



Acerca de este libro

Esta es una copia digital de un libro que, durante generaciones, se ha conservado en las estanterías de una biblioteca, hasta que Google ha decidido escanearlo como parte de un proyecto que pretende que sea posible descubrir en línea libros de todo el mundo.

Ha sobrevivido tantos años como para que los derechos de autor hayan expirado y el libro pase a ser de dominio público. El que un libro sea de dominio público significa que nunca ha estado protegido por derechos de autor, o bien que el período legal de estos derechos ya ha expirado. Es posible que una misma obra sea de dominio público en unos países y, sin embargo, no lo sea en otros. Los libros de dominio público son nuestras puertas hacia el pasado, suponen un patrimonio histórico, cultural y de conocimientos que, a menudo, resulta difícil de descubrir.

Todas las anotaciones, marcas y otras señales en los márgenes que estén presentes en el volumen original aparecerán también en este archivo como testimonio del largo viaje que el libro ha recorrido desde el editor hasta la biblioteca y, finalmente, hasta usted.

Normas de uso

Google se enorgullece de poder colaborar con distintas bibliotecas para digitalizar los materiales de dominio público a fin de hacerlos accesibles a todo el mundo. Los libros de dominio público son patrimonio de todos, nosotros somos sus humildes guardianes. No obstante, se trata de un trabajo caro. Por este motivo, y para poder ofrecer este recurso, hemos tomado medidas para evitar que se produzca un abuso por parte de terceros con fines comerciales, y hemos incluido restricciones técnicas sobre las solicitudes automatizadas.

Asimismo, le pedimos que:

- + *Haga un uso exclusivamente no comercial de estos archivos* Hemos diseñado la Búsqueda de libros de Google para el uso de particulares; como tal, le pedimos que utilice estos archivos con fines personales, y no comerciales.
- + *No envíe solicitudes automatizadas* Por favor, no envíe solicitudes automatizadas de ningún tipo al sistema de Google. Si está llevando a cabo una investigación sobre traducción automática, reconocimiento óptico de caracteres u otros campos para los que resulte útil disfrutar de acceso a una gran cantidad de texto, por favor, envíenos un mensaje. Fomentamos el uso de materiales de dominio público con estos propósitos y seguro que podremos ayudarle.
- + *Conserve la atribución* La filigrana de Google que verá en todos los archivos es fundamental para informar a los usuarios sobre este proyecto y ayudarles a encontrar materiales adicionales en la Búsqueda de libros de Google. Por favor, no la elimine.
- + *Manténgase siempre dentro de la legalidad* Sea cual sea el uso que haga de estos materiales, recuerde que es responsable de asegurarse de que todo lo que hace es legal. No dé por sentado que, por el hecho de que una obra se considere de dominio público para los usuarios de los Estados Unidos, lo será también para los usuarios de otros países. La legislación sobre derechos de autor varía de un país a otro, y no podemos facilitar información sobre si está permitido un uso específico de algún libro. Por favor, no suponga que la aparición de un libro en nuestro programa significa que se puede utilizar de igual manera en todo el mundo. La responsabilidad ante la infracción de los derechos de autor puede ser muy grave.

Acerca de la Búsqueda de libros de Google

El objetivo de Google consiste en organizar información procedente de todo el mundo y hacerla accesible y útil de forma universal. El programa de Búsqueda de libros de Google ayuda a los lectores a descubrir los libros de todo el mundo a la vez que ayuda a autores y editores a llegar a nuevas audiencias. Podrá realizar búsquedas en el texto completo de este libro en la web, en la página <http://books.google.com>



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>



UNIVER



oogle

T





med. 1232

ESSAI
PHYSIQUE
SUR
L'ÆCONOMIE
ANIMALE.

Par M. QUESNAY.

SECONDE EDITION,
Augmentée de deux Volumes, & de Tables
fort amples.

TOME SECOND.



A PARIS,
Chez GUILLAUME CAVELIER, Pere, rue
Saint Jacques, près la Fontaine S. Severin,
au Lys d'or.

M. DCC. XLVII.

Avec Approbation & Privilège du Roy.

T A B L E

DU SECOND VOLUME.

Parties Intégrantes des Corps. page 1.

Parties inté- grantes metalli- ques, page 2	Acides.	Acides aqueux. 42	Acide fermen- té. 75	Acide nitreux 110	Naturel. 150	Faïtice. 152	Acide Vitrioli- que. 49	Acide du sel marin. 68.	Son origine. 75 Ses caractères. 80 Mixtes où il se trouve. 81 Ses especes. 99 Ses vertus. 104	Son origine. 110 Ses caractères. 116 Ses especes. 128 Mixtes où il se trouve. 129 Ses vertus. 137	Son origine. 150 Ses caract. 151 Ses qualités. 152	Sa décomposi- tion. 144 Son origine. 157 Ses vertus. 168	Ses caract. 49 Ses especes. 58 Mixtes où il se trouve. 60 Ses vertus. 62	Ses caract. 68 Mixtes où il se trouv e. 72 Ses vertus. 74	Ses caract. 63 Mixtes où elles se trouvent. 339	Leurs caractères. 9 Leurs signes. 28 Leurs saveurs & vertus. 63 Mixtes où elles se trouvent. 339
--	---------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	-----------------	-----------------	-------------------------------	----------------------------------	---	---	---	---	--	--	--	---

Parties
inté-
grantes
salines.
90

Alcali-
nes.
138

Alcalis
fixes.
150

Parties inte- grantes huileu- ses. 168	Alcalis volatils. 131	Naturel. {	Ses signes. 171	
		172	Son origine. 183	
	Factice. 173	} {	Son origine. 183	
			Mixtes qui le fournissent. 177	
	Mineraux. 189	} {	Ses vertus. 184	
			Sel tartareux. 189	
	Sels neutres. 187	Natu- rels. 189	} {	Sa nature. 198
		Vege- taux. 192		Ses variétés. 203
	Factice. 189	} {	Son analyse. 207	
			Ani- maux. 192	Ses especes. 245
Minera- les. 283	} {	Mucilagineuses-refineu- ses-bitumineuses. 312		
			Refineu- ses. 288	Mucilagineuses - refineu- ses. 313
Vegeta- les. 288	} {	carminatives. 313		
		Mucila- gineu- ses. 30	purgatives. 315	
Grasses. 328	} {	sedatives. 322		
		Butyrene. 343		
Cafeuse. <i>idem.</i>	} {	Albumineuses. 349		
		Grasse. 344		
Gelatineuse. 345	} {	Bilieuse. 349. 352		
		Muqueuse. 345. 350.		
351.	} {	Aqueuse. 353		
		LeSang. 349		
Anima- les. 343	} {	LaLym- phe. <i>id.</i>		
Fermen- tees. 354	} {			
		Muqueuse. 359		
Putrides. 364	} {	Vineuse. 357		
		Spiritueuse. <i>idem.</i>		



ESSAI PHYSIQUE.

S U R.

L'OECONOMIE ANIMALE.

SECONDE SECTION.

CHYMIE NATURELLE.

Où l'on traite des Parties Intégrantes des Corps vivans, & des Changemens qui leur arrivent par la chaleur qui agit dans ces Corps.

CHAPITRE PREMIER.

DES PARTIES INTEGRANTES DES CORPS.

LE S Principes Elémentaires passifs forment par leurs différentes combinaisons, divers genres de Corpuscules, qu'on appelle Parties-Intégrantes, ou Elémens Secondaires.

Tome II.

¹ Ce que c'est ?

² Elémens Secondaires.

A

2 *Parties Intégrantes*

3 Ces Parties Intégrantes peuvent se
Trois genres de Parties Intégrantes. réduire à trois genres; aux Parties Intégrantes Métalliques, aux Parties Intégrantes Salines, & aux Parties Intégrantes Huileuses.

4 Corps Homogènes. Les Parties Intégrantes de chaque genre, composent des Corps homogènes ou uniformes; c'est-à-dire, des Corps qui sont de même nature dans toutes leurs parties: Tels sont les Métaux parfaits, les Huiles, & les Sels, qui sont les trois genres de Corps homogènes que les trois genres de Parties Intégrantes peuvent former.

5 Mixtes composés de Corps Homogènes. Ces Corps homogènes entrent dans la composition des Corps plus composés, comme les Plantes, les Animaux, les Minéraux formés de parties hétérogènes. Voilà la gradation que la Nature suit dans la formation des Mixtes.

6 Nature des Parties Homogènes. Une Partie Intégrante d'un Corps homogène est formellement ce que ce Corps est lui-même: Une Partie Intégrante d'une masse de métal, par exemple, est en elle-même autant métal que la masse-même: c'est pourquoi les Parties Intégrantes d'un Corps homogène peuvent être désunies, dérangées, mêlées avec confusion, & dans ce dérangement & cette confusion, elles

peuvent, en s'unissant, former de nouveau le même Corps homogène ; c'est ce que nous remarquons dans la fusion des Métaux & des Huiles, & dans la dissolution des Sels.

La forme, & les qualités des Mixtes dépendent radicalement de celles des Parties intégrantes qui les composent : ainsi nous ne pouvons découvrir la nature de nos humeurs, & de nos aliments, ni celle des remèdes que nous employons pour combattre les maladies, que par une connoissance exacte des Parties Intégrantes Salines & Huileuses qui entrent dans la composition des Sucs des Végétaux & des Animaux.*

7
La con-
noissance
des Parties
Intégrantes
Salines &
Huileuses
appartient à
la Physio-
logie.

* Cette connoissance est encore aujourd'hui malgré les travaux des Physiciens modernes, fort bornée, & fort obscure : on ne s'est pas assez appliqué à rassembler les différentes Experiences Physiques & Chymiques qui pouvoient concourir à nous procurer de nouvelles lumières sur ce sujet important. Je vais travailler à les recueillir, à les arranger, & à les examiner, pour découvrir, par les rapports qu'elles ont entr'elles, les connoissances qu'elles pourront me procurer : l'utilité de ce genre de travail ne peut être aperçue que par les vrais Sçavans qui ne confondent pas les faits, & les vérités qu'on puise dans les Auteurs, avec les connoissances que l'on en tire, ni avec la doctrine qui en résulte. L'expérience & l'observation

8
Travaux
nécessaires
pour le
progrès
des sciences.

9
Les igno-
rans les
confon-
dent avec
les compi-
lations.

Parties Intégrantes

4

10
Les Parties Intégrantes salines contiennent peu de Sel Elementaire.

Le Sel Elémentaire entre en très-petite quantité dans la plûpart des Parties Intégrantes Salines; il ne caractérise ces parties, que parce qu'il y domine par ses qualités sensibles: On

nous fournissent les connoissances particulieres & fondamentales mais ce n'est que par les productions de ceux qui les employent avec intelligence, que les sciences se forment & se perfectionnent: Parlons plus exactement, les sciences, c'est-à-dire, les principes, la doctrine, l'ordre les preceptes, ne sont que ces productions mêmes ce n'est donc qu'en rassemblant les connoissances particulieres, en les examinant par tous les côtés relativement les unes aux autres, qu'on peut étendre, réformer & perfectionner les sciences: C'est la voie que nos plus grands Maitres ont suivie Ils ont étendu la Médecine des Grecs, développé, enrichi, & perfectionné par leurs travaux: L'accroissement successif des connoissances a conduit de jour en jour les hommes laborieux à de nouvelles découvertes, qui ont de plus en plus augmenté les ressources & la sûreté de cet Art; mais depuis environ un siècle le goût séduisant des Systèmes s'est emparé des esprits, on a préféré les idées factices du génie au solide savoir de ceux qui nous ont précédé la Médecine a été bouleversée jusque dans ses fondemens, dans le tems même que la Physique Experimentale, la Chymie, & l'Anatomie s'empressoient à fournir les matériaux nécessaires pour l'élever à un haut degré de perfection.

11.
Décadence de la Médecine depuis un siècle.

doit penser de même des Parties intégrantes huileuses, qui ne semblent former par leur assemblage que des huiles simples, & qui cependant ne renferment souvent qu'une très-petite quantité d'huile Elementaire.

Les différens genres de Parties Intégrantes sont marqués par les qualités sensibles des Corps homogenes; car on a donné le nom d'huile à tout Corps homogene qui est odorant, liant, ténace, gras, onctueux, gluant, glaireux; & de Sel à tout ce qui est savoureux, aigre, salé, âcre, rongant. Il faut être cependant un peu en garde contre ces dénominations d'huile & de sel, afin qu'elles n'en imposent pas; car on a mis au rang des huiles, quelques Corps homogenes qui dominant plus en sel qu'en huile, & réciproquement; mais cette petite irrégularité qui est facile à appercevoir, n'empêche pas que l'on ne puisse, sans craindre la confusion, adopter une division qui est établie sur des marques sensibles, & qui peut conduire avec ordre dans un examen exact des différentes Parties Intégrantes des Corps.

12 Les différens genres de Parties Intégrantes se distinguent par les qualités des Corps Homogenes qu'elles composent.

13 La distinction de ces genres n'est pas exactement observée.

La connoissance des Parties Intégrantes

Parties Intégrantes

14 **Utilité de la connoissance des Parties Intégrantes.** tes des Mixtes , est absolument nécessaire aux Physiciens , sur-tout à ceux qui se destinent à la Médecine , & à la Chirurgie. On croit vulgairement , parce que dans cette partie de la Physique , il s'agit de sels & d'huiles , que cette Science n'intéresse que les Chymistes : La Physique des anciens Philosophes semble favoriser aussi cette idée , parce qu'elle ne s'est point étendue jusqu'aux Parties Intégrantes des Corps ; mais l'usage des Expériences de Chymie & de Physique leur étoit presque entièrement inconnu : Ainsi leurs recherches étoient bornées aux objets que la Nature présente d'elle-même , & qui frappent les sens : De-là vient qu'ils avoient établi toute leur Physique sur les quatre premières qualités : Le chaud, le froid, l'humide & le sec.

15 **La Physique des Anciens ne s'étendoit pas jusqu'à ces Parties.** Ils ont reconnu que les deux dernières n'étoient que des qualités , ou des dispositions passives des Elemens , & que les deux autres étoient les causes générales & primitives de tous les effets & de tous les changemens qui arrivent dans les Corps. Mais ces premières causes sont subordonnées à des causes particulières qu'ils n'ont point examinées , &

16 **Elle étoit bornée aux qualités sensibles.**

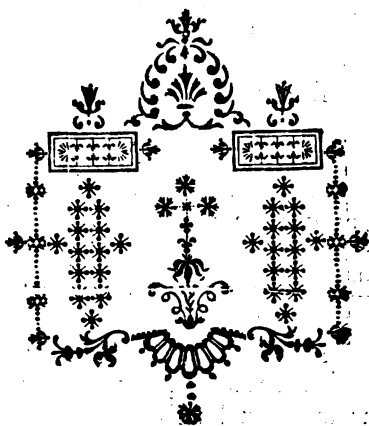
17 **De-là vient l'obscurité de leur Physique.**

qui pour la plûpart leur ont été incon-
nuës ; parce que l'on ne pouvoit les dé-
couvrir , que par le secours des Expé-
riences. C'est pourquoi leur Physique
est si obscure , si défectueuse & si rem-
plie d'erreurs. La connoissance des
Parties Intégrantes est la base de la
Physique des Mixtes ; elles sont les in-
strumens que la Nature employe dans
ses opérations ; elles agissent récipro-
quement les unes sur les autres , leurs
Parties Elementaires qui se détachent
& qui se dérangent , forment conti-
nuellement de nouvelles combinaisons ,
ou produisent dans ces Parties Inté-
grantes des variations , qui en chan-
gent ou qui en varient les propriétés ;
c'est dans ces parties que se font tous
les changemens qui arrivent dans les
Mixtes , par la chaleur du Soleil , par
l'action des vaisseaux des Corps vivans ,
par la fermentation ; par la pourriture,
& par les feux d'embrasement ; en un
mot , par toutes les causes qui agissent
dans l'intérieur des Mixtes. Ainsi on
ne peut connoître les altérations & les
variations des qualités des Corps , &
en particulier de nos humeurs , de nos
alimens & des Remedes dont nous

18

Tous les
change-
mens qui
arrivent
dans les
Mixtes , se
font dans
leurs Par-
ties Inté-
grantes.

8 *Parties Intégrantes des Mixtes.*
avons besoin , qu'autant qu'on connoît
les changemens que ces caufes pro-
duisent dans les Parties Intégrantes des
Mixtes.



CHAPITRE II.

DES PARTIES INTE'GRANTES

SALINES.

DE L'ACIDE EN GÉNÉRAL.

Les Parties Intégrantes Salines peuvent se réduire à trois genres : 1°. Les Sels Acides. 2°. Les Sels Alcalis. 3°. Les Sels Neutres.

19
Trois genres de Parties Intégrantes salines : Les Acides, les Alcalis, les Sels Neutres.

§. I.

1°. *Caractères du Sel Acide.*

Le sel acide est le sel le plus simple que nous connoissons, tous les autres sels sensibles en sont composés, il semble que ce sel soit le sel Elementaire même; mais il est susceptible de différens degrés de fixité & de volatilité; il peut être même volatilisé, jusqu'à devenir fugitif: Or il ne devient si volatil qu'en se subtilisant, qu'en se séparant de quelques autres parties, qui le rendent plus grossier & plus fixe: Il

20
Les Parties Intégrantes Acides sont les Parties Salines, les plus simples.

A V

étoit donc composé avant que d'être volatilisé : Ainsi l'acide qui n'est pas parvenu au dernier degré de volatilité dont il est susceptible , n'est pas un sel Elementaire ; il doit donc être rapporté au genre des Parties intégrantes salines.

21

On ne sçait pas si l'Acide est le Sel Elementaire.

Nous ne sçavons pas si le sel acide entierement volatilisé , est le sel Elementaire , parce que nous le perdons de vuë , avant qu'il soit arrivé à ce dernier degré de volatilisation : On ne sçait s'il conserve la forme de sel acide , ou s'il se trouve enfin réduit à une forme sous laquelle il ne puisse le rapporter à aucun des sels qui nous sont connus.

22

On n'a pu tirer de Parties Intégrantes Salines des Métaux : Leur Sel paroît Elementaire.

L'impossibilité où l'on a été jusqu'à présent , de tirer aucun sel des Métaux , a fait croire à plusieurs Chymistes que le sel que renferme ce genre de Mixtes , & qui ne s'y manifeste que par la vitrification dont ils sont susceptibles , n'y est pas sous la forme d'aucun des sels sensibles , qui se trouvent dans les autres Corps. Ils pensent qu'il n'y a dans les Métaux d'autre sel que le principe même des sels , & qu'il s'y trouve engagé avec les autres principes de ces Mixtes , de maniere qu'il ne forme point de parties intégrantes salines ,

ou de sels sensibles. Ce principe , selon eux , n'est donc pas un sel acide. Il n'est pas certain , en effet , que le sel acide le plus simple , ou le plus volatil , soit le sel Elementaire ; cependant il faut convenir que la partie saline de tous les sels que l'on découvre dans les Corps , n'est composée que de sel acide : ainsi l'acide est du moins le seul sel primitif que nous connoissons.

23
L'Acide est le seul Sel primitif que nous connoissons.

Les acides sont de tous les Sels les plus simples, qui se tirent des Mixtes, & ils sont toujours fixés ou retenus par quelques autres principes ; car l'acide qui est parfaitement libre, se disperse, & se dérobe à nos sens. Celui qui reste engagé dans l'Eau que l'on tire des Mixtes , a été regardé comme le plus simple ; on peut cependant en douter ; car il entraîne toujours avec lui plus ou moins d'autres principes auxquels il est fortement uni , & qui le rendent plus ou moins fixe.

24
L'Acide Sensible , n'est pas un Corps simple.

L'Eau , comme nous l'avons dit ailleurs , n'est pas entierement fluide , ses parties ont entr'elles une liaison qui suffit pour engager & retenir les acides , qui se mêlent avec elles ; les acides peuvent même, comme nous le prouverons dans la suite , contracter avec les par-

25
On ne peut pas rassembler d'Acides purs.

A vj

26
L'Acide fluide est un Acide engagé dans l'Eau.

ties de l'Eau plus de liaison , qu'elles n'en ont entr'elles-mêmes.

27

Les Acides aqueux ne peuvent se rassembler sous une forme solide.

Tous les acides aqueux ou mêlés avec de l'Eau, restent toujours confondus avec elle sous une forme fluide ; excepté l'huile de Vitriol , qui est un acide fort concentré qui prend quelquefois une consistance solide. M. Stalh dit que l'huile de Vitriol , bien déphlegmée , ou rectifiée jusqu'à six fois , & exposée à un grand froid , se réduit à une seule masse glacée , qui cause un sentiment fort vif & brulant quand on la touche.

28

Excepté l'Acide de Vitriol.

29

Les Cristaux de l'acide de Vitriol sont fort âcres & fort caustiques.

M. Lemery rapporte dans son Cours de Chymie , qu'ayant distillé de l'huile de Vitriol à la maniere ordinaire , il fut fort surpris de ne trouver dans le ballon , quand les Vaisseaux furent refroidis , qu'une masse de sel ou d'huile de Vitriol congelée ; ce sel étoit si caustique & si brulant , que quand le moindre petit morceau de cette glace touchoit la main, on sentoit une cuisson très-vive , on étoit contraint pour la modérer , de mettre promptement la main dans l'Eau : Cet acide fumoit toujours : Quand on mettoit ce sel dans l'Eau , il causoit le même bruit que si l'on y eût jetté un charbon ardent , & il échauffoit l'Eau très - considérablement : Il resta

cristallisé pendant trois mois , & se liquéfia ensuite comme l'huile de Vitriol ordinaire.

Le même Auteur dit qu'il lui est arrivé une autre fois , qu'ayant fait rectifier de l'Esprit de Vitriol pour le séparer d'avec l'huile , une partie de l'Esprit distillé s'étoit convertie dans le matrâs , en beaux Crystaux fort blancs & transparents , qui avoient la même âcreté & la même causticité que la masse dont on vient de parler.

Les acides concentrés , & les acides délayés sont ou *fixes* , ou *volatils* ; les fixes sont ceux qui ne peuvent être enlevés , que par une chaleur considérable , telle est l'huile de Vitriol ; les volatils sont ceux qui s'évaporent facilement : Tels sont , l'Esprit volatil , ou fumant de Nitre , l'Esprit volatil de Sel-Marin , l'Esprit volatil sulfureux de Vitriol , l'acide des Fourmis , les acides des Plantes qui s'évaporent entierement , lorsque ces Plantes se dessèchent sans le secours du feu.

Lorsque les acides fluides ne sont pas détrempés dans beaucoup d'Eau , on les appelle *acides concentrés* ; ils ont une faveur vive & brulante , & une force

30
Acides
Fixes.
31
Volatils.

32
Acides
Concentrés.

caustique plus ou moins violente , selon qu'ils sont plus ou moins concentrés.

33 **Esprits A-**
Acides. Si ces acides concentrés sont cependant assez détrempés , pour être fort liquides, on les nomme *esprits acides*: Tels sont l'Esprit de Nitre , de Sel , de Soufre , de

34 **Acides**
connus
sous le nom
d'Huile. Vitriol ; mais s'ils sont peu détrempés & peu fluides , on les appelle huiles , à cause de leur consistance épaisse & rénace , telles sont les huiles de Vitriol , de Soufre , de Sel-Marin ; l'acide de ces huiles est fixe , & fort pesant ; c'est pourquoi on peut lui donner la consistance , en faisant évaporer une grande partie de l'Eau : lorsque les acides sont détrempés dans une si grande quantité d'Eau , qu'ils n'ont qu'une saveur sûre ou aigre & agréable , on les appelle *acides délayés* , ou Phlegmes acides , ou

35 **Acides dé-**
layés. sucs acides.

36 **Les Aci-**
des concen-
trés sont
tirés du Re-
gne Miné-
ral. Il n'y a que des substances du Regne Minéral , qui donnent des acides aqueux concentrés ; les Mixtes du Regne Végétal & du Regne Animal , ne fournissent que des acides délayés ; mais leur saveur est fort vive , quand les sucs de ces Mixtes sont aigris par la fermentation , comme on le remarque dans le Vinaigre : Cependant on a remarqué qu'il n'y a

37 **Les Aci-**
des délayés
sont tirés pendant on a remarqué qu'il n'y a

dans le Vinaigre , qu'environ un vingt-
 quatrième de la liqueur qui soit acide ,
 le reste n'est que de l'Eau , au lieu que
 l'Esprit de Soufre contient plus de
 moitié moins d'Eau que le Vinaigre ;
 car la dixième partie de cet Esprit est
 acide ; l'acide de l'Esprit du Sel-Marin
 fait le huitième du poids de sa liqueur ;
 l'Esprit de Nitre est formé d'environ un
 quart d'acide & de trois quarts d'Eau :
 mais l'acide surpasse un peu l'Eau dans
 l'huile de Vitriol (a).

Plus les acides sont concentrés , plus
 ils pésent ; ainsi le sel acide paroît être
 plus pésent que l'Eau , mais cette pé-
 santeur ne dépendroit-elle pas de son

(a) On juge de la proportion de l'Eau
 avec l'Acide dans ces liqueurs , par le moyen
 d'un Alkali fixe , qui absorbe l'Acide : L'Eau
 qui s'en trouve dépouillée , reste seule : On
 voit par-là , combien il y avoit d'Eau avec l'A-
 cide ; mais ce moyen est-il bien sûr ? L'Alkali n'ab-
 sorbe t'il point aussi une partie de l'Eau ? On
 peut le soupçonner , car le Sel Alkali reçoit
 l'Eau avec beaucoup d'avidité , sur-tout lorsqu'il
 est bien sec : On sçait d'ailleurs , que le Sel
 Neutre qui résulte de l'union de l'Acide avec
 l'Alkali , contient beaucoup d'Eau ; ainsi il
 y a lieu de douter que l'on soit exactement in-
 struit par cette expérience , de la quantité d'Eau
 que contiennent les liqueurs Acides.

du Regne
 Végétal, &
 du Regne
 Animal.

38

Acides fer-
mentés.

39

La quan-
 tité d'Eau
 contenue
 dans les dif-
 férens Aci-
 des aqueux.

40

Dans le
 Vinaigre.

41

Dans l'Es-
 prit Acide
 de Soufre.

42

Dans l'Es-
 prit Acide
 de Sel com-
 mun.

43

Dans l'Es-
 prit Acide
 de Nitre.

44

Dans
 l'Huile de
 Vitriol.

45

Les Aci-

des pesent
plus que
l'Eau.

46

Leur pesanteur dépend des autres Elements, qui leur sont unis.

47

Effets des Acides concentrés.

48

Effets des Acides délayés.

49

Acides dulcifiés, ou Acides Vigneux.

50

Les Acides prennent différens noms, selon leurs différens états.

51

Saveurs des Acides.

52

La Saveur

union avec d'autres principes ? Il y a tout lieu de le croire ; car l'acide dégagé & libre, est si volatil & si fugitif, qu'on ne peut pas douter qu'il ne soit extrêmement léger.

Tous les acides concentrés produisent sur nous de funestes effets, ils brûlent & détruisent nos parties solides, ils coagulent nos humeurs & les rendent aussi épaisses que la Cire ; mais quand ces mêmes acides sont délayés dans une grande quantité d'Eau, ils les dissolvent, ils peuvent être pris intérieurement. L'Esprit-de-Vin adoucit beaucoup l'acrimonie des acides concentrés, & leur donne une odeur suave, on les appelle acides dulcifiés, ou acides vigneux ; on peut aussi, lorsqu'ils sont délayés, en user intérieurement.

Il n'y a gueres que les acides aqueux, & qui ont une saveur sure ou aigre, qui soient connus sous le nom d'acides, ceux qui sont unis à des parties terrestres, & qui ont une saveur âcre, prennent le nom d'alcalis ; ceux qui forment avec de la Terre & beaucoup d'Eau, des sels solides, s'appellent sels Neutres, ceux qui sont retenus par des huiles, sont confondus avec elles sous le nom d'huile.

La saveur aigre ou piquante que l'on

remarque dans la plûpart des acides aqueux , a été regardée , comme la saveur propre des acides ; mais sans aucune raison ; car les acides aqueux fort concentrés, où l'acide domine beaucoup , & que l'on peut regarder comme les plus purs , sont âcres & brûlans : Ainsi la saveur aigre n'est pas plus qu'une autre , la saveur propre des acides.

La couleur rouge que les acides aqueux donnent au papier bleu , ou à la teinture de Tournesol , à celle de Violette , de Mauve , &c. est regardée , comme une propriété des acides dégagés ou libres , flottans dans un Véhicule aqueux ; mais les acides terreux , & huileux comme les sels tartareux des Plantes , où l'acide n'est pas dégagé , ni libre , ont pour la plûpart la même propriété ; ainsi la couleur rouge que les acides donnent aux teintures de Tournesol , de Violette , de Mauve , &c. ne prouve pas toujours , que les acides qui la causent , sont des acides purs , ou des acides simplement détrem-pés dans de l'Eau.

L'effervescence, ou le bouillonnement que causent les acides aqueux , lorsqu'on les mêle avec des matieres alcalines , est encore une propriété des aci-

aigre n'est pas la Saveur propre des Acides.

53
La Couleur Rouge que l'Acide donne au papier bleu, ne marque pas un Acide de libre.

54
L'Effervescence ne dénote pas

toujours un Acide.

des aqueux ; mais les acides aqueux ne sont pas les seules liqueurs qui causent de telles effervescences.

55

La Couleur Verte du Cuivre ne marque pas un Acide libre.

On doit faire la même remarque sur la couleur verte, ou sur le Verd-de-gris que produisent les acides aqueux, qui agissent sur le Cuivre ; car la plûpart des sels Neutres des plantes causent le même effet. La coagulation du Lait, &

56

On n'a pas de signes qui distinguent les Acides libres dans les Mixtes.

d'autres liquides que causent ces acides aqueux, n'est pas non plus un effet qui soit particulier à ces acides. On peut dire en général, que nous n'avons aucun moyen qui soit sûr, pour distinguer dans les Mixtes, les acides purs ou dégagés des autres principes, d'avec ceux qui y forment par leur union avec différens Elemens, divers genres de parties intégrantes.

57

L'Acide aqueux, n'est pas un Acide simple.

L'acide aqueux lui-même ; n'est pas, comme nous l'avons déjà dit, un acide pur, simplement délayé dans l'Eau, il est uni à d'autres principes qui sont avec lui, des molécules fort pesantes & fort composées. Nous ne pouvons rassembler ni retenir aucun acide simple, parce qu'il est trop volatil & trop fugitif.

58

Les Acides

ne sont remarquables par leur saveur, comme nous l'avons dé-

ja dit dans la premiere Partie de cet Ouvrage , que lorsqu'ils sont retenus par d'autres parties Elementaires qui les engagent & les fixent. Quand l'acide fixe du sel essentiel des Plantes , est fort dégagé par la fermentation & fort délayé , comme dans le Vinaigre , il cause une saveur aigre ; le sel essentiel fixe des Plantes qui est dégagé & fort pénétré d'Eau par la fermentation , acquiert une saveur aigrelette : si l'acide est beaucoup moins dispersé dans l'Eau , comme dans l'Esprit de Sel , de Vitriol , de Nitre , elle est très-vive , piquante & ardente ; s'il est fort concentré , comme dans l'huile de Vitriol, sur-tout dans l'huile de Vitriol glacée , elle est extrêmement âcre & brulante. Ainsi la saveur âcre & brûlante pourroit être regardée comme la saveur propre de l'acide , puisqu'il cause cette saveur , lorsqu'il est fort abondant & fort rassemblé.

L'acide qui est uni avec un peu de Terre & d'huile , & beaucoup d'Eau , forme , comme nous le verrons dans la suite , un sel aigrelet , comme le sel volatil de Succin & le sel essentiel de plusieurs plantes : si le sel qu'il forme avec ces mêmes principes contient moins

des ne se font pas toujours remarquer , dans les Mixtes par leur saveur.

59
Saveur de l'Acide fermenté.

60
La Saveur âcre & brûlante pourroit être la Saveur propre de l'Acide.

61
Saveur de l'Acide dans les Sels fort aqueux , & peu huileux , & peu terreux.

62
Dans le Sel
Terreux,
médiocre-
ment a-
queux.

d'Eau, il a une saveur salée, comme celle du Nitre, du Sel-Marin, du Sel Ammoniac, &c. si ce sel contient un peu plus de Terre, il a une saveur austere, comme celle de l'Alun, & du sel essentiel de

63
Dans le
Sel fort ter-
reux.

beaucoup de plantes; si ces sels sont dépouillés de leur Eau par la calcination ou autrement, ils deviennent âcres & brûlans; comme on le remarque dans

64
Dans les
Sels dé-
pouillés de
leur Eau.

l'Alun brûlé & dans les sels alcalis; s'il entre beaucoup d'huile onctueuse & insipide, ce sel est doux ou sucré; si l'huile qui entre dans sa composition, est un

65
Dans les
Sels Hui-
leux.

peu plus chargée d'acide, il est amer; si elle en est fort chargée, il est âcre.

66
Saveur de
l'Acide hui-
leux.

L'acide qui est rassemblé & fixé par les huiles, a une saveur plus ou moins vive, selon que ces huiles en sont plus ou moins chargées, qu'elles sont plus ou moins subtiles, & que cet acide est plus ou moins développé; lorsque l'huile est si subtile, qu'elle ne peut envelopper l'acide qu'elle réunit, il cause alors une saveur vive, âcre, ou fort piquante & ardente, comme celle des huiles aromatiques distillées, celle de l'Esprit-de-Vin, &c. Lorsqu'il est plus enveloppé par une huile plus grossiere & plus ténace, il est amer; s'il est en

petite quantité & fort enveloppé dans une huile grossiere, il n'a plus ou presque plus de saveur.

C'est de toutes ces différentes combinaisons, que naissent toutes les différentes saveurs que l'on remarque dans les Mixtes : Ces combinaisons peuvent en général, se réduire à trois, sçavoir aux acides aqueux, aux acides huileux confondus sous le nom d'huile, & aux acides terreux, ou entierement fixés à une base terrestre; tels sont les sels Neutres & les alcalis.

Les saveurs & les vertus des Remèdes ont ordinairement beaucoup de rapport entr'elles, lorsque les unes & les autres dépendent de l'acide aqueux, ou de l'acide terreux; mais ce même rapport ne se remarque plus, lorsqu'elles dépendent des acides huileux; or ceux-ci se trouvent souvent avec les autres dans les Mixtes, & alors la saveur de ces Mixtes s'accorde rarement avec leurs vertus.

Ainsi les Plantes qui agissent par un acide aqueux, ou par leur sel essentiel simplement, & qui ont les mêmes saveurs, ont assez ordinairement à peu près, les mêmes vertus; mais les Plantes qui ont les mêmes saveurs, & qui agissent

67
Trois genres d'Acides retenus par les autres principales : les Aqueux, les Terreux, les Huileux.

68
Rapport de la Saveur de ces Acides avec leurs vertus.

69
Les Saveurs & les Vertus, n'ont du rapport, que lorsqu'

qu'elles dépendent d'un Acide Aqueux ou Terreux.

70

Elles n'en ont pas, lorsqu'elles dépendent des Acides Huileux.

71

Les Odeurs ont alors plus de rapport avec les Vertus.

72

Les Acides Aqueux sont connus sous le nom d'Acides simplement.

par leurs huiles, comme font la plupart des Plantes odorantes, ont souvent des vertus fort différentes; les odeurs ont ordinairement beaucoup plus de rapport, que les saveurs avec les vertus de ces Plantes. Cette remarque merite, comme nous le verrons dans la suite, beaucoup d'attention, lorsqu'on veut établir quelque conformité, entre les saveurs & les vertus des Remedes.

Quoique tous les sels soient acides, & que parmi les acides qui nous sont connus, il n'y en ait point qui soient simples; cependant les acides aqueux sont regardés comme des acides simples, & le nom d'acide leur a été réservé, ce qui porte un peu de confusion dans le langage des Chymistes; lorsqu'ils parlent de l'acide qui entre dans la composition des huiles, & sur-tout des sels essentiels, ou sels Neutres des plantes; parceque l'acide de ces sels est souvent fort différent des acides aqueux, que l'on tire des autres sels Neutres; on prend quelquefois pour un acide simple le sel essentiel même des plantes, qui est fort divisé & dispersé dans le phlegme des plantes: alors on le confond avec les autres acides aqueux, sous le nom général d'acide, & on envisage effecti-

vement les parties de ce sel comme un acide libre & flottant dans la partie aqueuse des suc des plantes, tandis que ce sont les parties intégrantes mêmes du sel tartareux de la plante. Mais nous sommes obligés de nous conformer au langage autorisé par l'usage; ainsi nous appellerons aussi acide, tout acide aqueux; mais pour éviter la confusion, nous distinguerons dans la suite, tous les différens acides aqueux, & nous désignerons l'acide aqueux qui fournit le sel essentiel des plantes par le nom d'acide tartareux.

2°. *De l'Usage des Moyens que l'on emploie, pour découvrir l'Acide qui entre dans la composition des Mixtes.*

Les recherches que l'on fait sur l'acide des Mixtes, sont peu utiles, lorsqu'on ne tend qu'à le découvrir dans ces Mixtes; il faut encore s'appliquer à connoître l'état dans lequel il s'y trouve. Les Analyses que l'on fait par le secours du feu, dérangent, divisent, décomposent, transforment les parties intégrantes des Corps; elles dégagent, elles désunissent les principes qui entrent dans la composition de ces parties inté-

73

Il ne suffit pas de découvrir l'Acide des Mixtes, il faut connoître l'état dans lequel il s'y trouve.

74

Les Ana-

lyses divi-
sent, ou
transforme-
ment les
Parties In-
tégrantes
des Mixtes.

grantes; elles forment de nouveaux al-
liages, de nouvelles combinaisons, de
nouvelles parties intégrantes; toutes dif-
férentes de celles qui étoient auparavant
dans le Mixte, & d'où dépendoient tou-
tes ses qualités.

75

Le Feu ne
forme, ni
ne détruit
l'Acide.

Tous le sel acide qu'on tire d'un Mixte
par la distillation existoit, il est vrai, dans
ce Mixte, il n'est jamais l'ouvrage du
feu; le feu ne transforme aucune par-
tie intégrante d'un Corps en acide, &
il ne change point l'acide en d'autres
parties; tout acide fluide résiste au plus
grand feu; celui de l'huile de Vitriol,
par exemple, exposé au feu le plus vio-
lent, ne souffre aucune altération: Le
feu ne forme, ni ne change donc point
les acides qui se trouvent dans les Mix-
tes qu'on distille.

76

Le Feu le
dégage-t-il
toujours,
ou change-
t-il toujours
son état
dans les
Mixtes?

Mais dans quel état se trouvent-ils
dans ces Mixtes, avant la distillation?
Y sont-ils développés & libres, ou y
forment-ils par leur union avec d'au-
tres principes, quelques parties intégran-
tes? Ces parties sont-elles décomposées
par le feu, ou résistent-elles à son ac-
tion dans la distillation?

77

Il y a
beaucoup

On sçait que les liqueurs aqueuses,
telles que les suc dont les Végétaux
sont remplis, ne peuvent gueres acque-
rir

rir dans la distillation , sur-tout dans le commencement , plus de chaleur que l'Eau bouillante , & que cette chaleur ne suffit pas pour décomposer les sels Neutres , tels que sont , le Sel-Marin , le Nitre , l'Alun , le Sel Ammoniac , le Vitriol , le Tartre , le Tartre Vitriolé , le Sel de Glauber , le Cristal Minéral , les Sels Neutres des Fontaines , &c. cette chaleur ne peut dégager , ni enlever l'acide qu'ils contiennent ; car si on les fait dissoudre dans de l'Eau bouillante , ils ne s'y décomposent point ; on les retrouve dans leur premier état , après qu'on a fait évaporer cette Eau dans laquelle ils étoient dissouts.

de Parties
Intégran-
tes Salines
où la distil-
lation ne
suffit pas
pour en dé-
gager l'A-
cide.

78

Les A-
cides que
fournissent
les Plantes
dans le
commence-
ment de la
distillation,
sont dans
ces Plan-
tes.

On est même assuré que le feu le plus violent ne peut pas détacher l'acide de la plûpart de ces sels , par la simple distillation , sans l'entremise de quelque matiere qui en facilite la desunion. Il est donc évident que ce ne sont pas , comme on l'a avancé , des sels si difficiles à décomposer , qui fournissent les acides que l'on remarque dans le phlegme qu'on tire des Plantes , par la simple distillation.

79
Ces Ac-
ides ne sont
pas fournis
par des Sels
Neutres.

Ainsi les Plantes qui fournissent dès le commencement de la distillation , un phlegme chargé d'acide , paroissent , sur-

80

Ils sont
dégagés &
libres dans

le phlegme de la Plan-
te.

81
Les Parties Intégrantes des Sels Neutres s'élèvent dans la distillation.

Le phlegme de la plante dans la distillation ; mais on sçait encore que les parties intégrantes d'un sel essentiel qui seroit d'un autre genre , peuvent être enlevées aussi ; par exemple , les Plantes qui ont un sel essentiel salé , fournissent souvent dans la distillation , un phlegme salé. Ainsi il n'est pas douteux que les parties intégrantes des différens sels essentiels , fort divisés dans les Plantes , ne puissent s'élever avec le phlegme dès le commencement même de la distillation.

82
Les Acides que fournissent les Plantes , ne sont pas de simples Acides.

Les parties intégrantes des sels essentiels où l'on découvre toutes les marques des acides aqueux , sont prises ordinairement pour de simples acides ; eependant ce sont presque toujours des particules fort composées des sels des Plantes. Il peut y en avoir à la vérité , qui soient tellement acides , qu'on peut les regarder comme de simples acides ; mais ils sont difficiles à distinguer , parce

qu'elles sont trop affoiblies par le phlegme où elles sont dispersées.

La chaleur enleve donc souvent , dans la distillation des Plantes , les parties des sels essentiels de ces Plantes , ou plutôt les sels essentiels eux - mêmes , lorsqu'ils sont fort divisés & fort volatilisés : Ainsi ces parties doivent - elles être regardées comme des parties entieres du sel essentiel des Plantes , des parties séparées les unes des - autres dans la plante , ou détachées par l'action du feu , d'un sel essentiel plus composé ?

83

Ce sont des parcelles du Sel essentiel des Plantes.

Les sels fort composés sont formés , comme nous l'avons dit , de parties intégrantes , qui sont elles - mêmes composées de parties intégrantes de différens genres , dont la plupart ont la faveur & les propriétés des acides aqueux : Or on demande si de tels acides qui sont enlevés avec le phlegme des Plantes , du moins dans le fort de la distillation , étoient dans ce phlegme avant la distillation ? ou si ce sont les parties d'un sel que la chaleur a décomposé ? Avant que d'entreprendre de résoudre cette question , il faut rapporter ici ce que l'on observe ordinairement dans les Analyses des Plantes. Presque toutes les Plantes , particulièrement celles dont le

84

Si le Sel essentiel des Plantes se décompose dans le fort de la distillation.

85

Produits

B ij

des Plantes
dans la di-
stillation.

sel est tartareux , & qui ne fournissent point d'huile subtile ou essentielle dans la distillation , donnent d'abord un phlegme insipide , ensuite ce phlegme se charge de plus en plus d'acide , à mesure que la distillation avance , il devient enfin fort acide , puis austere , & bien-tôt après il entraîne des Sels alcalis volatils ou urineux ; à la fin de la distillation la plante fournit une huile plus ou moins grossiere ; on fait brûler la masse qui reste , & on tire de ses cendres , un sel alcali fixe.

86

Ces produits sont uniformes dans des Plantes fort différentes.

Or on ne peut tirer aucune connoissance de ces Analyses dont les produits sont si uniformes , que l'on n'examine auparavant , si toutes les parties étoient distinctes & séparées dans la Plante , ou si elles y formoient par leur assemblage , un genre de sel ou de parties intégrantes , d'où dépendoient les qualités & les vertus de la Plante. On peut en juger , je crois , par d'autres expériences , qui nous assurent que le sel tartareux des Plantes , donne dans la distillation les mêmes parties , que les

87

Les qualités des Plantes ne dépendent donc pas de ces produits.

plantes que l'on distille. Ces expériences se font sur des sels tartareux , tirés des Plantes , & rassemblés en masse solide , comme le Sucre , la lie de Vin presque

88

Il faut recourir à d'autres expériences , pour juger

desséchée, le Tartre macéré ou ramolli pendant quelque tems dans l'Eau. Or dans les Plantes où ce sel est fort pénétré d'Eau, il doit encore moins résister à l'action du feu, sur tout dans le fort de la distillation; ainsi il doit aussi se diviser en diverses parties fort différentes du sel, qu'elles composoient par leur union.

de l'Analyse des Plantes.

89

L'Analyse décompose souvent le Sel essentiel des Plantes.

La distillation détruit donc souvent la forme de ce sel; elle ne nous découvre pas même dans toute leur intégrité, les parties qui forment immédiatement le sel essentiel des Plantes; elle ne nous présente que des portions de ces parties, des portions qui ont des qualités & des vertus fort différentes de celles de la Plante. On tire, comme nous l'avons dit, des différentes Plantes, qui ont des saveurs & des vertus fort opposées, des acides qui ont ordinairement les mêmes caractères que les acides aqueux; ils ont le même genre de saveur, ils rougissent le papier bleu, ils fermentent avec les alcalis, &c.

90

Elle découvre même ses Parties Intégrantes.

Mais ces propriétés, comme nous l'avons dit, ne prouvent pas que de tels acides soient des parties intégrantes simplement acides délayées dans l'Eau, ou dans le phlegme que l'on tire de la

91

Il y a beaucoup de variété de ces acides que

l'on tire des
Plantes.

plante ; ils peuvent être unis à d'autres parties , qui se sont détachées avec eux du sel naturel de la plante ; aussi apperçoit - on souvent de la différence entre ces acides , les uns ont une saveur aigre un peu âcre , les autres aigrelette un peu salée , d'autres aigrelette un peu austere , ils sont plus ou moins fixes ou volatils , & ils dominant plus ou moins dans le phlegme que l'on tire de la plante , selon que la distillation est plus ou moins avancée ; quelquefois ils sont fort huileux , & le phlegme qui les entraîne, est trouble & blanchâtre.

92

Ils diffé-
rent par les
parties qu'
ils entraî-
nent avec
eux.

Dans tous ces cas , les acides ne sont pas simplement aqueux , ils enlèvent avec eux d'autres parties , qui peuvent être fournies , de même que ces acides , par le sel tartareux de la plante ; c'est ce qu'on remarque visiblement dans la distillation du Tartre & de la lie de Vin desséchée , où ces sels essentiels fournissent en effet un acide qui entraîne avec lui beaucoup d'huile vineuse.

93

Cette di-
versité mé-
rite beau-
coup d'at-
tention.

Quoique les divers acides que l'on tire des différens sels des Plantes , ne soient que des portions des sels tartareux qui diffèrent beaucoup de ces sels, on doit cependant faire attention à la diver-

fité de ces acides ; parce qu'elle nous fait du moins appercevoir de la différence entre les sels tartareux qui les fournissent , même entre les sels tartareux des Plantes qui paroissent toutes avoir les mêmes vertus : il doit y avoir aussi quelque différence dans les vertus , si les sels tartareux de ces Plantes ne sont pas précisément les mêmes , du moins dans les Plantes dont les propriétés dépendent principalement de ce genre de sel.

Il y a cependant des sels tartareux dans les Plantes & sur-tout dans les Animaux , dont les parties intégrantes acides ne peuvent pas être détachées par la simple distillation ; il faut pour les dégager , recourir , ou à une fermentation qui rompe les liens qui les retiennent , ou à quelque intermede qui ait plus d'affinité qu'eux , avec les substances auxquelles ils sont unis , & qui en s'attachant à ces substances , les démanie & les fasse paroître: Le lait & les sucs gélatineux des Animaux , par exemple , ne fournissent aucun acide , lorsqu'on les distille dans leur état naturel , c'est-à-dire , avant que d'avoir fermenté ; mais si on les laisse fermenter , ce sel se présente de lui-même. Il y a pareillement beaucoup de Plantes dont on ne tire que fort peu d'acide ,

94
Il y a beaucoup de Sels essentiels qui ne se décomposent pas dans la distillation.

95
Les Ana-
lyses ne suf-
fisent pas
pour nous
découvrir
les Acides
Mixtes.

lorsqu'on les distille aussi-tôt qu'elles
sont cueillies, & qui en fournissent au
contraire beaucoup après qu'elles ont
fermenté: le feu ne suffit donc pas tou-
jours pour nous découvrir les parties in-
tégrantes acides qui sont dans les Mix-
tes; il nous les cache même souvent,
car lorsqu'il ne peut point les enlever
avec le phlegme, il les transforme
assez ordinairement en alcalis, volatils
ou fixes.

96
Il est sou-
vent inutile
de s'attr-
cher à l'A-
cide que
l'on tire des
Plantes,
pour déco-
vrir les ver-
tus de ces
Plantes.

Les vertus de la plûpart des Plantes
dépendent plus des huiles essentielles où
des acides huileux, que du sel essen-
tiel de ces mêmes Plantes; or la di-
stillation, comme nous le ferons voir
dans la suite, ne peut nous instruire en
aucune manière sur la nature de ces hui-
les, ni sur les différences qu'il y a en-
tr'elles. Ces différences ne sont remar-
quables, que par les différentes qualités
sensibles des huiles, & par leurs dif-
férentes vertus. Toutes les recherches
que l'on a tentées, par la distillation &
par les autres expériences Physiques,
sur la partie active des huiles essentielles
des Plantes, n'ont eu aucun succès; cette
partie est si subtile, & les particules aci-
des & huileuses qui la composent sont si
fortement unies, qu'elles ne sont suf-

97
L'Analyse
ne s'étend
point jus-
qu'aux Aci-
des des hui-
les essen-
tielles des
Plantes.

ceptibles d'aucunes Analyses : Ainsi les Analyses ont un usage fort borné dans les recherches que l'on fait sur les parties intégrantes, d'où dépendent les vertus des Plantes, puisque les vertus de la plûpart des Plantes appartiennent aux huiles subtiles essentielles de ces Plantes, & que les Analyses détruisent ou décomposent les parties intégrantes des autres Plantes, qui agissent par leurs huiles grossieres, ou par leur sel essentiel, aussi commence t-on à s'appercevoir que les simples Analyses ont introduit beaucoup plus d'erreurs pernicieuses que de connoissances utiles dans la Théorie de notre Art.

On a souvent recours à la fermentation, pour découvrir les parties intégrantes des Plantes; mais la fermentation est une dépravation des suc de ces Plantes, qui change la nature de leurs huiles naturelles, & qui décompose leur sel tartareux; elle développe à la vérité les acides cachés dans ce sel; elle nous les découvre, elle nous a même fait appercevoir que la partie saline du sel tartareux n'est formée que d'acides faciles à se détacher; c'est, je l'avouë, une fort belle découverte pour la Physique,

B v

Les seules Analyses nous instruisent peu sur les Parties Intégrantes des Plantes.

On doit penser de même de la fermentation.

mais elle a peu éclairé la pratique de la Médecine.

100
Les mélanges & les affinités nous instruisent peu aussi sur la nature du Sel essentiel des Plantes.

Les recherches que l'on a fait sur les parties intégrantes des sels des Plantes, par le moyen des mélanges & des affinités, sont encore une voye fort infidèle; les mélanges décomposent ces parties & en produisent d'autres toutes différentes; si on mêle, par exemple, de la chaux vive dans du suc de Cochlearia, elle y excite un puissant bouillonnement, qui dégage l'acide du sel naturel de cette plante, elle s'unit à cet acide, & forme avec lui un Sel Nitreux, dont les qualités sont très différentes de celles du Sel essentiel de la plante: On découvre seulement par ce mélange, que l'acide du sel de cette plante, est un acide Nitreux. Mais les qualités & les vertus de cet acide varient extrêmement, selon les différentes combinaisons où il se trouve, lorsqu'il entre dans la composition des parties intégrantes des Mixtes.

101
On doit penser de même des épreuves par

Les épreuves que l'on fait à l'aide des Couleurs que les sels des Plantes donnent à d'autres Corps, par exemple, la Couleur rouge que l'acide don-

ne au papier bleu, au Syrop de Violettes, &c. ne nous instruisent pas mieux que les autres moyens dont nous venons de parler. Toute la partie saline des fels des Plantes est acide, & il nous importe peu que dans certaines Plantes elle rougisse quelquefois le papier bleu, & que dans d'autres elle ne le rougisse pas, si ces épreuves n'ont aucune liaison avec les vertus de ces Plantes. On remarque en effet que les diverses Plantes qui rougissent le papier bleu, ont des qualités, & des vertus fort différentes.

Il paroît par ce détail, que les expériences Physiques ne peuvent pas nous conduire à la connoissance des parties intégrantes des Mixtes; qu'au contraire elles doivent continuellement nous séduire & nous égarer; cependant il ne faut pas conclure de-là qu'il faille les abandonner, elles nous sont fort utiles dans les recherches, lorsqu'on les fait concourir ensemble, elles s'entrecorrigent, elles s'éclairent les unes les autres, & nous découvrent, comme on le verra dans la suite, une multitude de vérités importantes, que l'on ne peut saisir que par le secours de ces expériences.

102
Toutes ces expériences doivent concourir ensemble, pour nous instruire sur les Parties Intégrantes des Mixtes.

§. III.

3°. De la Saveur que l'Acide donne
aux Mixtes, comparée avec les
Vertus de ces Mixtes.

103 Les acides aqueux fort délayés ont
une saveur aigrelette, & ils ont beau-
coup de rapport entr'eux dans leurs ver-
tus, sur-tout dans leurs propriétés de
rafraîchir, de pousser les urines, de ré-
sister à la pourriture; ces vertus se trou-
vent aussi dans les Mixtes qui ont cette
même saveur aigrelette; même dans
ceux où l'acide n'est pas détrempé,
comme on le remarque dans le sel vo-
latil concret de Succin, dans la Crème
de Tarte, dans le Cristal Minéral,
&c.

104 Mais ces différens acides aigres
diffèrent beaucoup entr'eux par d'autres
vertus particulières. Il y en a qui sont
Astringens, comme l'Esprit d'Alun,
l'Esprit de Sel pris intérieurement,
d'autres qui ne le sont pas, ou qui le
sont beaucoup moins, comme l'Esprit
de Soufre fort délayé, la Pomme de
Reinette, &c. Il y en a même qui sont
purgatifs, comme les Tamarins, les

Pruneaux , la Crème de Tartre ; d'autres facilitent la transpiration , comme le Vinaigre , l'Esprit de Gayac , &c. d'autres r'animent & fortifient les Esprits , comme le Suc d'Orange , de Citron , de Limon ; d'autres troublent les Esprits , comme les Bayes d'*Herba-Paris* ; d'autres les calment & sont Anti-Hysteriques , comme le Sel volatil de Succin ; presque tous les phlegmes acides , ou les acides délayés , que l'on tire des plantes par la distillation , retiennent quelque chose de la vertu des Plantes d'où on les a tirés , parce qu'ils entraînent avec eux , comme nous l'avons dit , différentes parties du Sel tartareux de la plante : Ainsi leurs vertus doivent être presque'aussi variées que celles des Plantes qui les ont fournis.

On trouve encore une plus grande variété dans les vertus des Mixtes , qui ont d'autres saveurs , par exemple dans les Plantes ameres , comme on peut le remarquer dans la Gentiane , le Nerprun , la Myrrhe , la Semence de Bardane , la Bryone , le Buis , la petite Centaurée , l'Aloës ; la grande Chelidoine , le Quinquina , l'Absinthe , le Laurier , &c. qui ont une saveur amere : Dans l'Angelique , l'Aristoloché , les

105

Les saveurs des Plantes ne s'accordent pas dans beaucoup de Plantes avec les vertus.

38 *Du Sel Acide.*

Baumes , l'Encens , l'Opopanax , le Pavot , l'Asarum , le Caprier , la Linnaire , &c. qui font ameres , âcres : Dans l'Agaric , le Gayac , le Safran , le Sandaraque , le Galbanum , l'Hysope , l'Ellebore , &c.

106 **Dans quel-
les Plantes
les saveurs
peuvent se
concilier
avec les ver-
tus.** Cependant les saveurs d'une grande partie des Plantes peuvent se concilier avec les vertus de ces mêmes plantes ; mais il faut , comme nous l'avons déjà remarqué , distinguer les Plantes qui n'agissent que par leur sel essentiel , de celles qui n'agissent que par leurs huiles , car il n'y a que celles qui n'opèrent que par leur sel essentiel , dont les saveurs s'accordent assez régulièrement avec les principales vertus de ces Plantes. C'est ce que nous examinerons plus en détail dans la suite.

§. I V.

4°. *L'Acide se trouve dans les Végétaux , dans les Animaux , dans l'Air & dans les Minéraux.*

107 **On décou-
vre des A-
cides libres
dans les** Les sels acides , j'entends ceux qui sont de la nature des acides aqueux ou libres , se trouvent dans tous les genres de Mixtes ; dans les Minéraux , dans les Végé-

taux, dans les Animaux, & dans l'Air; mais on en découvre peu dans les Animaux, sur-tout dans le Corps Humain; parce que ce sel s'y trouve presque toujours fort engagé; on n'en tire point, ou que très peu par la simple distillation de nos humeurs, lorsqu'elles sont dans leur état naturel; encore faut il faire attention que ceux que l'on en tire par la violence du feu, ou à l'aide de la fermentation, n'y étoient pas libres. Tels sont ceux que l'on tire de l'urine, (a) M. Pot dit en avoir tiré du sang. Mais ne seroit-ce pas plutôt des suc chyleux & gélatineux mêlés avec le sang; car les acides du sel essentiel de ces suc se dégagent aisément par la fermentation, en effet on voit que le lait & les bouillons faits de chairs d'Animaux, sur-tout d'Animaux qui vivent de Végétaux, s'aigrissent en peu de tems fort sensiblement.

Les suc des Animaux qui vivent uniquement de chairs d'autres Animaux, ne sont pas si susceptibles de cette fermentation, ils tendent immédiatement à la pourriture; c'est pourquoi il y en a peu qui soient propres à nous servir d'a-

trois genres de Mixtes, & dans l'Air.

108

On en trouve peu dans la plupart des Animaux.

109

Sur-tout dans ceux qui vivent d'autres Animaux, & les Reptiles.

(a) Voyez Juncker. Teichmeyer. Rothe &c.

simens : Ceux des Reptiles ne paroissent pas non plus disposés à s'aigrir. M. de la Cassaigne Apoticaire a exposé à l'Air du bouillon de Vipere bien gélatineux , pour le laisser fermenter , mais il s'est corrompu , & n'a donné aucune marque d'acidité , ou de fermentation , avant que la pourriture s'en soit emparée.

110

Les Insectes , surtout les Fourmies , en contiennent beaucoup.

Il y a au contraire des Insectes qui paroissent contenir beaucoup d'acide développé & libre ; telles sont les fourmies , car si on les enferme dans un linge , elles lui communiquent en peu de tems une odeur aigre fort pénétrante.

(a)

111

On en découvre beaucoup dans plusieurs substances Minérales , & Animales , sur-tout dans les huiles bitumineuses , & dans les huiles résineuses.

Presque tous les Minéraux , excepté les Métaux , donnent dans les Analyses Chymiques des acides aqueux ; on en tire beaucoup aussi par la distillation des substances Végétales , sur-tout des huiles résineuses. Dans ces huiles & dans les huiles Minérales ou bitumineuses , l'acide y est libre ou pur ; parce qu'elles ne contiennent point de sel Neutre ou de sel essentiel qui se décomposent dans la distillation , ni qui puissent s'alcaliser

(a) Académie Royale, des Sciences , année 1736.

dans l'embrasement. Il y a beaucoup de Plantes qui contiennent un sel qui par sa saveur , ou par la couleur rouge qu'il donne au papier bleu , par le Lait qu'il coagule , &c. paroît simplement acide ; mais on s'apperçoit que c'est un sel plus composé , parce qu'on le tire de ces Plantes par cristallisation & qu'il s'alcalise par le feu.

Nous ne nous arrêterons pas à prouver ici qu'il y a des acides dispersés dans l'Air , les faits qui nous en assurent, sont trop connus, & ne permettent pas d'en douter (a).

112
Comment on distingue dans les Plantes , le simple Acide d'avec le sel essentiel , qui donne des marques d'acidité.

113
Il y a beaucoup d'Acides dans l'Air.

(a) Juncker. conspec. Chem. tab. 58.



C H A P I T R E III.
DES ESPECES D'ACIDES
A Q U E U X.

114
Quatre
genres d'Acides.

Les Chymistes distinguent trois sortes d'Acides, considerés comme libres ou dégagés des autres Elemens qui peuvent les fixer. Ces différens Acides, sont

1°. Celui que l'on tire du Soufre Minéral, du Vitriol & de l'Alun.

2°. Celui que l'on tire du Sel-Marin, du Sel Gemme.

3°. Celui que l'on tire du Nitre ;
Mais on doit en ajouter un quatrième, qui est l'acide Tartareux, ou fermenté, tel que celui du Vinaigre, de la Crème de Tartre, des fruits murs, &c. car cet acide differe autant des autres genres d'acides, que ceux-ci different entr'eux.

115
Ils sont
tous formés
d'un Acide
primitif,

Cependant on a reconnu que ces différens genres d'acides ont tous la même origine, qu'ils viennent tous d'un acide primitif & universel, qui s'unit

Des Espèces d'Acides. 43

dans les entrailles de la Terre à des particules huileuses, terrestres, métalliques, & qui forme avec elles des substances bitumineuses, comme le Soufre Minéral, le Succin, le Pétrole, &c. des sels Minéraux, comme l'Alun, le Sel commun, le Natron, &c. des substances métalliques salines, comme les Vitriols, le Chalcitis, la Turie, &c.

uni à différentes substances.

De cette union résultent les deux premiers genres d'acides. Les caractères ou les propriétés qui les distinguent, ne dépendent que des particules qui restent attachées à l'acide primordial, qui a entré dans la composition de ces substances. Celui que l'on tire de l'Alun, des substances sulfureuses ou bitumineuses, des Vitriols & des autres matières métalliques, se réduit à un même genre. L'autre genre se tire du Sel-Marin, du Sel Gemme.

116
Cette union produit deux genres d'Acides Minéraux.

Nous ne parlons pas ici de l'acide du Sel alcali minéral, ni des autres sels alcalis; parce qu'on ne peut le séparer de la Terre à laquelle il est uni, & que nous n'en connoissons point les caractères.

Les deux autres genres d'acides viennent originairement des deux premiers

117
Deux au-

Les genres d'Acides naissent de ces Acides Minéraux. genres dont nous venons de parler, ils se forment dans les Végétaux & dans les Animaux. L'un se forme par la fermentation, c'est pourquoi nous l'appellons

118 Acide Fermenté. la pourriture; on le nomme acide Nitreux; parce que lorsqu'il rencontre

119 Acide Nitreux. une terre alcaline, il forme par son union avec cette terre & avec de l'Eau

120 Le Nitre est formé de l'Acide Nitreux, de Terre, d'Eau, & d'Air. & beaucoup d'Air, le sel de Nitre. Il est si fugitif que lorsqu'il se détache des matieres corrompues, il se disperse sans que nous puissions le retenir ni l'apercevoir: Nous n'en pouvons juger que par l'acide aqueux que nous tirons du Nitre par la distillation; mais nous ne sçavons pas s'il sort du Nitre, tel qu'il étoit avant que d'entrer dans la composition de ce sel, ou s'il entraîne avec lui quelques particules de la base qui formoit avec lui le Nitre, ou s'il a perdu par cette union, de ses propriétés, ou s'il en a acquis de nouvelles; mais toujours differe-t'il des autres genres d'acides dont nous venons de parler; car on le reconnoît toujours par la propriété qu'il a de former du Nitre, lorsqu'il s'unit à une base alcaline.

121 Ces Acides de nature, & prennent la forme & les

caracteres les uns des autres. Le fil de Letton dissout par l'acide du Sel-Marin change cet acide en acide Nitreux. (a) Si on mêle de l'acide de Vitriol avec le sel alcali volatil de Tartre & de la Thériaque, ce mélange fournit, après l'avoir laissé macéré pendant quelque tems, des Cristaux de sel de Nitre; ainsi l'acide de vitriol s'est converti en acide Nitreux dans ce mélange; puisqu'il a fourni ici l'acide du nitre; car il n'a point entré de Nitre, ni d'acide de Nitre dans le mélange. Si le lait de Soufre Minéral qui est un Soufre dissout par un alcali fixe, & dont l'acide est semblable à celui de Vitriol, est exposé au Soleil pendant quelque tems dans une bouteille débouchée, il fournit enfin un sel Nitreux par l'union du sel alcali & de l'acide du Soufre dégénéré en acide Nitreux. (b)

des se convertissent l'un en l'autre.

L'acide de Nitre, & l'acide vitriolique se changent facilement aussi en acide tartareux, ou fermenté; car lorsqu'on met du Nitre avec de l'Eau, dans un vase où il y a de la Térébinthine, (qui abonde en acide vitrioli-

(a) M. Juncker. Tab. 62. p 315.

(b) Teichmeyer. Chem. Cap. 16.

que), qu'on fait bouillir ce mélange & qu'on le place ensuite dans un lieu chaud, il se change en vinaigre. L'acide tartareux est l'acide naturel de la plupart des Plantes & des Animaux; or cet acide est fourni, comme nous le verrons dans la suite, par les trois autres genres d'acides.

122
Expériences qui servent à distinguer ces Acides dans les Mixtes.

Mais on ne distingue pas aisément ces différens genres d'acides dans les Mixtes, on ne peut les reconnoître que par la voye de composition; c'est-à-dire en mêlant, avec les sucres des Plantes diverses matieres alcalines, qui puissent en s'unissant avec l'acide du sel essentiel de ces sucres, former de l'alun ou du Vitriol, si cet acide est du premier genre, ou bien du Nitre, si l'acide de ces mêmes sucres est du genre de l'acide Nitreux, ou enfin du Sel-Marin, lorsque ce même acide est de la nature de l'acide du Sel-Marin: par exemple, on est sûr que l'acide qui se trouve dans une plante, est un acide vitriolique, lorsqu'on mêle des substances métalliques avec le suc de cette plante & qu'il en résulte du vitriol. On forme avec le sel fixe alcali de Tartre, & un acide qu'on a tiré du vitriol, un sel neutre amer, qu'on appelle *Tartre Vitriolé*;

ainsi quand on peut composer un pareil sel , en mêlant le suc ou le phlegme acide de quelque plante avec le sel fixe alcali de Tartre, on est assuré que l'acide de cette plante est un acide vitriolique ; tel est , par exemple , l'acide du Polypode qui forme effectivement avec le sel alcali fixe de Tartre , un sel de Tartre vitriolé.

On reconnoitra de même l'acide Nitreux du Cochlearia, du Pastel , de la Roquette , &c. si on mêle de la Chaux vive ou un sel alcali fixe dans le suc de ces Plantes, parce que ce suc dépose ensuite des Cristaux de Nitre. L'acide du sel commun qui se trouve par exemple , dans la Suve , se distingue lorsqu'il s'unit avec un sel volatil alcali , & qu'il forme un sel Ammoniac , ou lorsqu'il s'unit avec un sel alcali fixe , & qu'il produit un Sel-Marin.

Mais ces recherches n'ont pas encore été poussées fort loin, c'est pourquoi on ne sçait guères de quel genre est l'acide qui se trouve dans chaque Mixte , sur-tout dans les Plantes; il seroit à souhaiter que les Chymistes voulussent étendre leurs travaux sur cette partie de la Physique des Corps. Mais il faut faire atten-

123
Ces expé-
riences con-
fondent
l'Acide li-
bre, & l'A-
cide enga-
gé.

tion, que les matieres alcalines deta-
chent l'acide des sels composés, &
qu'ainsi ces épreuves ne se bornent pas
aux acides libres, qui peuvent se trou-
ver dans les Mixtes.



CHAPITRE

C H A P I T R E I V.

D E L' A C I D E V I T R I O L I Q U E.

§. I.

1°. *Origine & Caracteres distinctifs
de cet Acide.*

Tous les Acides tirés des Mixtes re-
tiennent toujours quelque chose
des substances avec lesquelles ils ont été
engagés ; & c'est de-là , comme nous l'a-
vons dit , que dépend toute la différen-
ce qui se trouve entre les Acides de diffé-
rens genres ; mais le Soufre ou l'Huile
est de toutes les substances , celle qui
s'unit le plus fortement à ces Sels * ;
c'est pourquoi les Chymistes ont remar-
qué , qu'il n'y a point de Sels sans Soufre ,
ni de Soufre sans Sels.

124
L'Huile
s'unit for-
tement aux
Acides.

L'Acide Vitriolique en est très fourni ,
apparemment qu'il vient originairement
de quelque Mixte Sulfureux , sur-tout
du Soufre Minéral , qui s'est décomposé
beaucoup.

125
L'Acide de
Vitriol en
retient
beaucoup.

* Voyez la Table des Affinités. N°. I.
Tome II. C

50 *Des Espèces d'Acides.*

126
Il vient
du Soufre
Minéral.

127
Il com-
pose le Vi-
triol, avec
des substan-
ces Métalli-
ques.

128
L'Alun
avec des
Terres crè-
tacées.

129
Il est in-
flammable.

130
Il perd cet-
te inflam-
mabilité
par la pour-
riture, & se

dans le sein de la Terre, par des embra-
semens, ou par d'autres causes, & qui se
trouve dans des lieux où l'Eau entraîne
l'acide de ce Minéral, & le disperse dans
la Terre, de-là viennent les Eaux aci-
dules & sulfureuses : Si cet acide ren-
contre des substances métalliques, il s'y
attache & forme avec elles des vitriols
de différentes espèces ; s'il rencontre
des Terres crétacées, il forme de l'A-
lun.

Les parties sulfureuses & inflamma-
bles que lui fournit le soufre contractent
une telle adhérence avec lui, qu'il n'en
peut être dépouillé que par les autres
substances auxquelles il s'unit. Ces par-
ties sulfureuses, unies à l'acide vitrioli-
que, conservent leur inflammabilité ; si
on frotte d'huile de vitriol un morceau
de bois bien sec, oint auparavant de
quelque huile résineuse distillée, &
qu'on l'expose au Soleil, il s'embrase
dans l'instant ; sur-tout un morceau de
bois de Pin, ou d'autres bois résineux
oints d'huile de Térébenthine (a) ;
mais cet acide perd presque entièrement
cette propriété, lorsqu'il se trouve dans
des substances corruptibles, & qu'il dé-

(a) Junck. Conspect. Chem. 58.

gènere par la pourriture en acide Nitreux, ou lorsqu'il est converti par la fermentation en acide fermenté ; cependant il n'est pas privé de son huile par la pourriture, ni par la fermentation ; mais il est si volatil, qu'on ne peut le concentrer, ni lui faire prendre cette consistance liée & épaisse qu'on donne à l'huile de vitriol : or ce n'est que lorsque l'acide vitriolique acquiert cette consistance en devenant moins aqueux, qu'il peut s'enflammer.

On reconnoît que l'huile de vitriol est bonne, & bien concentrée, lorsqu'on enduit un linge de cette huile, & qu'elle s'enflamme d'elle-même, & embrase le linge (a). L'effet sera plus sûr, & plus prompt, si on jette sur le linge imbu de l'huile de vitriol, quelques gouttes d'huile de Térébenthine ; parce que l'effervescence, qui arrive entre ces deux matieres, excite une chaleur, qui provoque & accélère beaucoup l'embrasement. Frederic Hoffman nie cette propriété inflammable de l'huile de Vitriol ; parce que les épreuves qu'il a fait pour s'en assurer, ne lui ont pas réussi ; mais il ne dit pas

change en
Acide Nitreux.

131

L'Acide

Vitriolique n'est pas dé-pouillé de son huile, par la fermentation, ni par la pourriture.

132

Signes

pour connoître l'huile de Vitriol, bien concentrée.

(a) *Ibid.*

52 *Des Espèces d'Acides,*

en quelle saison , ni à quel degré étoit alors la chaleur de l'Air ; ces circonstances sont essentielles pour certains Pyrophores , car il y en a qui ne s'enflamment que lorsque la chaleur du lieu où ils sont placés , est à un degré considérable ; aussi M. Juncker n'oublie-t-il pas cette circonstance , lorsqu'il parle de l'embrasement de l'huile de vitriol , qui doit être aidé par la chaleur du Soleil ; ainsi les expériences qui n'ont pas réussi à M. Hoffman , peuvent avoir réussi à d'autres : Un fait aussi remarquable , certifié par le témoignage de plusieurs Chymistes célèbres , ne paroît pas douteux.

133
Eau For. L'acide vitriolique , & l'acide de Nitre mêlés ensemble , forment un esprit acide fumant très-volatil , & qui , quand on le verse sur des huiles résineuses ou aromatiques distillées , fermente violemment , & s'enflamme ; mais cet effet doit être principalement attribué à l'effervescence excessive , qui s'excite entre ces huiles & cet Esprit acide fumant , qui est connu de tout le monde sous le nom d'*Eau forte*.

134
Elle s'enflamme , lorsqu'on la mêle avec des huiles essentielles.

135
L'acide de Vitriol agit plus lentement dans les dissolutions , que l'acide de Nitre , & que ce-

Uni du sel commun , & il n'agit gueres que sur le Zinc , le Fer , le Cuivre , l'Argent , l'Etain , le Régule d'Antimoine , & le Mercure. L'action de l'acide du sel commun sur les Minéraux , se borne à peu près aux mêmes substances ; mais il les dissout beaucoup plus puissamment que l'acide vitriolique. Mais l'acide du Nitre dissout tous les métaux excepté l'Or , sur lequel il n'agit que lorsqu'il est mêlé avec l'acide du sel commun : ce mélange s'appelle *Eau régale* ; parce qu'il est le dissolvant du Roi des Métaux ; l'acide du Nitre mêlé avec celui du Vitriol agit sur les autres métaux plus efficacement , c'est pour cette raison qu'on a donné le nom d'*Eau Forte* , à ce dernier mélange.

Chacun de ces acides a plus d'affinités avec un métal , qu'avec un autre ; l'acide vitriolique qui aura dissout du Cuivre , & qui sera uni à ce métal , l'abandonnera , si on ajoute à la dissolution de Cuivre, de la Limaille de fer, & il s'attachera à cette Limaille , mais l'acide du Sel-Marin qui s'attache assez fortement au Cuivre , n'a que très-peu d'affinité avec le fer , voyez la Table des Affinités , N^o. 2. 3. & 4.

Les Cristaux que l'acide vitriolique

C iij

activité que l'acide du Sel Commun & du Nitre.

136

Il dissout les mêmes Minéraux que l'acide du Sel Commun.

137

L'Acide du Nitre en dissout davantage.

138

Eau Régale.

139

Eau Forte , pourquoi appelée ainsi ?

140

Affinités de l'Acide Vitriolique & des autres Acides , avec d'autres substances.

54 *Des Especes d'Acides.*

141
Couleurs
des dissolu-
tions des
Métaux par
les Acides.

forme par son union avec le Cuivre ;
sont bleus, de même que ceux que l'Es-
prit du Nitre produit avec le même
métail : Ceux que forme l'acide du
Sel commun sont d'abord verts , & de-
viennent ensuite un peu jaunâtres : Ceux
que produit le Vinaigre distillé, & qu'on
appelle *Verd-de-gris* sont très verts, &
leur couleur ne s'affoiblit point.

Quand ces différens acides n'agissent
que superficiellement sur le Cuivre, ils y
produisent tous une rouille verte, au lieu
qu'ils prennent avec ce métal différen-
tes couleurs, lorsqu'ils le réduisent en
Cristaux.

L'acide vitriolique produit sur le fer
une rouille un peu verte ; celle qu'y
cause l'acide du Sel-Marin, a d'abord
une couleur jaunâtre, mais elle devient
ensuite un peu verte ; celle qui est cau-
sée par l'Esprit de Nitre ou par le vinai-
gre, est d'un jaune rouge.

142
Figures
des Cri-
staux des
différens
Sels for-
més par dif-
férens Aci-
des.

L'Acide Vitriolique qui s'unit avec
le Fer, forme un sel qu'on appelle *Vi-
triol de Mars* : Ses Cristaux sont paralel-
lipipedes, ou quarrés longs ; ce même
acide uni avec un sel alcali, forme des
Cristaux qui sont octaédres, ou à huit
faces ; le sel Neutre qu'il forme avec
le sel alcali fixe de Tartre, s'appelle

Des Especes d'Acides. 55

Tartre Vitriolé, & celui qu'il produit avec la base, ou la partie alcaline, & fixe du Nitre, se nomme *Arcanum Duplicatum*. L'acide tiré du Soufre Minéral produit avec les mêmes alcalis, les mêmes Cristaux; mais les Cristaux que produit l'acide Nitreux, uni à ces mêmes bases, prennent la figure de prismes ou d'éguilles à six faces, & sont un véritable Nitre.

143
Vitriol de Mars.
144
Tartre vitriolé.
145
Arcanum Duplicatum.
146
Nitre.

Le vinaigre versé sur le sel alcali fixe de Tartre, forme un sel Neutre, qu'on appelle *Sel de Sennert*, ou *Tartre régénéré*; ses Cristaux sont formés de petites lames, ou feuilles appliquées les unes sur les autres, de-là vient que les Chymistes l'appellent *Terre feuillée de Tartre*.

147
Le Sel de Sennert, ou Tartre régénéré, ou Terre Feuillée.

L'acide du sel commun uni de même à un alcali fixe, produit des Cristaux qui forment un *Sel Commun artificiel*, ou un *Sel Commun régénéré*, & ils ont, comme le sel commun naturel, une figure cubique; mais l'acide vitriolique qui se joint à la propre base du Sel-Marin, après l'avoir dépouillée de son acide, forme un sel Neutre particulier, dont les Cristaux sont longs, & à peu près de la figure de ceux du Nitre; on le nomme *Sel admirable de Glauber*: L'acide du

148
Sel Commun régénéré.
149
Sel admirable de Glauber.

Nitre uni à cette même base, forme, à peu près comme l'acide du sel commun, des Cristaux tétragones, ou de figure cubique.

150 L'Acide Vitriolique a plus d'affinité avec les matieres alcalines, que les autres Acides.

L'acide vitriolique chasse les autres genres d'acides, qui sont unis avec les sels alcalis fixes, ou volatils, ou avec des terres alcalines, & prend leur place; s'il est mêlé, par exemple, avec du Nitre, il en chasse l'acide, il s'unit à la base, ou à la matiere alcaline du Nitre, & forme avec elle l'*Arcanum duplicatum*:

151 Arcanum Duplicatum.

Si on le mêle avec du Sel-Marin, il chasse l'acide de ce sel, s'unit à la Terre alcaline de ce même sel, & forme avec cette base le *Sel admirable de Glauber*; s'il est mêlé avec le sel Ammoniac, qui est formé de l'acide du sel commun, & d'un

152 Sel de Glauber.

153 Sel Ammoniac vitriolé.

alcali volatil, il chasse cet acide, il s'unit à l'alcali volatil, & forme un sel *Ammoniac vitriolé*. Cet acide est, à la réserve de l'acide du sel commun, celui qui s'unit le plus fortement aux substances métalliques, voyez la Tab. des Affin. N^o. 5. 6. 7. & 8.

154 L'Acide Vitriolique est plus pesant que les autres acides, il forme aussi un liquide plus pesant, parce qu'il contient moins d'Eau.

L'acide vitriolique peut être tiré du

Vitriol & de l'Alun, par distillation, sans intermede, au lieu qu'on ne peut enlever l'acide du Nitre, ni l'acide du sel commun, ni celui du Sel Ammoniac, que par l'entremise de quelque matiere que l'on mêle avec ces sels, pour faciliter la séparation de l'acide d'avec sa base, dans la distillation.

155
Il peut être tiré par la distillation sans intermede, à la différence de l'Acide de Sel-Marin, de Nitre, de Sel-Ammoniac.

Ces propriétés de l'acide vitriolique, qui viennent d'être comparées avec celles des autres acides, servent à distinguer cet acide, & à le reconnoître dans les sels Neutres ou composés, qu'il forme avec les différentes bases auxquelles il s'unit.

Tous les sels Neutres dont la partie acide est vitriolique, comme dans l'Alun, le Colcothar, le Sel admirable de Glauber, le Tartre Vitriolé, le Vitriol de Mars, &c. peuvent servir à produire du Soufre Minéral artificiel, étant mêlés avec des matieres huileuses, qui dégagent, & absorbent l'acide vitriolique, comme font les Resines, le Charbon, les Huiles fermentées, & les Huiles résineuses distillées.

156
L'Acide Vitriolique peut servir avec des Huiles résineuses, à former un Soufre Minéral artificiel.



§. I I.

2°. *Especes d'Acides Vitrioliques. L'Acide Vitriolique entre dans la composition de la plupart des Mixtes.*

157 Le Vitriol fournit d'abord, dans la
 Phlegme de Vitriol. distillation, un phlegme très-peu chargé d'acide, ensuite un Esprit de Vitriol fort sulfureux, & moins acide que la liqueur qui vient après, & qu'on appelle simplement *Esprit de Vitriol*, enfin une liqueur fort épaisse qu'on appelle *Huile de Vitriol*, & dont la consistence égale quelquefois celle de l'Axonge, ou de la graisse figée.

158
 Esprit sulfureux de Vitriol.

159
 Esprit Acide de Vitriol.

160
 Huile de Vitriol.

161
 Esprit Acide fixe de Vitriol.

162
 Esprit Acide volatil de Vitriol.

On distingue l'acide de Vitriol en fixe & en volatil. Lorsqu'on distille le Vitriol à grand feu, il donne un Esprit & une huile fort fixes, parce que la force du feu fait monter des parties métalliques du Vitriol avec l'acide; mais lorsque ce Minéral est distillé lentement par un feu moderé, il fournit un acide plus pur, & plus volatil; sur-tout si le vitriol a été purifié, avant la distillation, par plusieurs dissolutions. Les Chymistes tirent encore par différens procédés, un

Esprit volatil de Vitriol fort subtil & fort pénétrant.

L'acide de Vitriol ou de Soufre Minéral, est distribué dans presque tous les genres de Mixtes ; mais il abonde surtout dans le Regne Minéral, c'est de là que vient originairement celui qui se trouve dans les autres genres de Mixtes ; c'est pourquoi beaucoup de Chymistes le confondent avec l'acide primordial : Mais je ne vois pas pourquoi on lui accorde plutôt cette prérogative, qu'à l'acide du sel commun. Le sel commun est exposé à être dissout par les Eaux qui coulent dans l'intérieur de la Terre ; car on est certain par l'expérience, que toutes les fois que l'Eau dissout le sel commun, elle décompose chaque fois quelques parties de sel, & se charge de son acide ; or cet acide entraîné par l'Eau & dispersé dans la Terre, ne peut-il pas s'unir au principe sulfureux, & former avec lui & de l'Eau, un Soufre Minéral, de même que l'acide du Soufre détaché par l'embrasement, entraîné & distribué aussi dans la Terre par le cours des eaux, peut former du sel commun, ou bien du sel de Glauber ? Ces acides peuvent donc réciproquement former dans les entrailles de la Terre les

163
L'Acide
Vitrioli-
que abonde
dans la plû
part des mi-
néraux.

164
Il n'est
pas l'Acide
primor-
dial.

60 *Des Especes d'Acides.*

mêmes composés : Ainsi l'un de ces acides ne seroit pas plus primordial que l'autre. Les substances qui retiennent ces acides sont fort abondantes dans la Terre ; c'est pour cette raison que la Terre est regardée comme le magasin de l'acide primitif.

165
L'Air en
contient
beaucoup.

L'acide sulfureux , ou vitriolique , s'éleve & se disperse dans l'Atmosphère de l'Air , on le reconnoît facilement ; car lorsqu'il rencontre des alcalis fixes , il s'y unit & forme un sel de Tartre vitriolé.

166
Il y en a
dans les
Végétaux.

Cet acide se remarque aussi , comme nous l'avons dit , dans plusieurs Végétaux par le sel de Tartre vitriolé , qu'on découvre dans leurs cendres , ou par celui qu'ils fournissent , lorsqu'on jette dans leurs suc un sel alcali fixe ; les Végétaux où cet acide domine , ont ordinairement une saveur acerbe ou styptique fort remarquable ; ce qui fait penser que tous ceux qui causent la même saveur , contiennent de même un acide vitriolique , mais cette conjecture n'est pas encore assez appuyée sur l'expérience.

167
Sur-tout
dans les
Huiles ré-
sineuses..

Les plantes qui abondent en huiles résineuses & aromatiques , contiennent beaucoup de cet acide ; parce que ces

Huiles , comme on le prouve par les Analyses , sont de même genre que les minérales ou bitumineuses , qui en sont fort chargées ; aussi est-il facile de transformer les huiles résineuses en Soufre Minéral artificiel.

On ne doit pas penser de même des huiles grasses , parce qu'elles ont souffert dans les plantes une fermentation fourde , qui a fait dégénérer l'acide qu'elles contiennent ; mais quelques altérations que cause l'action continuelle du Soleil dans les huiles résineuses , ou aromatiques, elles ne changent point de nature, elles sont seulement plus atténuées & plus volatilisées ; il n'en est pas de même des huiles susceptibles de cette fermentation , elles ont d'abord un saveur acerbe qui paroît dépendre d'un acide vitriolique , & qui change à mesure que la plante croît , & parvient à son état de maturité ; or ce n'est que dans ce dernier état que ces huiles deviennent remarquables par leur caractère liant & onctueux : Ce changement est fort remarquable dans les Olives , & dans les autres semences , ou fruits huileux , lorsqu'ils arrivent à leur maturité.

On doit conclure de cette remarque

168
Il dégénère dans les Végétaux , en Acide fermenté.

169
Il résiste à la fermentation dans les Huiles résineuses.

170
On ne découvre pas d'Acides résineux dans les Animaux.

qu'il n'y a pas d'acide vitriolique, ou qu'il n'y en a que très-peu dans les suc des Animaux, sur-tout dans les humeurs du Corps humain; parce que les hommes ne vivent que de Végétaux, dont les suc ont été travaillés par la fermentation dans ces Végétaux mêmes; telles sont entr'autres les substances farineuses des grains, dont ils font leur principal aliment, les substances pulpeuses des fruits murs, & les boissons fermentées.

§. III.

3°. *Vertus de l'Acide Vitriolique.*

171
Usages du Phlegme de Vitriol.

L'acide de Vitriol a plusieurs usages dans la Médecine, & dans la Chirurgie. Nous avons dit que dans la distillation du Vitriol & de l'Alun, on tire d'abord une liqueur aqueuse, qu'on appelle Phlegme de Vitriol, ou Phlegme d'Alun; on se sert de cette Eau qui n'est pas entièrement privée d'acide, pour les inflammations des yeux, c'est un doux repercussif qui tempere & réprime l'inflammation.

Elle convient contre la rougeur des paupieres, sur-tout lorsque cette rougeur est accompagnée de beaucoup de

chassie , & de sanie ; mais on la rendra plus efficace , si on y dissout un peu de Vitriol. Celle d'Alun s'employe pour dessecher les Ulceres , sur-tout ceux des paupieres.

Après la distillation de ce phlegme , le Vitriol fournit un Esprit sulfureux , & un peu acide , on le recommande pour les Maladies de poitrine , particulièrement pour l'Astme ; mais comme les acides sont très suspects dans les Maladies du Poumon ; on doit être fort circonspect dans l'usage de ce Remede , sur-tout dans les cas où la moindre irritation est à craindre.

L'Esprit de Vitriol qui vient ensuite , est un puissant acide , qu'on ne peut donner intérieurement que dans beaucoup d'Eau , en sorte qu'il ne donne à l'Eau qu'une saveur aigrelette agréable ; il est employé principalement pour tempérer l'inflammation du sang dans les Fièvres ardentes ; mais il peut être encore d'une plus grande utilité dans les Fièvres putrides, ou colliquatives pour résister à la pourriture , & pour modérer l'ardeur qui est causée par l'acrimonie des humeurs.

On estime beaucoup aussi cet acide contre les douleurs , les ardeurs d'entrailles , & les flux de ventre , qui dé-

172
Usages de
l'Esprit sulfureux de
Vitriol.

173
Usages de
l'Esprit Acide de Vi-
triol.

pendent de la bile devenue trop alcaline, & trop irritante. On a souvent éteint par ce Remède les ardeurs brûlantes qu'on sent quelquefois dans la région de l'estomac, & qu'on appelle *Fer chaud*; mais le succès n'est sûr, que lorsque ces ardeurs dépendent aussi de l'acrimonie de la bile: c'est dans ce même cas sans doute, que l'on a encore remarqué que cet acide rétablit l'appetit, & qu'il éteint la soif. Il faut préférer celui qui a été distillé lentement, & à un feu modéré, ou qui a été rectifié par une seconde distillation, parce que celui que l'on tire par un grand feu, entraîne avec lui des parties métalliques du Vitriol.

174
L'Acide
de Soufre
est préféra-
ble inté-
rieurement
à celui de
Vitriol.

Mais avec toutes ces précautions, cet Esprit paroît encore suspect aux grands Praticiens; sur-tout dans les Fièvres, à cause de sa qualité astringente, qui peut supprimer des évacuations nécessaires: Ils préfèrent avec raison l'Esprit de Soufre Minéral: Quoique cet acide soit de même genre que l'Esprit de Vitriol, son usage est cependant beaucoup plus sûr, on peut en juger par l'expérience que rapporte Borel. Il a injecté dans les veines d'un Chien, un ou deux gros d'huile de Soufre, c'est-à-dire d'acide de Soufre

le plus concentré, sans que cette huile ait causé de desordre remarquable ; au lieu que les Esprits acides tirés du Vitriol, de l'Alun, du Nitre, & du Sel Marin, quoique moins concentrés, causent à l'Animal, peu de tems après qu'ils sont injectés dans la veine, d'horribles convulsions suivies de la mort, & le sang se trouve coagulé dans les vaisseaux ; on voit par de tels effets que ces acides sont beaucoup plus dangereux que celui du Soufre.

L'huile de Vitriol qui s'éleve à la fin de la distillation, est un acide extrêmement concentré, elle a les mêmes propriétés que l'Esprit de Vitriol ; mais elle convient encore moins pour l'usage intérieur, parce qu'elle est fort chargée de parties métalliques du Vitriol.

Les acides de Vitriol, d'Alun, de Nitre, & de sel commun, coagulent le sang lorsqu'ils ne sont pas assez détrem-pés ; mais ils ne produisent pas le même effet lorsqu'ils sont fort delayés ; j'en ai mis dans du sang récemment sorti de la veine, ils l'ont au contraire empêché de se coaguler. J'ai éprouvé la même chose avec le vinaigre : Cependant ceux qui ont injecté du vinaigre dans les veines des Animaux, assez pour

175
Usages de
l'huile de
Vitriol.

176
Les Acides con-
centrés coa-
gulent le
sang, les
delayés le
dissolvent.

causer la mort , disent qu'ils ont trouvé le sang coagulé dans les vaisseaux ; mais ces coagulations pouvoient venir plutôt de la langueur , & de la cessation de l'action des vaisseaux , causées par l'action de cet acide sur ces mêmes vaisseaux ; on peut même penser que la quantité de l'acide n'aura pas été suffisante pour empêcher le sang de se figer dans l'Animal mourant , dont les vaisseaux ne peuvent plus entretenir la chaleur naturelle ni la fluidité des humeurs.

177
Usages de
l'Acide Vi-
triolique &
des autres ,
extérieurement.

On a recours à l'acide vitriolique , & autres acides , pour arrêter les grandes Hémorrhagies du Nez , des Hémorrhoides , des Regles , &c. On les employe aussi , pour pousser les Urines ? Il y a des Praticiens qui les ordonnent aussi dans l'obésité , pour diminuer la graisse qui surabonde , mais l'usage continué d'un tel Remede est dangereux ; car les acides irritent beaucoup le genre nerveux & blessent sur-tout le Poumon ; ils sont fort nuisibles dans les Maladies de cette partie , dans celles des Reins , de la Vessie , &c. On se sert extérieurement des acides concentrés , pour toucher les Aphtes ou petits Ulceres rongeurs de la bouche , & même les Ulceres de toutes autres par-

ties, lorsque la pourriture y domine. On a observé aussi qu'ils sont très-propres à appaiser les douleurs des Ulceres causés par les Cauteres ; ils peuvent produire le même effet dans la plûpart des autres Ulceres douloureux.



 C H A P I T R E V.

DE L'ACIDE DU SEL COMMUN.

§. I.

*1^o. Origine & Caracteres distinctifs
de cet Acide.*

178
 Son union
 a d'autres
 principes,
 pour for-
 mer le Sel
 Commun.

L'ACIDE du Sel Commun est le second genre d'acide minéral ; il s'unit avec beaucoup d'Eau à une Terre alcaline, & à des particules mercurielles, il compose par cette union le Sel Commun, qu'on appelle Sel Gemme, lorsqu'on le trouve dans la Terre, sous une forme solide, ou le Sel-Marin, lorsqu'il est dissout dans l'Eau de la Mer, ou qu'il en est tiré par l'évaporation de l'Eau.

179
 Il est uni
 à du Vif-
 Argent.

On est fondé à croire, qu'il entre quelque peu de Vif-Argent dans le Sel Commun, par plusieurs expériences, il y en a une entr'autres qui est fort connue. Si on laisse pendant quelque tems une piece de monnoye de Cuivre, dans du Sel Commun, elle blanchit dans ce Sel

De l'Acide du Sel Commun. 69

par le Vif-Argent qui s'y attache. Plusieurs Chymistes pensent que c'est le principe mercuriel qui est adhérent à l'acide tiré du Sel Commun, qui le distingue des autres genres d'acides ; cependant on ne croit pas que l'acide vitriolique en soit entierement privé, & on ne doute pas non plus que l'acide du Sel Commun, ne soit uni aussi à quelques parties huileuses : c'est dans les entrailles de la Terre, que ces deux genres d'acides minéraux s'allient avec les principes qui les caractérisent : L'acide primitif s'unit principalement au principe mercuriel, & au principe huileux, & forme, selon qu'il est plus ou moins chargé de l'un ou de l'autre, ces deux sortes d'acides.

130
L'acide de Vitriol retient aussi du Vif-Argent.

L'acide primitif pur & simple nous est inconnu ; parce que nous ne découvrons les acides que dans les Mixtes, où ils se sont unis intimement aux différents principes qui les caractérisent, & par lesquels ils varient, & prennent la forme les uns des autres. Ces deux genres d'acides minéraux, je veux dire l'acide sulfureux ou vitriolique, & l'acide du Sel Commun, fournissent les deux autres genres d'acides ; sçavoir l'acide fermenté, & l'acide Nitreux, qui se forment

131
L'Acide de Sel commun & de Vitriol, se change en Acide fermenté, & en Acide Nitreux.

70 *De l'Acide du Sel Commun.*

dans les Végétaux, & dans les Animaux. Ces changemens arrivent à l'acide vitriolique, & à l'acide du Sel Commun par les mouvemens de fermentation & de pourriture, dont les Mixtes deviennent susceptibles, lorsque leur acide se trouve uni à des huiles, à de la Terre & de l'Eau, de maniere qu'il forme un sel Tartareux.

182:
Affinités
de l'Acide
du Sel com-
mun, avec
d'autres
substances.

Nous avons fait voir dans la Table des Affinités, & dans l'article précédent, lorsque nous avons comparé les propriétés de l'acide vitriolique avec celles des trois autres genres d'acides, les caractères ou les signes par lesquels on peut distinguer l'acide du Sel Commun, des autres acides.

183
L'Acide
du Sel com-
mun. est
plus léger
que l'Acide
Vitrioli-
que.

L'Esprit acide qu'on tire du Sel Commun, est plus léger que l'huile, & l'Esprit acide du Vitriol, & que l'Esprit acide de Nitre, parce qu'il contient plus d'Eau; mais il est plus pesant que l'acide fermenté, & que l'Esprit acide qu'on tire du Soufre, parce qu'il contient moins d'Eau que ces derniers. Cet acide

184
Il est plus
subtil que
l'Acide Vi-
triolique,
& moins
que l'Acide
fermenté,

est plus subtil, & plus volatil que l'acide sulfureux ou vitriolique; mais il l'est moins que l'acide qui est parfaitement fermenté, & que l'acide Nitreux; car il peut être concentré jusqu'à acquérir la

De l'Acide du Sel Commun. 71

consistance d'huile , par l'évaporation & que l'Acide Nitreux.
d'une partie de l'Eau qui lui donne sa fluidité ; au lieu que l'acide fermenté & l'acide Nitreux sont enlevés par la chaleur aussi facilement que l'Eau , & qu'ils s'évaporent avec elle , lorsqu'on veut les concentrer.

L'acide du Sel Commun est encore remarquable par son degré d'activité dans les dissolutions ; car il agit plus lentement que l'acide Nitreux, & plus promptement que l'acide vitriolique.

Cet acide est le même que l'acide du Sel Ammoniac , & on ne peut le séparer de la base du Sel Commun & du Sel Ammoniac , que par le secours d'un intermede ; on se sert ordinairement du bol , ou bien d'un acide qui a plus d'affinité avec la base de ces sels , que leurs acides mêmes , tels sont l'acide vitriolique & l'acide Nitreux.

L'acide du Sel Commun est fixe ou volatil ; le fixe se tire par une distillation ordinaire , & on l'appelle simplement Esprit acide de Sel , le Volatil s'appelle *Esprit Volatil fumant de Sel Marin* : On le volatilise en le distillant dans une Cucurbite percée, afin que l'air extérieur puisse y pénétrer.

Si on verse de l'Esprit acide tiré du

185

Il est plus actif que l'Acide Vitriolique , & moins que l'Acide Nitreux.

186

L'Acide du Sel Ammoniac, est le même que l'Acide du Sel commun.

187

Acide fixe & Acide volatil de Sel Commun.

72 *De l'Acide du Sel Commun.*

188
Sel Com-
mun régé-
nére.

Sel Commun, ou du Sel Ammoniac sur un sel alcali fixe, on aura un Sel Commun régénéré; si on le verse sur un sel

189
Sel Am-
moniac ré-
génére.

alcali volatil, on aura un sel Ammoniac, formé de Cristaux longs & frangés en maniere de plume; mais si on le verse sur de la Chaux, il produit un sel

190
Sel Am-
moniac fi-
xe.

qu'on appelle *Sel Ammoniac fixe.*

§. I I.

2^o. *Dans quels Mixtes se trouve l'Acide du Sel Commun. Vertus de cet Acide.*

191
L'Acide de
Sel Com-
mun abon-
de dans la
Terre, dans
la Mer, &
dans beau-
coup de
Fontaines,
mais enga-
gé dans le
Sel Com-
mun.

Ce genre d'acide est, comme nous l'avons remarqué, le principe d'un sel fossile, qui se trouve en grande quantité dans les entrailles de la Terre; c'est pourquoi il abonde dans plusieurs Minéraux, dans les Eaux de la Mer, dans celles de la plûpart des Fontaines, dans les Eaux Minérales.

192
Il se trou-
ve aussi
dans plu-
sieurs Vé-
gétaux.

Il se trouve aussi plusieurs Végétaux, où il fait partie du Sel Ammoniac naturel, & du Sel Commun que l'on remarque dans ces Végétaux: On le découvre sur-tout dans la Suye, car lorsqu'on examine, par l'Analyse, la Suye des Cheminées, des Fours, où les Boulangers font cuire le Pain, & où ils ne brûlent

De l'Acide du Sel Commun. 75

brûlent que du bois, on y trouve du Sel Ammoniac : Or soit que ce sel fût dans le bois, soit que l'acide du Sel Commun qui étoit dans ce bois, se soit détaché, & se soit uni ensuite à un sel alcali volatil, formé par l'embrasement, & ait produit ce Sel Ammoniac, soit enfin qu'il y eût dans le bois un acide de ce genre, qui fût libre avant que de se joindre au sel alcali volatil, le Sel Ammoniac que l'on trouve dans la Suye, prouve toujours que les Végétaux qui ont fourni cette Suye, contenoient un acide de Sel-Marin.

Cet acide est plus difficile à reconnoître dans les Animaux ; il est vrai cependant qu'on trouve du Sel Commun dans l'Urine des Hommes, mais n'est-ce pas le Sel-Marin même, dont on assaisonne les alimens, qui passe dans le sang, & qui est entraîné par les Urines ? ainsi ce sel seroit dans les Hommes un sel étranger, un sel qui n'appartiendroit point à leurs humeurs, & qui ne se trouveroit point dans les autres Animaux qui n'usent pas d'alimens chargés de ce sel.

Plusieurs expériences prouvent que l'acide du Sel Commun se disperse dans l'Air : si on expose à l'Air, par exemple,

Tome II.

D

193
Il y en a
peu dans le
Animaux,

194
Il y a beau
coup d'A.

cide libre
de Sel com-
mun dans
l'Air.

74 *De l'Acide du Sel Commun.*
une Lessive de Cendre , réduite par évaporation à une consistance un peu épaisse, elle fournit après un tems , un sel tout à fait semblable au Sel. Marin.

195
Usages de
l'Acide du
Sel Com-
mun.

L'Esprit acide qu'on tire du Sel Commun , est employé dans la Medecine comme un puissant diurétique , on s'en sert en Chirurgie pour enlever les Caries. L'Esprit de sel dulcifié avec partie égale d'Esprit-de-Vin , peut être pris intérieurement avec beaucoup plus de sûreté que l'Esprit de sel ordinaire , parce qu'il est beaucoup moins corrosif,



CHAPITRE VI.

DE L'ACIDE TARTAREUX, OU
FERMENTÉ.

§. I.

1°. *Origine & Caractere distinctifs
de cet Acide.*

LEs deux genres d'acides minéraux, dont nous venons de parler, paroissent fort étrangers à la Physique du Corps Humain ; parce que ces acides développés & libres ne se remarquent pas dans nos humeurs, & qu'ils ne semblent pas se trouver non plus dans les Mixtes qui nous servent d'alimens ; cependant il étoit nécessaire de les examiner, car les acides de nos sucs, & de nos alimens, viennent originairement de ces deux genres d'acides : De plus ils se trouvent dans les sels de plusieurs Mixtes d'où nous tirons nos Remedes, & ils contribuent beaucoup à leurs vertus ; il faut d'ailleurs les bien connoître, pour les di-

196

La con-
noissance
des Acides
Minéraux,
doit entrer
dans la
Physique
du Corps
Humain.

D ij

stinguer des deux autres genres d'acides qui nous restent à examiner, & qui nous intéressent plus immédiatement. Toutes ces connoissances sont à la vérité d'une grande étendue, mais elles portent de grandes lumières dans l'Art de guérir. Ceux qui étudient sérieusement cet Art, ne pensent pas à imaginer des systèmes hypothétiques pour briller sous les apparences du sçavoir, les connoissances qu'ils ont à acquérir sont si précieuses, & si intéressantes pour des Hommes sages, qu'elles ne leur permettent pas de se livrer à des idées chimeriques.

197

L'Acide Fermenté devient plus remarquable dans les Plantes, à mesure qu'elles approchent de la maturité.

L'acide fermenté se trouve sur-tout dans les Végétaux, & on remarque facilement tous les différens degrés de fermentation par lesquels il passe; la faveur qu'il donne aux plantes à mesure qu'elles croissent, ou qu'elles approchent de la maturité, marque les progrès de la fermentation qui le modifie. Quoique la cause des changemens qui lui arrivent soit cachée, & agisse insensiblement dans l'intérieur de ces Mixtes, il est aisé de reconnoître que ces changemens sont les effets d'une fermentation sourde & lente, sur-tout lorsque ces effets sont pareils, ou tendent à de-

198

Preuves de la Fermentation sourde ou imparfaite,

venir pareils à ceux que produit une fermentation manifeste & prompte , telle que celle qui arrive aux suc^s des Raisins , des Pommes , des Poires , des Cerises , des Cormes , aux suc^s de beaucoup de Plantes , au Miel , aux substances farineuses délayées dans une certaine quantité d'Eau , &c. qu'on laisse fermenter dans un vaisseau , où l'Air extérieur peut agir. Cette fermentation rend d'abord ces suc^s plus ou moins vineux , & lorsqu'elle est portée jusqu'à son dernier degré , elle leur donne cette saveur aigre que nous remarquons dans le vinaigre , qui a passé par tous les degrés de fermentation.

Or on sçait que les altérations qui arrivent aux suc^s d'un fruit pendant qu'il mûrit à l'Arbre , les disposent de plus en plus , à mesure que ce fruit approche de sa maturité , aux changemens que cause la fermentation prompte dont nous venons de parler : Ces alterations sont donc autant de degrés de cette même fermentation , qui ne peut agir que fort lentement & imparfaitement sur ces suc^s distribués & renfermés dans les vaisseaux ou cellules de ce fruit ; parce qu'ils n'y sont point exposés à l'action de l'Air extérieur , qui est néces-

qui se fait dans les Plantes.

199

Elle se manifeste fort sensiblement dans les changemens qui arrivent aux Fruits , dans le tems de la maturité.

200

Cette Fermentation tend à rendre les suc^s ou vineux , ou aigres.

201

Les changemens qu'elle cause sont de même nature que ceux que produit la Fermentation parfaite.

202

Pourquoi cette Fer-

mentation ne peut être qu'imparfaite.

203

Les progrès de la Fermentation dans les Fruits, se remarquent par la saveur.

faire pour exciter une fermentation rapide, & complète; aussi cette fermentation ne doit-elle pas arriver dans les Plantes; elle les détruiroit aussi-tôt qu'elle s'empareroit de leurs suc. Néanmoins la fermentation lente & imparfaite que souffrent les suc renfermés dans les Végétaux, produit peu à peu des altérations qui approchent de plus en plus de celles qu'y cause une fermentation prompte & parfaite; tels sont par exemple, les changemens qui arrivent aux suc de la Grenade, de la Groseille, de l'Orange, &c. dont la saveur austere se change en une saveur aigrelette, qui approche de celle du vinaigre; telles sont aussi les altérations qui arrivent aux suc des fruits qui acquièrent dans le tems de leur maturité une saveur qui commence à approcher un peu de la saveur des boissons vineuses que fournissent ces suc exprimés & exposés à une fermentation plus complète.

204

La Fermentation qui se fait dans les Plantes, change les caractères de l'Acide.

Ce commencement de fermentation, que souffrent ces suc dans les Plantes, & qui change la saveur de ces mêmes suc, suffit pour changer les qualités de leurs acides; car il ne garde aucune des propriétés particulieres, qui caractérisent les autres genres d'acides. En

effet les suc^s des Plantes qui sont suscep-
 tibles de cette fermentation , étant
 bien enfermés dans des vaisseaux , où
 ils ne peuvent fermenter , comme dans
 les Plantes , que fort imparfaitement ,
 fournissent par cristallisation un sel
 essentiel de même nature que le sel Tar-
 tareux (a) , qui résulte d'une fermenta-
 tion parfaite ; c'est-à-dire , d'une fer-
 mentation qui produit le vinaigre. Or
 tous les sels des Végétaux qui sont de la
 nature de ce sel Tartareux , contiennent
 un acide de même genre que le vinaigre ;
 car le sel Tartareux réduit en sel alcali
 par le feu , peut être régénéré par le vi-
 naigre qui lui fournit un nouvel acide au-
 quel il s'unit ; les sels Tartareux con-
 tiennent donc un acide fermenté ou un
 acide du genre du vinaigre ; puisque l'a-
 cide du vinaigre uni à un sel alcali for-
 me un sel Tartareux , toutes les Plantes
 qui fournissent un sel Tartareux tel que
 celui qui se forme avec le vinaigre ,
 contiennent par conséquent dans leur
 sel Tartareux , un acide fermenté : Or
 le sel des Plantes approche plus ou moins
 de la nature de ce même sel Tartareux
 selon qu'il a été plus ou moins élaboré

205
 Elle pro-
 duit, com-
 me la Fer-
 mentation
 parfaite, un
 Sel Tarta-
 reux.

206
 Le Sel
 Tartareux
 renferme un
 Acide Fer-
 menté, sem-
 blable à ce-
 lui du Vi-
 naigre.

207
 Les Plan-
 tes contien-
 nent un Sel
 Tartareux.

208
 Les Plan-
 tes contien-
 nent un A-
 cide Fer-
 menté.

(a) Goelik Fundam. Chem. § 661. & suiv.

80 *De l'Acide Fermenté.*

209
Le Sel naturel des Plantes est Tartareux.

dans ces Plantes par la fermentation : Ainsi le sel Tartareux doit être regardé comme le véritable sel essentiel végétal ; parce que ce genre de sel prend toujours son origine dans les Plantes , & est toujours formé d'acide , & d'huile qui fermentent dans ces Mixtes.

210
L'Acide fermenté est un Acide différent des autres Acides.

Or l'acide fermenté , comme nous l'avons remarqué , lorsque nous avons comparé ci-devant les propriétés , & les effets des différens acides , differe autant des trois autres genres d'acides qu'ils different eux-mêmes entr'eux. (N^o. 6. & 8.) L'acide Vitriolique auquel on rapporte principalement l'acide du vinaigre , est un de ceux qui paroît differer le plus de cet acide fermenté , car l'acide vitriolique est de tous les acides , celui qui s'unit plus fortement avec les sels alcalis , & avec la plûpart des substances métalliques ; l'acide fermenté est celui qui s'attache plus foiblement à ces sels & à ces substances : Voyez la Table des Affinités. Cet acide paroît avoir un peu plus de conformité avec l'acide du Sel-Marin ; car après l'acide fermenté , l'acide du Sel - Marin est celui qui s'unit le moins fortement avec les sels alcalis , & avec les substances terreuses , & métalliques.

§. I I.

2°. *Mixtes où se trouve l'Acide Tartareux Fermenté.*

Nous n'avons aucun fait qui nous prouve que les fossiles contiennent de l'acide fermenté, ainsi cet acide ne paroît pas appartenir au Regne Minéral.

L'acide fermenté est l'acide le plus ordinaire des Végétaux; il y a même beaucoup de Plantes, où il paroît qu'il ne s'en trouve presque pas d'autres, même dans tous les tems de leur accroissement: telles sont celles qui ne fournissent par la cristallisation, qu'un sel essentiel Tartareux.

Lorsque l'acide des Plantes est fortement engagé dans une huile résineuse & aromatique, comme dans la Térébenthine, dans les autres huiles balsamiques & dans les huiles subtiles, telles que les huiles essentielles que l'on tire des Plantes aromatiques par la distillation, il est très-peu susceptible de fermentation. Cet acide des huiles résineuses est à peu près le même que celui des huiles bitumineuses, & par conséquent

211
On ne découvre point d'Acide Fermenté dans les Minéraux.

212
L'Acide Fermenté est l'Acide le plus ordinaire des Plantes.

213
L'Acide des Huiles résineuses des Plantes n'est pas un Acide Fermenté.

214
Il est dans ces Huiles

82 *De l'Acide Fermenté.*

de même nature, que celui des Huiles bitumineuses, & du genre de l'Acide Vitriolique.

215

Les Plantes résineuses qui contiennent du Sel Tartareux, ont un Acide Fermenté.

216

Il se trouve dans les Plantes des Sels dont l'acide n'est pas fermenté.

217

Les Sels Tartareux austères, sont les moins fermentés.

218

Il y a des Sels Tartareux

du genre de l'acide vitriolique ; mais la plupart des Plantes fournies d'huiles résineuses, contiennent aussi un sel essentiel qui est Tartareux, c'est-à-dire un sel essentiel dont l'acide est du genre du sel fermenté ; ainsi ces plantes contiennent plus ou moins d'acide fermenté, selon qu'elles sont plus ou moins fournies de sel Tartareux, & selon que la fermentation a fait plus ou moins de progrès dans ce sel ; car le sel essentiel de ces Plantes peut être originairement, ou un Sel-Marin, ou un Nitre, ou un sel austère, dont l'acide tiendra encore plus ou moins de la nature de l'acide du Sel-Marin, ou de l'acide du Nitre, ou de l'acide vitriolique du sel austère, selon les degrés de fermentation, par lesquels ce sel essentiel aura passé.

L'acide qui est uni fortement à une certaine quantité de parties terrestres, sans l'entremise de beaucoup d'huile, soit résineuse, soit grasse ou onctueuse, & qui pour ainsi dire, forme dans la Plante une espèce de sel alumineux, ne peut presque pas fermenter, parce que la fermentation ne s'empare que des Mixtes qui sont suffisamment fournis d'huile ; ainsi le sel qui est du genre de l'Alun & dont les parties sont si étroite-

ment unies que l'Eau , qui est mise en reux auste-
 action par la chaleur dans la Plante , res peu sus-
 ne puisse pas facilement s'y insinuer , est ceptibles
 peu susceptible de fermentation , & son de ferment-
 acide , comme on l'observe , dans quel- tation.
 ques Plantes austeres & astringentes, con- 219
 serve les caracteres de l'acide vitrioli- L'Acide
 que. de ces Sels
 est peu fer-
 menté , il
 est ordinai-
 rement Vi-
 triolique.

Il faut faire la même remarque sur 220
 les acides qui forment des sels Neutres L'Acide
 naturels comme du Sel-Marin , du Ni- des Sels qui
 tre , du sel Ammoniac , &c. Car ces ne sont pas
 acides sont trop engagés , & trop peu Tartareux ,
 fournis d'huile pour être sujets à aucune n'est pas un
 fermentation ; mais si ces sels se laissent Acide fer-
 pénétrer par des huiles , ce qui arrive menté.
 ordinairement dans les Plantes , ils sont 221
 exposés alors à la fermentation , & aux Ces Sels
 changemens qu'elle peut causer. peuvent de-
 venir Tar-
 tareux.

Le sel essentiel des Plantes qui domi- 222
 ne en acide, & qui est peu fourni d'huile Les Sels des
 & de Terre , comme le sel essentiel du Plantes qui
 suc de Cochlearia , & d'autres Plantes de dominant
 même genre , est peu susceptible de fer- beaucoup
 mentation dans ces Plantes. Peut-être en Acide ;
 que le sel alcali volatil , qui dans ces fermentent
 mêmes Plantes , accompagne leur sel peu dans les
 essentiel , dont l'acide est un acide vola- Plantes.

Il n'en est pas de même lorsque l'acide

D vj

223

Le Sel
Tartareux ,
dont l'Acide est enga-
gé avec
beaucoup
de Terre, &
d'Huile, fer-
mente aisé-
ment.

est engagé dans le sel essentiel des Plan-
tes, avec beaucoup de Terre, & d'hui-
les, & lorsque ce sel se laisse facilement
pénétrer par la partie aqueuse de ces
Plantes, comme dans celles qui ont d'a-
bord une saveur austere, & qui dans la
suite prennent peu à peu une autre sa-
veur; car ce changement de saveur n'ar-
rive dans ces Plantes que par la fer-
mentation.

224

L'Huile
des Sels
Tartareux
devient
grasse &
onctueuse,
par la fer-
mentation.

Cependant plus l'huile de ces Plantes
surabonde, & devient onctueuse par la
fermentation, plus elle s'oppose par sa
consistance à cette même fermentation.

C'est pourquoi les huiles grasses expri-
mées des Olives, de la graine de Lin,
ou de quelques autres fruits ou semences
semblables, & exposées à l'action des
causes, qui peuvent les plus exciter à la
fermentation, ne fermentent que fort
lentement, & que fort imparfaitement;
elles ne peuvent devenir ni vineuses, ni
s'aigrir, elles deviennent rances & ame-
res, elles contractent une odeur fort dé-
sagréable; car la pourriture s'en empare,
elle domine peu à peu sur la fermen-
tation, & l'éteint entierement, avant
que celle-ci ait pû faire beaucoup de
progrès.

225

Plus l'Hui-
le des Sels
Tartareux
devient
grasse &
onctueuse,
plus elle
s'oppose à
la fermen-
tation.

Il est nécessaire pour disposer le sel

essentiel d'une Plante ou d'un Fruit à fermenter promptement, & parfaitement, que l'huile de ce sel soit fort pénétrée d'Eau; car la fermentation n'agit sur les sels, & sur les huiles que par l'entremise de l'Eau (a) : De-là vient que plus les fruits deviennent succulens, plus la fermentation augmente, & plus la maturité de ces Fruits est accélérée; elle fait enfin plus de progrès en quelques jours, qu'elle n'en avoit fait en plusieurs mois, lorsque la substance de ces fruits étoit fort dure, ou très-peu fournie de sucs fluides.

226
La Fermentation du Sel Tartareux se fait par l'entremise de l'Eau qui le pénètre.

Les substances farineuses des semences qui croissent, sont, par l'acide, l'huile & la Terre qui forment leur sel Tartareux, susceptibles de fermentation, tant que ces semences sont suffisamment fournies d'Eau; mais elles se dessèchent, & cessent de fermenter lorsque ces semences arrivent à leur dernier degré de maturité : De-là vient que ces mêmes semences peuvent se conserver long-tems sans qu'il leur arrive d'altération remarquable : Les farines qu'on en tire, peuvent de même se con-

227
Le Sel des substances farineuses des Semences fermentent tant que les Semences sont fournies de sucs fluides.

228
Il cesse de fermenter, lorsque les Semences se dessèchent.

(a) Mem. de l'Academie Royale de Chirurgie. Vol. 1. §. 2. de la deuxième Partie du L. Mem.

229

Les substances farineuses peu délayées dans de l'Eau, ne peuvent fermenter complètement.

230

Ces substances fort délayées, peuvent passer par tous les degrés de fermentation.

231

Le Sel Tartareux des Fruits, fermente plus promptement à proportion que les Fruits deviennent plus succulents.

232

Progrès de la fer-

menter fort long-tems ; mais si on les mouille seulement assez pour en former une pâte, elles fermentent, elles prennent une saveur aigre qui se change bien-tôt en amertume, & elles contractent une mauvaise odeur, la fermentation dégénere enfin en pourriture, parce qu'elles sont trop peu détrempées, pour fermenter parfaitement ; si au contraire ces substances farineuses sont fort délayées dans l'Eau, elles passent facilement par tous les degrés d'une fermentation parfaite, c'est à-dire d'une fermentation qui produit d'abord une liqueur vineuse, & ensuite du vinaigre.

Lorsqu'un fruit commence à devenir fort succulent, il parvient promptement, comme nous l'avons dit, à sa maturité, il change de couleur & devient fort mou, il acquiert une saveur approchante de celle que leurs sucres prennent lorsqu'ils sont exprimés, qu'ils commencent à fermenter en plein air, & qu'ils tendent à devenir vineux ; mais parce que cette espèce de fermentation n'est pas aidée dans ce fruit, par l'action de l'Air extérieur, & que les sucres ne sont pas assez rassemblés, elle ne va pas plus loin ; leur partie subtile s'évapore avec une partie de leur phlegme,

le fruit noircit , & la fermentation vineuse se change en fermentation aceteuse ; on croit alors que ce fruit est pourri : mais on se trompe , car c'est le tems où la fermentation tend puissamment à changer les sucs en vinaigre ; elle n'y parvient cependant que fort imparfaitement ; parce que ces sucs confondus avec la substance solide des vesicules du fruit , qui est rompue , & comme hâchée par la fermentation , ne sont pas assez délayés , & parce que l'écorce du fruit , qui les renferme , les prive de l'action de l'Air extérieur. Si le fruit reste suspendu à l'arbre , sa partie acide & huileuse est tellement subtilisée par la fermentation , qu'elle acheve de s'évaporer avec le phlegme ou l'Eau , à travers les pores de l'écorce , la partie solide du fruit reste seche , & insipide ; mais si le fruit encore fourni de ses sucs , se détache de l'arbre dans le tems de cette fermentation , & tombe sur un terrain humide , la fermentation dégénere en pourriture , l'écorce qui touche la Terre se corrompt , la pourriture s'étend , & s'empare de tout le fruit.

Lorsqu'on expose à la fermentation ; les sucs tirés des fruits qui ne sont pas mûrs , ils s'aigrissent sans passer aupa-

mentation
dans les
Fruits.

233

Elle rend
vineux les
sucs des
Fruits.

234

Elle les ai-
grit ensui-
te.

235

Enfin elle
dissipe l'A-
cide.

236

La Fer-
mentation
des Fruits ;
peut se
changer en
pourriture.

237

La Fer-
mentation

ne devient
vineuse que
dans les
fruits murs.

ravant par la fermentation vineuse ; parce que l'huile de ces suc n'est pas encore assez abondante , ni assez aqueuse , ni assez développée , ni assez subtilisée par la partie aqueuse , pour être susceptible de ce genre de fermentation ; la saveur acide que ces suc acquierent par la fermentation n'est pas parfaitement aigre , elle reste toujours un peu acerbe ou sure.

238
La Fer-
mentation
vineuse est
imparfaite
dans les
Fruits peu
murs.

Si les fruits approchent du terme de la maturité , ils produiront par la fermentation une liqueur vineuse imparfaite , qui aura une acidité austere , plus ou moins remarquable , selon que les fruits ont été plus ou moins éloignés d'une parfaite maturité.

Les suc des fruits qui acquierent par la fermentation , qui les fait parvenir à la maturité , une saveur , âcre , ou amere , ou aigre , fourniront , s'ils sont exposés à une fermentation complete , une liqueur vineuse qui conservera beaucoup de cette saveur ; mais si la liqueur parvient jusqu'au dernier degré de fermentation , elle deviendra aigre , à mesure que l'Esprit ardent ou vineux se dissipera & perdra entierement la saveur qu'elle avoit.

Les suc des Végétaux ne peuvent ac-

De l'Acide Fermenté. 89

querir une saveur parfaitement aigre, qu'ils n'ayent passé auparavant par une fermentation vineuse ; parce qu'il n'y a de fermentation parfaite, que la fermentation vineuse, & le dernier degré de cette fermentation est la fermentation aigre.

239
La Fermentation ne peut agir parfaitement que les liqueurs vineuses.

Dans la fermentation vineuse, le sel essentiel d'une Plante est divisé en plusieurs parties :

1°. Une partie de ce sel qui n'a pas été assez préparé dans la Plante par la fermentation, résiste à la fermentation vineuse, & se précipite au fond du vase où se fait cette fermentation. Ce sel est connu sous le nom de *Tartre*.

240
Le Tartre est un Sel Tartareux, qui résiste à la Fermentation.

2°. Les particules acides & les particules huileuses les plus subtiles du sel de la Plante, sur lesquelles la fermentation vineuse peut agir, s'unissent avec beaucoup d'Eau, & forment l'Esprit ardent, que l'on appelle *Esprit-de-Vin* : Dans la pourriture les particules huileuses qui restent unies aux particules acides volatiles sont beaucoup plus subtiles, & en moindre quantité, que dans l'Esprit ardent, & elles forment avec cet acide volatil, comme nous verrons dans la suite, un acide nitreux, qui s'évapore & se disperse dans l'Air.

241
L'Esprit Ardent, ou l'Esprit-de-Vin.

242
L'Esprit-de-Vin forme un Acide Nitreux dans la pourriture.

243
Le Vinaigre.

244
Le Vinaigre & l'Esprit-de-Vin forment le Vin.

245
Progrès de la Fermentation sur l'Acide du Vinaigre, elle le réduit en Acide fugitif.

246
La Fermentation détruit entièrement le Sel Tartareux.

247
Les particules de l'acide le plus fermenté, ne sont que des portions du Sel Tar-

3°. Le sel essentiel fournit un autre genre de particules acides plus grossières & plus fixes, qui forment le Vin lorsqu'elles restent mêlées avec l'Esprit ardent ; mais si la fermentation continue à agir sur le Vin, elle sépare & dissipe l'Esprit ardent ; les particules acides plus grossières, dont nous venons de parler, restent délayées dans beaucoup d'Eau, & forment le Vinaigre. La fermentation ne se termine pas là, elle subtilise peu à peu cet acide, il devient si volatil qu'il s'évapore aussi, & l'Eau avec laquelle il étoit mêlé, reste enfin entièrement insipide. Nous ne sçavons pas si l'acide étant parvenu à ce dernier état, forme, comme dans la pourriture, un acide nitreux ; mais toujours est-il vrai que la fermentation, de même que la pourriture, détruit ou décompose entièrement le sel des Végétaux, sur lequel elle agit complètement.

Les particules acides du Vinaigre, ne sont que des portions du sel Tartareux des Plantes, qui est formé d'un acide engagé dans beaucoup d'huile, de Terre, d'Air & d'Eau. C'est sur tout l'huile qui abonde dans la composition de ce sel, & qui, par la fermentation sourde, que la chaleur excite dans les Plantes, se

laisse pénétrer par beaucoup d'Eau , c'est dis-je, cette huile qui rend le sel Tartareux des Plantes susceptible de fermentation parfaite : Mais ce sel ne peut produire de liqueurs vineuses , ni aigrir , que cette fermentation ne le dépouille auparavant , comme nous le verrons ci-après , de la partie la plus grossiere de cette huile.

Dans la pourriture tout le sel Tartareux se subtilise & se décompose ; mais une partie de ce sel , sur-tout celle qui forme le Tartre dans la fermentation , résiste plus long-tems à la pourriture , que celle qui est déjà divisée & subtilisée dans la Plante par la fermentation. Lorsque celle-ci s'est évaporée dans la pourriture , sous la forme d'acide nitreux , celle-là est réduite en sel alcali volatil ; parce qu'une partie de l'acide & de la Terre la plus subtile du sel Tartareux , sont encore fortement unies par beaucoup d'huile , & que la partie aqueuse s'en sépare : Cette portion de sel qui se trouve dégarnie d'Eau , & privée d'une partie de son acide forme un sel alcali ; ainsi la pourriture divise d'abord tout le sel Tartareux en deux parties ; en acide nitreux , & en alcali volatil : mais enfin elle décompose cet alcali , & alors

tareux dé-
pouillées de
la plus
grande par-
tie de leur
huile.

248
L'Alcali
Volatil que
produit la
pourriture ,
est la partie
du Sel Tar-
tareux qui
résiste le
plus à la
pourriture.

tout l'acide se réduit , comme nous le verrons dans la suite , en acide Nitreux.

249
Différence
des effets de
la pourri-
ture & de la
Fermenta-
tion.

La pourriture dépouille , de même que la fermentation , le sel Tartareux de son huile la plus grossière , avant que de le diviser. On apperçoit assez par ces différens effets de la fermentation & de la pourriture , que la fermentation differe de la pourriture , parce qu'elle ne décompose pas tout le sel Tartareux , qu'elle forme un Esprit ardent , & une liqueur aigre. La pourriture au contraire , décompose tout le sel Tartareux , elle en détache d'abord un acide nitreux , & elle réduit le reste en alcali volatil ; mais tous ces effets ne diffèrent que du plus au moins , car la fermentation & la pourriture commencent par dépouiller le sel Tartareux de son huile grossière , l'un & l'autre détachent de ce sel un acide huileux , dont l'un est moins subtil & plus huileux , ce qui le rend inflammable ; l'autre plus volatil & moins chargé d'huile , ce qui le rend très-fugitif ; la pourriture réduit une partie du sel Tartareux en alcali volatil , la fermentation divise une partie de ce même sel en acide grossier ; mais cet alcali & cet acide sont ensuite décomposés , & leur partie acide

devient de part & d'autre extrêmement volatile , & fugitive.

Les substances farineuses des semences , sur-tout de celles qui nous servent d'aliment , sont de même nature que la pulpe des fruits ; puisque ces substances étant délayées dans de l'Eau, fermentent comme les sucs des fruits murs , & fournissent de même des liqueurs vineuses & des liqueurs aigres ; cependant la fermentation qui se fait dans les Végétaux , ne s'étend pas si loin dans les semences qui parviennent à leur maturité , que dans les fruits où la fermentation va jusqu'à les détruire. On en apperçoit facilement la raison ; les semences sont moins succulentes que les fruits , & elles se dessèchent dans le tems de la maturité ; c'est ce dessèchement qui , comme nous l'avons dit , arrête la fermentation , & qui les met en état de se conserver fort long-tems dans un lieu sec , sans être exposées à aucun mouvement spontanée de fermentation , ni de pourriture.

Lorsque ces semences germent dans la Terre , la plante naissante se nourrit de la substance farineuse , qui a fermenté jusqu'à un certain degré , pendant le tems qu'elles ont été attachées aux plantes qui les ont produites , qu'elles y ont

250
Les substances farineuses des Semences , sont les mêmes que les pulpes des Fruits; elles sont susceptibles des mêmes degrés de Fermentation.

251
Les Plantes naissantes se nourrissent de la substance farineuse

Des Semen-
ces.

²⁵²
Les Plau-
tes retien-
nent la sa-
veur de ces
substances.

pris leur accroissement, & qu'elles y sont parvenues jusqu'à leur dernier degré de maturité : Ainsi plus l'huile qui engage l'acide de cette substance farineuse, aura été susceptible de fermentation, & plus cette huile & cet acide qui nourriront la jeune plante, auront été élaborés par la fermentation, plus la Plante retiendra de la saveur que la substance nourricière aura acquis par la fermentation, & plus l'acide de cette nouvelle Plante aura, dès l'origine de cette Plante, les caractères de l'acide fermenté ; c'est ce que nous remarquons, par exemple, dans la Plante qui naît de la semence du Bled ; car la Plante que cette semence produit, n'a point non plus que la semence, de saveur austère : Si au contraire la semence est produite par une Plante où la fermentation fait moins de progrès, & où la substance de cette semence conserve une saveur austère, elle ne fournira à la Plante, qui en doit naître, qu'un acide peu fermenté ; le gland, par exemple, qui est austère, fournira à la Plante qui en naîtra un aliment qui lui donnera une saveur austère, que cette Plante conservera toujours.

Il semble donc que le suc qu'une

plante reçoit d'abord , regle ou établit pour toujours la nature de la Seve qu'elle tire ensuite de la Terre ; en effet , une semence âcre produit une Plante âcre , une semence amere produit une Plante amere , &c.

Les effets que la fermentation produit sur l'acide , consistent principalement dans les changemens qui arrivent , par cette même fermentation , à l'huile qui est unie à cet acide ; mais il faut que ces deux principes soient fixés par une Terre , qui forme avec eux un sel Tartareux ; car si l'acide est seulement uni à une huile , qui ne forme pas avec lui , & la Terre dont elle peut aussi être chargée , un sel Tartareux , cette huile , quoique unie à un acide & à de la Terre , ne sera pas sujette à la fermentation ; c'est ce qu'on remarque clairement dans les huiles résineuses qui sont entièrement privées de sel Tartareux , & qui cependant contiennent beaucoup d'acide , de Terre , & d'Eau ; car ces huiles ne sont point susceptibles de fermentation.

On voit donc par ce détail , qu'il n'y a que l'acide du sel Tartareux , qui soit exposé à la fermentation dans les Plan-

253

La substance farineuse des Semences établit la nature de la Sève des Plantes qui naissent de ces Semences.

254

Les changemens qui arrivent à l'Acide fermenté consistent dans ceux que la Fermentation produit sur l'huile du Sel Tartareux.

255

Les principes qui forment le Sel Tartareux , ne composent pas toujours étant unis à

un Sel Tartareux , ni des parties intégrantes susceptibles de Fermentation.

256
Les Sels des Plantes qui ne sont pas Tartareux , ne fermentent pas.

257
Ils peuvent devenir Tartareux & susceptibles de Fermentation.

258
De l'Acide fermenté des Animaux.

tes , & qui en soit plus ou moins susceptible , selon que son huile abonde plus ou moins , & se laisse plus ou moins pénétrer par la partie aqueuse de ces Plantes. L'acide des autres sels Neutres , comme le Sel-Marin , le Nitre , &c. n'est point sujet à ce mouvement tant que ces sels ne dégènerent point en sel Tartareux.

Mais lorsque ces sels sont entraînés par la Sève dans les Plantes , ils y sont accessibles à l'Eau , & à l'huile , ils s'y changent en sels Tartareux : L'Eau , par laquelle la fermentation agit dans ce sel sur l'huile , rend cette huile plus aqueuse , plus grasse , ou plus onctueuse , & moins ténace ; elle devient de plus en plus susceptible de fermentation : L'Eau la pénètre & la divise peu à peu , elle s'unit intimement avec elle , tant que la Plante reste fort succulente ; mais si la Plante se dessèche , la fermentation cesse de faire du progrès.

Nous venons de remarquer que l'acide naturel ou l'acide engagé dans le sel essentiel des Plantes , est un acide fermenté , & nous avons observé aussi que ce sel passe dans les Animaux ; ainsi le sel de nos humeurs est de même nature ,

ture, que celui des Plantes; l'acide qui est engagé dans ce sel est par conséquent aussi un acide fermenté.

1°. Cet acide est fort remarquable dans les suc's chyleux, & dans les suc's gélatineux; car ces suc's, susceptibles d'une fermentation si prompte, ne peuvent être disposés à cette fermentation, que par la fermentation sourde qui a agi sur leur sel, dans les Végétaux, qui ervent d'alimens aux Animaux.

2°. Les Animaux, surtout les hommes, ne vivent que d'alimens fort fermentés, ils ne se nourrissent d'aucunes plantes fort austeres; leurs alimens les plus nourrissans, sont ceux qui contiennent beaucoup d'huiles grasses ou onctueuses; or ces huiles, soit qu'elles se trouvent dans les Animaux ou dans les Végétaux, naissent dans les Plantes d'un sel Tartareux, qui assez ordinairement est acerbe dans son origine, & qui, comme nous l'avons dit, devient huileux & onctueux par la fermentation qui est excitée dans ces Plantes, par la chaleur du Soleil: La partie saline, c'est-à-dire la partie acide & terrestre du sel Tartareux, se trouve divisée & confondue avec la partie huileuse de ce sel fermenté: Ce n'est que, lorsque ce même sel

259

Presque tous les Animaux ne se nourrissent que de Végétaux, dont le Sel Tartareux est fermenté.

260

Le Sel Tartareux devenu fort huileux par la Fermentation, rend les Végétaux fort nourrissans.

98 De l'Acide Fermenté.

est fort onctueux, qu'il rend nos alimens fort nourrissans ; & lorsqu'ils n'en sont pas assez fournis, nous y en ajoutons, ou pour parler plus clairement, nous les préparons avec de l'huile, du beurre ou de la graisse, pour les rendre plus agréables au goût, & plus propres à nous nourrir. La partie onctueuse doit dominer sur la partie saline de ce genre de sel, pour le rendre nourrissant. Les Animaux qui vivent de Végétaux, & qui sont réduits par nécessité à manger ceux qui sont âcres, amers, ou fort acides, maigrissent beaucoup, & il leur arrive des maladies qui souvent les font périr. Les Plantes qui, comme les especes de *Gramen*, n'ont qu'une saveur herbeuse, ou légèrement salée; les semences de ces Plantes, particulièrement le Bled, le Ris, l'Orge, l'Avoine, les Pois, les Fèves, les Lentilles, &c. dont la substance farineuse a peu de saveur, & n'abonde pas trop en huile grasse, ni en huile mucilagineuse; les fruits farineux & les fruits succulens bien fermentés, & d'une saveur agréable, sont les Végétaux qui leur conviennent le mieux.

261
La partie huileuse du Sel Tartareux doit dominer sur la partie saline dans les Végétaux qui nous servent d'aliment.

262
L'Acide dans les Animaux, par exemple dans

la Fourmi , est manifestement , comme nous l'avons déjà remarqué , un acide très-fermenté , car il a l'odeur d'un vinaigre très-volatil , & très-pénétrant. libre dans les Animaux est un Acide fermenté.

§. III.

3°. *Especies d'Acides Fermentés.*

L'acide Tartareux ou fermenté , doit être regardé d'abord sous deux états.

1°. Comme n'ayant souffert dans les Plantes , qu'une fermentation sourde , ou imparfaite , qui lui a donné , plus ou moins , les caracteres de l'acide fermenté. 263
Différens degrés de fermentation de l'Acide.

2°. Comme ayant acquis ces caracteres à un plus haut degré , par une fermentation parfaite.

On entend non-seulement , par le nom de fermentation imparfaite , une fermentation qui n'est pas achevée , ou qui n'est pas parvenue à son dernier degré , mais encore celle qui dans tous les degrés ne se fait qu'imparfaitement ; parce qu'il lui manque quelques unes des causes qui lui sont nécessaires pour se faire complètement , dans chaque degré par où elle passe , telle est la fermentation qui se fait dans les plantes ,

100. *De l'Acide Fermenté.*

où elle est privée de l'action de l'Air extérieur, sans laquelle elle ne se peut faire que fort imparfaitement.

264 La fermentation sourde donne souvent une faveur aigrelette aux Plantes. Cependant quand l'acide du sel Tartareux de ces Plantes n'est pas fort embarrassé dans beaucoup d'huile, & de parties terrestres, cette fermentation peut le dégager assez, pour qu'il puisse se faire remarquer par une faveur aigrelette fort sensible.

265 Elle peut causer ou entretenir d'autres saveurs. Mais quand il est trop engagé, elle agit sur cet acide sans le développer, elle donne seulement quelquefois aux sucres des Plantes une faveur douce; telle est celle du Miel, de la Manne, du Sucre, des Fruits murs ou sucrés, &c. d'autres fois elle leur conserve une faveur amère, comme on le remarque dans les sucres de certains fruits qui non-seulement sont amers, lorsque ces fruits sont parvenus par la fermentation à la maturité, mais qui conservent encore cette amertume, après avoir passé par une fermentation parfaite; ainsi on ne peut pas douter qu'il n'y ait beaucoup de plantes amères qui contiennent un acide fermenté; mais tant que leurs sucres ne sont point encore changés en vinaigre, leur acide reste mêlé avec l'Esprit vineux, où réside leur amertume, ils ne

266 La fermentation parfaite, qui n'est pas parvenue à son dernier degré, conserve sou-

sont pas encore parvenus au degré de fermentation qui peut les aigrir parfaitement.

Quoique presque toutes les Plantes reçoivent des leur naissance un sel Tartareux du même genre que celui qu'elles doivent avoir pendant tout le tems de leur accroissement ; cependant il est d'abord ordinairement un peu austere ; mais cette saveur austere n'empêche pas qu'il ne soit âcre, ou amer, ou salé, ou aigrelet, &c. selon la nature de la Plante ; mais la saveur austere diminue : A mesure que la Plante croît, la qualité astringente qui accompagne cette saveur, se dissipe, la fermentation porte la saveur, l'odeur & les autres qualités qui sont propres à la Plante, au degré où elles doivent arriver. Ainsi les vertus d'une Plante nouvelle ne sont pas précisément les mêmes que celles de la même Plante dans son état de vigueur, & ordinairement ces vertus changent encore dans l'état de maturité ; une Plante qui est fort émolliente dans sa vigueur, peut être astringente lorsqu'elle est fort jeune, & elle sera moins émolliente aussi dans sa maturité, parce qu'elle sera moins succulente.

La plupart des fruits, & des semences

E iij

vent la saveur des suc des Plantes.

267

La fermentation soude dissipe dans la plupart des Plantes, la saveur austere de leur sel essentiel.

268

La fermentation soude change souvent les vertus des Plantes, selon les différens âges de ces Plantes.

269
La fermentation fourde change ordinairement beaucoup la nature du sel Tartareux des fruits & des semences.

270
Ces changemens sont moins considérables dans plusieurs Plantes, que dans d'autres.

271
Les Acides fermentés des Plantes différent entr'eux en plusieurs manieres.

ne reçoivent pas non plus dès le commencement, un sel Tartareux pareil à celui qu'ils ont dans la suite ; il est ordinairement fort austere d'abord, & la fermentation y cause de grands changemens à mesure que ces fruits, & ces semences croissent, & tendent à leur maturité.

Il faut remarquer cependant que ces changemens ne sont pas si considérables dans les fruits, & dans les semences qui ont, dans tous les tems, une saveur âcre, ou amere, ou austere ; parce que les Plantes qui les portent ont ordinairement la même saveur, & que la fermentation ne tend, presque toujours, qu'à rendre la saveur de ces fruits & de ces semences plus vive que celle de la Plante même.

On voit donc par-là, qu'il y a plusieurs sortes d'acides fermentés, & que ces acides ne different pas seulement, en ce qu'ils sont plus ou moins fermentés, mais encore en ce qu'ils appartiennent à différens genres de sels Tartareux, sur lesquels la fermentation agit plus ou moins, selon l'âge des Plantes, & la nature de ces sels : De plus la fermentation qui se fait dans les Plantes, n'est toujours qu'une fermentation four-

de ; or une fermentation complete peut encore faire passer l'acide des Plantes le plus fermenté , par d'autre changemens plus considérables.

On place assez ordinairement le sel Tartareux aigrelet , sous le genre de l'acide parfaitement fermenté , à cause de sa saveur & de ses propriétés , qui en général sont assez les mêmes , parce que l'acide Tartareux aigrelet , est , comme l'acide fermenté , peu chargé de Terre & d'huile ; mais il faut faire attention qu'il y a dans les Plantes un acide qui ne devient aigrelet que par la fermentation qui se fait dans ces Plantes , tel est celui des Cerises , des Groseilles , des Grenades , &c. qu'il y en a un autre qui est aigrelet dès l'origine de la Plante , tel est celui de l'Oseille , de l'Alleluya , &c. la fermentation qui se fait dans ces dernières Plantes , augmente seulement un peu son acidité & lui fait perdre une légère austerité qu'il a d'abord ; il est donc différent des acides qui ne deviennent aigrelets que par la fermentation : C'est un acide qui rend aigrelet le sel Tartareux où il est engagé , parce qu'il y domine , cette espece d'acide est encore peu connue ; mais il y a toujours entre lui & l'acide fermenté ,

272

En quoi l'Acide aigrelet des Plantes convient avec l'Acide parfaitement fermenté.

273

L'Acide aigrelet des Plantes n'est pas toujours un acide fermenté.

une différence remarquable , comme nous le verrons dans la suite.

274 Nous devons encore observer que la fermentation sourde ne tend pas toujours , comme la fermentation parfaite , à produire un acide fermenté ; c'est-à-dire un acide de la nature du Vinaigre , ni de la nature de celui de l'Esprit-de-Vin ; car on verra dans le Chapitre suivant , que la fermentation qui se fait dans les Plantes vivantes , tend à produire dans plusieurs de ces Plantes , un acide Nitreux.

§. I V.

4°. *Vertus de l'Acide Fermenté.*

- 275 L'acide qui est parfaitement fermenté , & qui est connu sous le nom de vinaigre , s'oppose à la coagulation des humeurs ; il résiste à la pourriture ; corrige l'acrimonie alcaline ou putride ; ranime les forces , & modère les ardeurs & les douleurs d'entrailles , causées par l'acrimonie de la bile ; il est employé très-utilement dans les Fièvres malignes accompagnées de pourriture , particulièrement dans les Fièvres pestilentielles.
- 276 Vertus du Vinaigre.
- 277 Il est dissolvant.
- 278 Il modère les ardeurs.
- 279 On recommande à ceux qui vont dans des lieux infectés , de tremper une mie

de pain dans une-cuillerée de vinaigre, & de la manger pour se préserver de l'infection contagieuse du mauvais Air, qui peut entrer dans l'estomac; cet acide, qui est reçu dans l'estomac, y corrige la malignité des vapeurs putrides, dont l'Air est chargé. L'acide fermenté agit, de même que les autres acides aqueux, sur les graisses, on peut s'en servir pour maigrir les personnes qui ont trop d'embonpoint, mais son usage continué est contraire aussi aux parties nerveuses, & aux Poumons. Le Vinaigre a encore, comme les acides délayés, & les sels Tartareux aigrelets, la propriété de rafraîchir les humeurs enflammées par le jeu trop violent des Arteres; parce qu'il modere l'action de ces vaisseaux.

Cet acide pris intérieurement, est moins astringent que les autres acides aqueux, on a même remarqué qu'il facilite la transpiration & les sueurs, c'est pourquoi on le préfere aux autres acides dans les Fièvres malignes, & pestilentielles, & on employe ordinairement le vinaigre distillé simple, ou mêlé avec quelques autres Remedes Cordiaux, particulièrement avec la Thériaque; le vinaigre distillé est plus aqueux, & moins terrestre que le vinaigre qui n'est pas di-

Maladies pestilentiell-les.

280

Il préserve du mauvais Air.

281

Il maigrir.

282

Il modere l'inflammation des humeurs.

283

Il est Dia-phorétique & Cordial.

284

Le Vinaigre distillé est préférable pour l'usage intérieur.

stillé , & par conséquent encore moins astringent , on peut le donner en beaucoup plus grande dose.

285

Le Vinaigre concentré n'est pas employé intérieurement à cause de son acrimonie.

Le vinaigre qui est concentré par le moyen de la congélation , ou celui que l'on tire de la crème de tartre ou de la terre foliée de tartre, par l'entremise de l'huile de Vitriol, ou d'un autre acide concentré , est trop puissant pour l'usage intérieur , il est moins propre à entretenir la fluidité des humeurs , & à faciliter la transpiration. D'ailleurs son acrimonie seroit presque aussi redoutable que celle des autres acides concentrés.

286

Le Vinaigre fort nouveau est échauffant.

Le vinaigre fort nouveau n'est point encore assez dégagé de l'esprit vineux ou de l'esprit huileux & ardent , pour être regardé comme un acide parvenu à son dernier degré de fermentation , il est encore fort inflammable ; & loin d'être rafraîchissant comme le vinaigre parfaitement fermenté, il est stimulant ou échauffant comme les liqueurs vineuses.

287

L'Acide aigrelet des plantes a à peu près les mêmes vertus que le vinaigre.

L'acide qui n'a passé par aucun degré de fermentation parfaite , c'est-à-dire par une fermentation aidée par l'action de l'Air extérieur, & qui n'a souffert qu'une fermentation sourde ou imparfaite , telle que celle qui peut se

faire dans les suc^s enfermés dans les vaisseaux ou dans les vésicules des plantes , ne peut acquérir une saveur aussi aigre que celle du vinaigre ; celui de certains fruits peut prendre cependant une saveur fort aigrette dans la maturité de ces fruits , & il a à peu près alors les vertus du vinaigre ; néanmoins on a remarqué qu'il ne produit pas d'aussi bons effets que le vinaigre dans les Fièvres malignes putrides & pestilentielle^s , il aide moins à la transpiration , mais il peut avoir les mêmes avantages pour corriger l'acrimonie bilieuse , & sur-tout pour modérer les Diarrhées qui sont causées par cette espèce d'acrimonie.

288
Il est moins Diaphorétique , & par là moins convenable dans les Fièvres putrides malignes.

Lorsque l'acide , qui est parvenu à un haut degré de fermentation dans les Plantes , est accompagné d'une certaine quantité d'huile qui tend à devenir vineuse , il est ordinairement laxatif ; tel est celui des fruits murs qui ont une saveur agréable , comme celles des Poires , des Raisins , des Prunes , &c. ou une saveur douce , comme la Manne , le Miel , la Cassé , &c. ou une saveur aigrette , comme les Tamarins , les Cerises , & autres : Il y a cependant des suc^s aigrelets vineux , qui ne sont pas

289
Il est très-bon contre l'acrimonie bilieuse.

290
L'Acide aigrelet & vineux des fruits murs , est laxatif & rafraîchissant.

E vj

291
Acides aigrelets de fruits murs, qui ne sont pas laxatifs.

laxatifs, tels sont les suc des Pommes-acides; mais cette qualité ne leur manque, que parce qu'ils n'ont pas assez fermenté dans ces fruits; car lorsqu'ils sont exprimés & exposés à une fermentation plus complète, ils deviennent laxatifs, comme on l'observe dans le Cidre nouveau: Les autres suc aigrelets qui ne sont pas assez fournis d'huile vineuse, n'acquierent point cette vertu; tels sont les suc de Groseilles, de Grenades, d'Oranges, de Citrons, &c. quoique la fermentation agisse puissamment sur ces suc, dans le tems de la maturité des fruits qui les renferment.

292
Aigrelets un peu acerbés, sont rafraîchissans & astringens.

Plus les acides des Plantes conservent une saveur sure & sur-tout une saveur acerbe, moins leurs propriétés approchent de celles du vinaigre & des acides aigrelets qui favorisent les évacuations, soit par la voie des selles, soit par la voie des sueurs ou des urines, & plus au contraire ils sont astringens.

293
Usage du Vinaigre extérieurement.

Le vinaigre appliqué extérieurement, arrête les Hémorrhagies, parce qu'il fronce les vaisseaux; on l'employe aussi, étant délayé dans beaucoup d'Eau, pour tempérer les inflammations, & pour repousser, par le resserrement qu'il cause dans les vaisseaux, le sang arrêté dans

la partie enflammée ; le Lait , & le petit Lait aigris , les fucs des plantes qui ont une saveur aigrelette , sure , & acerbe , produisent les mêmes effets. On peut aussi recourir à ce genre d'acide pour résister à la pourriture des fucs qui découlent des ulcères putrides.

Le Vinaigre , & tous les fucs aigrets , résistent non-seulement à la pourriture des humeurs arrêtées dans les vaisseaux , dont l'action organique est détruite , comme il arrive dans les grandes contusions ; mais il dissout aussi ces humeurs , & en procure l'écoulement ; surtout si on y ajoute du sel Ammoniac ou quelques autres sels dissolvans.

Les acides qui ont une saveur fort austère ou acerbe , je veux dire les acides qui sont peu fermentés , n'ont pas de même la propriété de dissoudre nos humeurs ; j'ai observé que le suc de Joubarbe mêlé avec le sang, le coagule , que le Verjus exprimé du Raisin encore éloigné de la maturité , ne coagule pas la partie rouge de la masse des humeurs ; mais qu'il coagule un peu les fucs gélatineux.

294
Les Acides
acerbes ne
sont pas dis-
solvans.

62-11-20

C H A P I T R E V I I .
D E L ' A C I D E N I T R E U X .

§. I.

1°. *Origine de cet Acide.*

²⁹⁵
L'Acide Nitreux est de la nature de l'Acide tiré du Nitre.

²⁹⁶
L'Acide tiré du Nitre n'est pas un Acide Nitreux pur , ni libre.

ON entend par acide Nitreux , tout acide qui est de même genre , qui a les mêmes caractères , & les mêmes propriétés que l'acide que l'on tire du Nitre. Il faut faire attention néanmoins , que l'acide que l'on tire par la distillation du Nitre , n'est pas un acide pur , mais un acide retenu , engagé , & détrempé dans une grande quantité d'Eau , qui l'affoiblit beaucoup , un acide qui peut entraîner , lorsqu'il se détache par la distillation , quelques particules de la base du nitre qui lui sont restées adhérentes , qui l'appesantissent , & qui le rendent moins actif , & moins fugitif : Ainsi on ne peut pas juger par cet acide distillé , de l'activité & de la volatilité de l'acide Nitreux , parfaitement libre , & pur.

On a reconnu par plusieurs Observations, dont nous parlerons dans la suite, que l'acide Nitreux est principalement produit par la pourriture, qui décompose les parties intégrantes salines, & huileuses des sels Tartareux des Mixtes. Mais la fermentation sourde qui se fait dans les Plantes, & l'action des vaisseaux des Animaux, disposent l'acide du sel Tartareux à dégénérer en acide Nitreux.

297
La pourriture produit l'Acide Nitreux.

La fermentation, l'action des vaisseaux des Animaux, & la pourriture sont des mouvemens, par lesquels la Nature détruit les suc des Corps vivans, c'est-à-dire des Végétaux, & des Animaux, & par lesquels elle produit, comme nous l'avons remarqué, des acides fort différens; mais ces mouvemens destructifs ne s'accomplissent point dans ces Mixtes, tant que ces mêmes Mixtes jouissent de la vie: ils sont nécessaires dans les Corps vivans pour y préparer, & perfectionner les suc, mais en même tems ils tendent à les détruire; c'est pourquoi les Végétaux & les Animaux, ont continuellement besoin de nourriture, pour renouveler les suc qui sont continuellement expulsés de ces Corps, aussi-tôt qu'ils leur deviennent inutiles,

298
La fermentation sourde, l'action des vaisseaux, contribuent à le produire.

299
La fermentation, l'action des vaisseaux des Animaux & la pourriture, détruisent & produisent en même tems.

300
Nécessité de la nour-

riture dans
les Corps
vivans.

301

Les Corps
vivans sont
des Machi-
nes qui pro-
duisent &
détruisent
continuel-
lement.

302

Pourriture
parfaite &
imparfaite.

303

La putré-
faction s'ac-
complit par
l'action de
l'Air.

304

Différence
entre la pu-
tréfaction
& la fer-
mentation.

ou nuisibles : Ainsi les Corps vivans ne paroissent être que des Laboratoires , ou des Machines destinées à produire , & détruire continuellement des suc , à composer , & décomposer des parties intégrantes , à unir , & désunir sans cesse les Elemens , & à les faire passer successivement par une multitude infinie de combinaisons passageres.

La pourriture , comme la fermentation , est de deux sortes , parfaite ou imparfaite.

La pourriture parfaite a besoin , comme la fermentation parfaite , d'être aidée par l'action de l'Air extérieur ; sans l'accès de cet Air , elles n'agissent l'une & l'autre que foiblement , & qu'imparfaitement.

Les mouvemens de pourriture , & de fermentation ne different entr'eux , comme nous l'expliquerons ailleurs , que par leurs effets & que par la disposition des causes , qui sont nécessaires pour les exciter , & pour les entretenir ; car dans l'un & dans l'autre , la Nature agit de la même maniere , elle employe les mêmes causes , & arrive au même but ; mais plus rapidement par la pourriture , que par la fermentation.

La fermentation produit un Esprit-de-

Vin, & un Vinaigre ; la pourriture produit un acide Nitreux, & un sel volatil alcali.

Pour appercevoir clairement la différence qu'il y a entre les effets de ces deux mouvements, il faut examiner celle que l'on peut découvrir, entre l'Esprit-de-Vin & l'acide Nitreux, & celle que l'on trouve entre le Vinaigre & l'alcali volatil.

L'Esprit-de-Vin est une liqueur inflammable, qui s'évapore facilement, & qui a une saveur fort vive.

1°. C'est une liqueur, ainsi elle contient beaucoup d'Eau, qui retient le principe inflammable, & le principe savoureux, & qui est même fort adhérente à ces principes ; car on ne peut les en dépouiller entièrement par la distillation ; on retire toujours l'Esprit-de-Vin sous une forme liquide, chaque fois qu'on le distille : Ainsi les principes, dont nous venons de parler, sont aisément fixés & retenus par l'Eau ; cependant ils peuvent s'en séparer peu à peu ; car lorsqu'on expose l'Esprit-de-Vin à l'Air pendant un tems, la liqueur cesse enfin d'être inflammable, & savoureuse, on n'y découvre plus que les propriétés d'une Eau pure : Ainsi le principe inflam-

305

Elle ne consiste que dans la différence des effets de ces mouvements.

306

Différence entre les effets de la pourriture & ceux de la fermentation.

307

Ce que c'est que l'Esprit-de-Vin.

308

Il contient beaucoup d'Eau qui fixe sa partie acide & huileuse.

309
 Cette partie peut se séparer de l'Eau.

310
 Elle peut être retenue sous une forme sensible.

311
 Elle n'est pas parfaitement fugitive.

312
 L'Esprit-de-Vin contient beaucoup d'huile qui a de la liaison.

mable & le principe savoureux, se sont dissipés par l'action de l'Air, qui a agi sur cette liqueur. Ces principes dégagés de l'Eau sont donc fort subtils, & fugitifs, mais ils ne sont pas tellement fugitifs qu'ils ne puissent se rassembler, & former une masse sensible; car si on renferme de l'Esprit-de-vin dans un vase de verre, fermé hermétiquement, & que la plus grande partie de ce vase soit vuide, la liqueur perd dans une suite de plusieurs années sa propriété inflammable, & devient insipide; les principes qui s'en séparent, s'attachent aux parois du vase, & y forment une petite croute sèche & opaque: Si on remuë fortement la liqueur qui est renfermée dans le vase, elle détache & délaye cette croute, & forme de nouveau avec elle un Esprit-de-Vin, qui a recouvré toutes ses qualités: On voit par cette expérience, que les principes les plus subtils de l'Esprit-de-Vin se fixent facilement; ainsi ils ne sont pas parfaitement fugitifs.

2°. L'Esprit-de-Vin est inflammable, ainsi il est fourni d'huile: Cette huile est d'ailleurs remarquable, lorsqu'on verse de l'Esprit-de-Vin dans de l'Eau; car il y forme des filamens ou des

nées , où non-seulement l'huile de l'Esprit-de-Vin se manifeste sensiblement , mais où cette huile laisse de plus appercevoir une qualité légèrement onctueuse ; ainsi on voit que l'Esprit-de-Vin contient beaucoup d'huile , qui a encore de la liaison.

3°. L'Esprit de-Vin a une saveur fort vive , ce qui prouve que cette huile est accompagnée d'un acide , qui domine beaucoup dans l'Esprit-de-Vin , par ses qualités.

313
L'Acide domine beaucoup dans l'Esprit-de-Vin.

L'acide Nitreux qui est produit par la pourriture , est cette vapeur fœtide, contagieuse , inflammable , & corrosive , qu'exhalent les Corps corrompus.

314
Ce que c'est que l'Acide Nitreux , produit par la pourriture.

Les deux premières qualités de cet acide sont fort remarquables par elles-mêmes ; mais les deux dernières sont un peu moins connues.

315
Il est fœtide, contagieux, corrosif, & inflammable.

Cependant la propriété corrosive des vapeurs putrides , s'apperçoit aisément par l'impression qu'elles font sur les Métaux polis & brillans , que ces vapeurs ternissent en très-peu de tems ; d'ailleurs nous sçavons par les effets qu'elles produisent sur nos Corps , qu'elles sont très-irritantes & très-dissolvantes , & par conséquent très-âcres , & très-corrosives.

Il est plus difficile de s'assurer de leur qualité inflammable, parce qu'elles sont si fugitives, qu'elles se dispersent trop dans l'Air, pour qu'elles puissent y être susceptibles d'aucun embrasement remarquable; cependant il y a quelques faits qui suffisent, pour nous convaincre de leur inflammabilité: Car on l'a quelquefois remarqué, en entrant avec des flambeaux allumés dans des Soûterrains, où étoient renfermés des Cadavres Humains, qui s'y étoient corrompus; les vapeurs putrides dont l'Air étoit fort chargé, se sont embrasées, & tout l'Air renfermé dans ces Soûterrains, est devenu lumineux, sans faire cependant sentir aucune chaleur; ce qui n'est pas étonnant, parce que la flamme des vapeurs fort subtiles, ne cause pas ordinairement de chaleur remarquable. Il paroît que plus les vapeurs putrides sont inflammables, moins leurs autres qualités sont considérables; car dans ces Soûterrains, elles sont peu fœtides, elles paroissent de même peu contagieuses, & peu corrosives; l'Air qui est exactement enfermé dans ces lieux a peu d'action, il n'agit pas assez sur les substances putrides, pour y porter la putréfaction à son dernier degré;

Les vapeurs que ces substances exhalent, sont peu subtiles, l'acide y est encore enveloppé de beaucoup d'huile grossiere, qui modere son activité.

Mais il paroît toujours par toutes les qualités des vapeurs parfaitement putrides, que ces vapeurs sont à peu près de même nature que l'Esprit-de-Vin; leur mauvaise-odeur, leur qualité corrosive, leur inflammabilité plus ou moins considérable, prouvent assez qu'elles sont formées, comme l'Esprit-de-Vin, d'un acide huileux très-volatil; mais beaucoup plus volatil, plus subtil, plus privé d'Eau, moins chargé d'huile, plus fugitif, & beaucoup plus actif que celui de l'Esprit-de-Vin.

Le Vinaigre que produit la fermentation, differe beaucoup aussi du sel alcali volatil qui est formé par la pourriture; cependant l'un & l'autre sont fournis par la partie du sel Tartareux, sur laquelle ces mouvemens ne peuvent agir que difficilement: La partie acide du sel Tartareux, qui est encore fort terrestre, & peu pénétrée d'huile subtile, est divisée par la fermentation, & ce sont ses parcelles qui forment le Vinaigre; elles ont même été dépouillées par la fermentation, de la

316
Rapports & différences de l'Esprit-de-Vin, & de l'Acide Nitreux.

317
Différences qu'il y a entre le Vinaigre & le sel alcali volatil.

318
Comment se forme le Vinaigre.

319
Il ne peut
dégénérer
en alcali,
ni en Es-
prit-de-Vin.

320
Sa destru-
ction est le
dernier ter-
me de la
fermenta-
tion.

321
Comment
se forme
l'alcali vo-
latil.

partie saline & huileuse qui leur étoit adhérente, & qui a formé l'Esprit-de-Vin : Ces particules du sel Tartareux si peu fournies d'huile, & où l'acide domine, ne peuvent dégénérer par la fermentation en Esprit-de-Vin, ni par la pourriture en sel alcali volatil; mais elles sont encore susceptibles d'une es-
pece de fermentation, qui dégage leur acide, de la partie terrestre qui le fixoit : Par cette désunion l'acide devient fugitif, il se disperse dans l'Air, & le Vinaigre se trouve enfin détruit.

La pourriture agit beaucoup plus promptement, & beaucoup plus puissamment que la fermentation, sur l'huile du sel Tartareux, elle l'a divisé & l'unit plus intimement à l'acide; les parcelles du sel Tartareux qui résistent le plus à la pourriture, sont bien-tôt toutes pénétrées d'huile grasse subtile, par le mouvement même de la pourriture : L'acide huileux & fugitif, dont nous avons parlé, s'en sépare, l'Eau qu'elles contiennent, se dégage & les abandonne; leur acide huileux & subtil qui est encore fixé, & retenu par de la terre, forme un sel âcre, que l'on a appelé alcali volatil : mais ensuite la pourriture acheve de dégager cet acide huileux, & elle

détruit le sel alcali. Ainsi l'acide du sel alcali volatil est , comme l'acide du Vinaigre , fixé & retenu par de la Terre ; mais les parcelles du sel Tartareux , qui forment le sel alcali volatil , sont plus pénétrées d'huile que celles du Vinaigre , & leur Terre devient plus absorbante , parce qu'elle est dégarnie d'Eau : On voit donc par cet examen , que l'acide fugitif qui se dégage des parcelles du sel Tartareux , qui forment le Vinaigre , est moins huileux que celui qui se dégage de celles de l'alcali volatil , & qu'au contraire celui qui est retenu par l'Eau dans l'Esprit-de-Vin , & qui s'en dégage , est plus huileux que l'acide huileux ou Nitreux , qui se dégage d'abord par la pourriture : Ainsi la dissolution du sel Tartareux qui est causée par la fermentation , & par la pourriture , & qui est arrivée à son dernier degré , fournit des acides fugitifs de différens genres , ou peut-être de même genre , qui rentrent de nouveau dans la composition des Mixtes , qui se reproduisent. Mais il paroît toujours que l'acide fugitif , qui est détaché d'abord par la pourriture , & celui que cette même pourriture dégage ensuite , par la dissolution du sel alcali volatil , sont l'un & l'autre

322
La destruction de l'alcali volatil est le dernier terme de la pourriture.

323
Dernier état des acides dégagés par la fermentation , & par la pourriture.

des acides huileux extrêmement subtils, des acides de même genre, c'est-à-dire des acides Nitreux.

124
L'Acide Nitreux, est-il simple?

La dissolution se borne-t-elle dans la pourriture, à cette espèce d'acide Nitreux? Les particules de ce même acide, ne sont-elles formées chacune que d'une particule acide simple, ou unique, adhérente à une huile fort subtile? Ne sont-elles point composées au contraire, d'un amas de particules acides retenues par cette huile, qui seroit, pour ainsi dire, comme hérissées de ces particules acides, d'où dépendroit l'extrême activité des vapeurs putrides? Les molécules de ces vapeurs dispersées dans l'Air, ou retombées sur la surface de la Terre, ne se décomposent-elles pas, du moins en partie, avant que d'entrer dans la composition des Mixtes, ou des parties intégrantes des Mixtes qui se reproduisent? Il est difficile de répondre à ces questions, parce qu'on ne peut appercevoir les changemens qui arrivent à ces particules imperceptibles, que par ceux que l'on peut observer dans leurs propriétés; or nous remarquons seulement, qu'il y a quelques unes de ces propriétés que nous ne retrouvons plus dans l'acide Nitreux, qui a entré

dans la composition du Nitre , car cet acide n'est plus contagieux , ni si fœtide , que celui des vapeurs putrides ; mais nous ne sçavons pas si ces changemens lui sont arrivés , avant que de s'unir à la base du Nitre, ou dans la décomposition de ce sel par la distillation.

325
Différence de l'Acide Nitreux , produit par la pourriture, d'avec l'Acide tiré du Nitre.

La puanteur qui accompagne toujours la putréfaction parfaite , est un des signes qui caractérisent le plus cette putréfaction parfaite. Toute putréfaction qui n'est point aidée par l'action d'un Air extérieur , ne cause point de puanteur , telle est celle qui consomme les Corps renfermés dans la Terre. Quoique cette putréfaction puisse détruire entierement ces Corps , elle est regardée comme une putréfaction imparfaite ; non-seulement parce qu'elle n'est point accompagnée de puanteur , mais encore parce qu'elle est plus lente , & qu'elle ne paroît pas porter la dissolution si loin , que la putréfaction parfaite ; aussi n'est-elle pas contagieuse comme celle-ci , elle n'a pas la même malignité ; un Enfant mort dans la Matrice, & qui y reste exactement enfermé , peut y être entierement détruit par une putréfaction imparfaite , sans que cette pourriture se communique à la

326
La puanteur caractérise la putréfaction parfaite , & la distingue de la putréfaction imparfaite.

327
La putréfaction imparfaite n'est pas contagieuse.

mere , & lui cause même aucun dérangement considérable dans la santé. (a)

328
La putréfaction imparfaite dégage-t-elle l'Acide Nitreux.

Mais la putréfaction imparfaite suffit-elle pour produire l'acide Nitreux ? La production de cet acide semble exiger la plus grande dissolution , que la pourriture puisse causer dans les parties intégrantes des Mixtes : Dans cette dissolution le sel Tartareux d'un Corps qui se corrompt , dégénere , se volatilise , se décompose en acide Nitreux , & en alcali volatil ; & celui-ci se décompose aussi , par une suite de la pourriture , en acide Nitreux , c'est cet acide qui rend si pernicieuses les vapeurs qu'exhalent les substances putrides ; or la putréfaction imparfaite s'étend-elle jusqu'à ce degré ? Peut-elle porter la dissolution si loin , sans être ni contagieuse , ni accompagnée de malignité ? C'est ce qu'on n'a point encore assez examiné : Cependant on sçait qu'il se forme souvent dans les Cimetieres , un espece de Nitre , ou de salpêtre , qui naît sans doute d'un acide Nitreux , que fournissent les Corps qui ont été enterrés dans ces Cimetieres , & qui ont été détruits dans la Ter-

(a) Voyez les Mémoires de l'Academie Royale de Chirurgie. Tom. 1. Mem. 1. Seconde Partie.

re par une putréfaction imparfaite : Cette putréfaction semble donc porter la dissolution jusqu'à décomposer & réduire le sel des Mixtes , en acide Nitreux ; mais cette observation n'est pas décisive ; car les parties salines de ces Corps ont pû, avant que d'être réduites en acide Nitreux , être enlevées vers la surface de la Terre , ou étant exposées à l'action de l'Air , elles sont décomposées par une putréfaction parfaite.

Les vieilles murailles des Maisons que nous habitons , & particulièrement celles des Etables, où se retirent les Bestiaux Domestiques , c'est-à-dire les Chevaux , les Vaches , les Troupeaux , &c. abondent en Nitre ; parce que les matieres qui s'échappent par la transpiration , s'attachent à ces murailles , s'y corrompent & fournissent beaucoup d'acide Nitreux.

Si l'acide Nitreux trouve dans les Corps , qui se pourrissent , une base à laquelle il puisse s'unir , il forme dans ces Corps mêmes un sel de la nature du Nitre , c'est ce qu'on observe dans l'urine : Car l'urine récente , sur-tout celle de l'homme , contient du Sel-Marin , comme on le remarque lorsqu'on la fait évaporer assez , pour que le Sel-Marin

329
Le Nitre qui abonde dans les vieilles murailles , est formé par l'Acide Nitreux , fourni par les matieres de la transpiration des Animaux.

330
L'Acide Nitreux peut former du Nitre dans les Corps mêmes qui se

124 *De l'Acide Nitreux.*

corrom-
pent.

puisse se rassembler en Cristaux ; mais si on la laisse corrompre , avant que de la faire évaporer , on aura des Cristaux de sel de Nitre au lieu de Sel Marin ; parce que l'acide Nitreux , produit par la pourriture , a chassé l'acide du Sel-Marin , s'est uni à la base de ce sel , & a formé un sel neutre Nitreux. Il est donc certain que la pourriture produit des acides Nitreux , & qu'elle commence même à en produire avant que le Mixte soit entierement dissout.

311
La pourri-
ture pro-
duit des
Acides Ni-
treux, avant
que le Mixte
soit entiere-
ment dis-
sout.

332
L'Acide
Nitreux
n'est pas
toujours
produit par
la pourri-
ture,

333
L'Acide
Nitreux
peut être
produit par
la fermenta-
tion.

Il paroît cependant que ce genre d'acide peut être produit indépendamment de la pourriture , l'expérience que nous avons rapportée ci-devant , semble du moins le prouver ; nous avons dit que , si on mêle de l'huile de vitriol avec du sel volatil alcali de Tartre produit par le feu , & qu'on y ajoute quelque essence balsamique tirée des substances végétales , par exemple , l'essence Thériacale , ce mélange , qu'on laisse pendant quelque tems en macération , produit des Cristaux de Nitre : Or l'acide Nitreux qui entre dans la composition de ce Nitre , ne paroît pas naître de la pourriture. On peut faire la même remarque , sur l'acide nitreux qui se produit , lorsque le Sel-Marin dégénere dans la Ter-

re, & dans les Plantes, en Nitre. Il y a même plusieurs Plantes, qui ont un sel essentiel fort différent du Nitre, dont l'acide est cependant du genre de l'acide Nitreux. Ainsi il est aisé d'appercevoir par tous ces faits, qu'effectivement l'acide Nitreux n'est pas produit uniquement par la pourriture, mais qu'il est formé aussi par la fermentation, surtout par la fermentation qui se fait dans les Plantes vivantes. Il y a, entr'autres, plusieurs Plantes, où cette espece de fermentation produit des huiles parfaitement grasses, qui ne sont presque plus susceptibles de fermentation, & qui ne peuvent être détruites que par la pourriture. Dans ces huiles, la partie saline, la partie aqueuse, la partie terrestre, & la partie huileuse, sont tellement divisées, tellement confondues, & si étroitement unies, que l'acide ne peut plus en être séparé par la fermentation, ni par la distillation. En effet, les huiles qui sont fort onctueuses, & fort grasses, ne fournissent plus de phlegme acide dans les Analyses; mais elles donnent beaucoup de sel alcali volatil, c'est-à-dire de sel pareil à celui que produit la pourriture, & dont l'acide qui s'en sépare, lorsque ce sel se décompose,

F iij

La fermentation qui produit des huiles grasses dans les Plantes, tend à produire des Acides Nitreux.

est du genre de l'acide Nitreux ; or l'espece d'huile Végétale dont le sel est si susceptible d'alcalifation, & où l'acide de ce sel est Nitreux , ou du moins très-disposé à le devenir , est produite par la fermentation sourde qui agit dans les Plantes : Cette fermentation tend donc, dans plusieurs Plantes , à produire un acide Nitreux. Il est donc certain par cet exemple & par beaucoup d'autres dont nous pourrions tirer la même conséquence , que la pourriture n'est pas la seule cause qui fasse dégénérer l'acide du sel des Mixtes , en acide Nitreux.

§. I I.

2°. *Caracteres de l'Acide Nitreux
& ses Especies.*

335
On distingue l'Acide Nitreux des autres Acides , par ses rapports ou affinités avec différentes substances. Voyez la Table des Affinités. D'ailleurs il est plus volatil que les autres acides , il ne peut être concentré par l'évaporation de son phlegme , parce que la chaleur l'enleve avec la partie aqueuse qu'elle fait évaporer ; celui que l'on tire du Nitre peut être cependant un peu concentré par le

moien de plusieurs distillations qui le privent d'une partie de son phlegme; mais si on pousse fort loin ces distillations, on l'affoiblit beaucoup; on peut même à force de les répéter, le détruire ou le dissiper entierement, enforte qu'il ne reste plus que du phlegme.

Cet acide dissout tous les Métaux, excepté l'Or. Il agit plus promptement dans les dissolutions que les autres acides. Si on le mêle avec l'acide du sel commun, ce mélange forme le dissolvant que nous appellons *Eau Régale*; parce qu'il dissout l'Or. On le mêle avec l'acide vitriolique pour avoir un dissolvant qui agisse plus puissamment sur tous les autres métaux, que l'un ou l'autre de ces deux acides, n'y agiroient séparément: De-là vient, comme nous l'avons déjà dit, qu'on a donné le nom d'*Eau Forte*, à ce dissolvant. Le même acide, je veux dire l'acide Nitreux tiré du Nitre, produit, avec l'Argent qu'il dissout, des Cristaux en forme de petites lames dentelées; ceux qu'il forme avec le Mercure, ont plusieurs angles, & plusieurs faces, comme un Diamant taillé. Il produit avec l'Argent & le Mercure des Cristaux en forme d'arbres:

F. iij.

336

Il est plus fugitif que les autres Acides.

337

Il ne peut être que très-peu concentré.

338

Il s'affoiblit, & se détruit même en le distillant beaucoup de fois.

339

L'Acide Nitreux dissout presque tous les Métaux.

340

Il entre dans la composition de l'*Eau Régale*.

341

Dans celle de l'*Eau forte*.

On les a nommés à cause de leur figure , *Arbres de Diane.*

342
Cristaux
que l'Acide
Nitreux
forme avec
les Métaux
qu'il dis-
sout.

Cet acide chasse tous les autres acides des matieres alcalines , excepté l'acide vitriolique. L'acide Nitreux produit un sel nitre , lorsqu'il s'unit avec un sel alcali fixe , ou avec la Chaux vive , ou bien avec la base du sel commun : Il forme l'*Aphronitrum* , qui est un Nitre dont les Cristaux sont fort déliés , & qu'on appelle pour cette raison , *Fleur de Nitre* ; c'est le Salpêtre ou le Nitre qui se

343
Il forme
l'Arbre de
Diane avec
l'Argent &
le Mercure.

cristallise contre les murailles : Lorsque cet acide s'unit à des Terres grasses alcalines , il forme une espece de Nitre qui se fond facilement , & qui ne peut garder la forme de Cristaux. Si on le joint avec de la Craye calcinée , il forme le *Phosphore de Baudouin* ; ce Phosphore est lumineux la nuit comme le Charbon ardent. Ce même acide produit par son union avec un sel alcali volatil , une espece de *Sel Ammoniac Nitreux.*

344
Affinités
de l'Acide
Nitreux avec
les matieres
alcalines.

345
Les Sels
Neutres
qu'il produit
avec
ces matieres.

346
Phosphore
de Bau-
douin.

Quoique tout acide nitreux soit fort volatil , on distingue cependant celui que l'on tire du Nitre , en fixe , & en volatil ; en effet , celui que l'on tire par l'entremise du bol , du vitriol , de l'A-

347
Acide de
Nitre fixe ,
& volatil.

lun , dans la distillation du Nitre , est plus fixe que celui qu'on tire par le moyen des substances métalliques , par exemple , avec la Limaille de Fer , de Cuivre , d'Etain , le Zinc , la Magnésie Arsenicale , &c. Si on distille de nouveau cet acide avec ces mêmes substances , on le rend encore plus volatil ; & en répétant encore cette distillation , on a un Esprit de Nitre fumant , & très-pénétrant.

348
Acide de Nitre fumant.

Il y a d'ailleurs différentes especes d'acides Nitreux ; car celui qui est produit par la pourriture , celui qui est produit par la fermentation , & celui que l'on tire du Nitre , paroissent différer beaucoup entr'eux par leurs propriétés ; mais ils ont tous celle de pouvoir former du Nitre , en se joignant à une base qui les fixe.

349
Diverses especes d'acides Nitreux.

§. III.

3°. *Mixtes qui contiennent un Acide Nitreux. Vertus de cet Acide.*

L'acide Nitreux qui est détaché du sel des Mixtes , dans la décomposition de ce sel , se disperse en grande quantité dans l'Air : Il est aisé de s'en convaincre ; car , si après la distillation du Ni-

350
L'Air contient beaucoup d'acide Nitreux.

tre, on expose à l'Air les matières qui ont été dépouillées de l'acide Nitreux, l'Air les refournit d'un pareil acide, qui forme avec ces mêmes matières un nouveau Nitre. On observe la même chose lorsqu'on fait une lessive de quelque cendre remplie de sel alcali fixe; Car si on la fait évaporer jusqu'à ce qu'elle ait pris une consistance un peu épaisse, & qu'on l'expose à l'Air; l'acide Nitreux de l'Air s'unit au sel alcali de cette lessive, & forme avec ce sel alcali des Cristaux de Nitre.

351
L'Acide Nitreux ne se trouve pas dans les Minéraux.

On peut juger par l'origine de l'acide Nitreux, qu'il ne doit pas entrer dans la composition des Minéraux; c'est-à-dire des Mixtes qui se forment dans les entrailles de la Terre; car cet acide qui résulte de la décomposition du sel des Végétaux, & des Animaux, ne peut se trouver que dans l'Atmosphère de l'Air, & à la surface de la Terre: Il peut former à la vérité, en s'unissant à des parties terrestres alcalines, des sels Nitrés qu'on peut regarder, en quelque sorte, comme Minéraux, à cause de la base terrestre qui fixe cet acide. Mais comme il rentre avec les sucs de la Terre dans les Végétaux, il doit plutôt être rapporté au genre des sels Végétaux, qu'à celui des

352
Il se trouve dans les Végétaux qui contiennent du Nitre, dans lequel il est engagé.

sels Minéraux ; car il se change ; à la vérité , en différens genres de sels , & particulièrement en sel Tartareux , dans la plûpart des Plantes ; ainsi l'acide Nitreux qui est fourni par le Fumier , & par les autres substances putrides, & qui est fixé à la surface de la Terre par des parties terrestres , change donc de nature dans la Terre , ou dans la plûpart des Plantes , lorsqu'il forme ces différentes especes de sels.

353
Il y dégé-
nere en A-
cide fer-
menté.

Il y a apparence que cet acide com-
mence à dégénérer dans la Terre , mê-
me dans celle qui est la plus engraisée
par le moyen du Fumier ; telle est la
Terre des Jardins ; car on y trouve , se-
lon M. Tournefort, une espece de sel
Neutre amer , où l'acide Nitreux ne
se fait plus reconnoître. Cependant ce
sel doit être formé principalement par
celui que fournit le Fumier ; c'est-à-
dire par un acide Nitreux ; apparem-
ment que de nouvelles combinaisons de
cet acide avec différens principes , sur-
tout avec des substances huileuses , a-
queuses , & terrestres , le changent , du
moins en partie , de nature. Lorsqu'il
rencontre des matieres alcalines , il ne
forme souvent , en s'unissant à ces ma-
tieres , à beaucoup d'Eau , & d'Air ,

354
L'Acide Ni-
treux que
les substan-
ces putri-
des four-
nissent à la
Terre , pa-
roit y dégé-
nerer.

355
Sels pré-
parés dans
la Terre ,
pour les
Végétaux.

qu'un sel Nitre naturel , qui passe dans la composition de plusieurs Végétaux , où il souffre divers changemens ; mais ce Nitre , comme les autres sels , paroît aussi changer de nature à la surface de la Terre , avant que d'être reçu dans les Plantes ; car on peut se servir de ces sels , particulièrement du sel Nitre , & du sel commun , pour rendre les Terres fort fertiles en toutes sortes de Plantes , même en Plantes dont les sucres ne sont fournis que de sel Tartareux , telles sont les espèces de *Gramen*. La fertilité que le Nitre peut procurer , est si considérable , qu'on a observé qu'un seul grain d'Orge , planté dans une Terre arrosée d'Eau chargée de Nitre , a produit 249. tiges , qui ont rapporté plus de 18000. grains. Or on ne remarque dans ce genre de Plante aucune apparence de Nitre , ni d'acide Nitreux. Nous pourrions rapporter beaucoup d'autres expériences qui prouvent de même que les sels dégèrent dans le sein de la Terre , & dans les Végétaux , & y prennent les caractères du sel qui est propre à chaque espèce de Plantes.

Cependant il y a des Plantes où l'on trouve de l'acide de Nitre , & d'autres qui contiennent du Nitre ; mais ce n'est

356
Le Nitre
& le Sel
Commun ,
fertilisent
beaucoup
les Terres.

357
Ces Sels y
changent
facilement
de nature.

358
Il y a des
Plantes
dont l'Acid-

qu'autant que ces fels conviennent à ces Plantes , qu'ils n'y dégènerent pas , ou qu'ils y confervent plus ou moins long-tems leurs caracteres d'acide Nitreux , ou de sel Nitre.

de est Ni- treux.

L'acide Nitreux que l'Air dépose sur la surface de la Terre , peut y rencontrer des alcalis volatils , & former avec eux un sel Ammoniacal Nitreux , qui degènera ensuite dans les plantes en sel Tartareux.

359
L'Acide Nitreux peut four- nir aux Plantes un sel Ammo- niacal Ni- treux.

L'acide Nitreux paroît entierement étranger aux Animaux pendant leur vie , sur-tout à ceux qui vivent de Végétaux , ou qui vivent d'autres Animaux nourris de Plantes , où cet acide ne se trouve point : On remarque cependant que le Nitre se forme particuliere- ment dans les Batimens , & dans les endroits où les Animaux se retirent ; mais l'acide Nitreux , qui produit ce Nitre , n'est pas fourni immédiatement par ces Animaux ; il vient des matieres qu'ils transpirent , & de leurs autres exeré- mens , qui se corrompent , lorsqu'ils sont évacués , & exposés à l'action de l'Air.

360
L'Acide parfaite- ment Ni- treux , ne paroît pas se trouver dans les A- nimaux.

Cependant on peut douter si les hu- meurs des Animaux ne contiennent pas un acide Nitreux , ou au moins un acide

361
Il y a un Acide qui

approche
de l'Acide
Nitreux
dans les
graisses des
Animaux,
& dans les
humeurs
formées de
ces suc
gras.

qui approche beaucoup de l'acide Nitreux ; la plûpart de ces humeurs sont formées d'huiles très-grasses ; or le sel essentiel de ces huiles est , comme nous l'avons déjà dit , & comme nous le verrons dans la suite , intimement pénétré par la partie huileuse , qui divise , & subtilise extrêmement la partie saline , & qui s'unit étroitement aux particules acides ; en sorte que l'acide de nos suc-les plus gras , peut être regardé comme un acide huileux très subtil , & à peu près tel que l'acide Nitreux ; c'est un acide qui ne peut plus devenir semblable à ceux que la fermentation complete produit ; car il ne peut plus acquerir , par cette fermentation , les caracteres de l'acide de l'Esprit de Vin , ni ceux de l'acide du Vinaigre ; c'est ce qu'on remarque dans le Beurre qui se déprave , la faveur ou l'acrimonie qu'il contracte , est fort différente de celle de l'Esprit-de-Vin & de celle du Vinaigre ; c'est une acrimonie extrêmement vive , qui ressemble plus à celle de l'acide Nitreux qu'à toute autre ; c'est pourquoi le sel que l'on tire par la distillation des suc fort gras , est un sel volatil alcali , c'est-à-dire un sel formé par des particules acides très-subtiles , qui sont retenues ensemble par une huile volatile , & qui ,

lorsqu'elles se défunissent, sont autant de particules acides nitreuses. Il est donc certain du moins, que l'acide des suc-gras des Animaux, est un acide entièrement disposé à devenir Nitreux, ou peut être un acide déjà Nitreux, mais qui est encore engagé dans la partie huileuse de ces suc.

L'acide Nitreux tiré du Nitre n'est plus pourrissant, ou contagieux; on croit même qu'il a, comme les autres acides, la propriété de résister à la pourriture, mais on ne peut le prescrire intérieurement, à moins qu'il ne soit délayé dans une très grande quantité d'Eau, ou dulcifié avec l'Esprit-de-Vin; parce qu'il est extrêmement irritant & corrosif. Il y a aussi dans plusieurs Plantes un acide Nitreux qui n'a pas non plus les qualités pernicieuses de l'acide Nitreux produit par la pourriture. Il semble même que les caractères & la vertu spécifique de ces Plantes, dépendent de cet acide, car il y a un genre de Plantes connues sous le nom d'*Antiscorbutiques*, qui contiennent beaucoup d'acide Nitreux, & qui toutes ont effectivement la même saveur, & la même vertu; il faut avouer cependant que cet acide n'est pas le seul genre de sel qui se trouve dans ces Plan-

362

L'Acide tiré du Nitre résiste à la pourriture.

363

L'Acide Nitreux des Plantes n'est pas pourrissant comme celui des substances putrides.

364

Les vertus des Plantes Antiscorbutiques ne dépendent pas unique-

ment de
l'Acide Ni-
treux de ces
Plantes.

365

L'Acide
Nitreux des
Plantes An-
tiscorbuti-
ques paroît
engagé
dans le sel
essentiel de
ces Plan-
tes.

366

Les alcali-
s volatils,
& les Acides
qui se
trouvent
ensemble
dans les
Plantes, n'y
sont pas li-
bres.

367

Nous ne
connois-
sons encore
que peu de
Plantes qui
contiennent
de l'acide Ni-
treux.

tes, & que par conséquent leur saveur;
& leur vertu ne peut pas se rapporter
uniquement à l'acide Nitreux qu'elles
contiennent; il n'est pas même certain,
que cet acide soit libre & simplement
délayé dans le phlegme de ces Plantes;
il peut y être engagé dans leur sel essen-
tiel, & on ne pourroit s'en appercevoir
par les expériences, dont on se sert pour
le découvrir, parce qu'elles peuvent le
dégager; ainsi on ne voit pas, par ces
expériences, dans quel état il se trouve
dans ces Plantes; mais il paroît d'ailleurs
qu'il y est engagé; car plusieurs de ces
Plantes contiennent un sel alcali vola-
til, auquel il ne s'unit pas; or il semble
qu'il devrait s'y unir s'il étoit libre.

On peut étendre cette remarque à tou-
tes les autres Plantes qui paroissent con-
tenir des acides, & des alcalis libres &
flottans dans le phlegme de ces Plantes,
sans s'unir les uns aux autres; car il y a
tout lieu de penser que les uns ou les au-
tres ne sont pas libres, & qu'ils font
partie du sel essentiel de ces mêmes
Plantes.

Nous ne connoissons pas toutes les
Plantes qui contiennent un acide Ni-
treux, & qui ont peut être des saveurs,
& des vertus différentes; la Chymie,

qui jusqu'à présent a été presque entièrement bornée dans l'Analyse des Plantes à des distillations, ne nous a pas encore découvert l'espece d'acide qui est propre à chaque genre de Plantes, ni les différens sels Neutres que ces acides produisent dans les Végétaux.

L'acide Nitreux tiré du Nitre, & dulcifié par l'Esprit-de-Vin, est un excellent Remede dans les Ulceres putrides. Celui où l'on a dissout du Mercure, ou de l'Argent, forme d'excellens Corrosifs, qui sont fort en usage dans la Chirurgie.

368
Nous ignorons la vertu qu'il donne à ces Plantes.

369
Usage extérieur de l'acide Nitreux.



C H A P I T R E V I I I .
D U S E L A L C A L I
E T D E S E S E S P E C E S .

370
Ce que
c'est que le
sel alcali.

371
Signes qui
le distin-
guent des
autres sels.

372
Signes qui
lui sont
communs
avec les
Terres ab-
sorbantes.

373
Il fait ef-
fervescen-
ce avec les
Acides a-
queux.

374
Il forme

L'A L C A L I est un sel de saveur âcre, & brûlante, qui étant mélé avec les Huiles grasses, & les Résines, les rend dissolubles à l'Eau ; qui donne une couleur verte au Syrop , ou à la teinture de Violette , & de la plûpart des autres Fleurs ; mais cette derniere propriété ne lui est pas particuliere ; car la Chaux vive produit le même effet.

Ce sel , de même que la Chaux , & la plûpart des autres Terres absorbantes, fait effervescence avec les acides aqueux, il s'unit fortement avec ces sels, & compose avec eux des sels Neutres ; par exemple l'alcali fixe forme un sel Nitre , lorsqu'il se joint avec l'acide Nitreux , un Sel-Marin avec l'acide du Sel-Marin , un sel Tartareux avec l'acide fermenté , un Tarte vitriolé avec l'acide du Vitriol ; ainsi on distingue facilement, par ces différens sels Neutres , les différens

acides qui s'unissent avec un alcali fixe.

Les sels Alcalis sont composés, comme nous le verrons dans la suite, d'acides, d'huiles, & de Terre Elementaire. Ils naissent des sels Neutres qui contiennent beaucoup d'huile, tels sont le Nitre, & le sel Tartareux des Plantes.

La disposition qu'ont les alcalis à s'unir fortement avec les acides, les a fait regarder comme des particules poreuses, & on croit qu'elles absorbent, & engagent les acides dans leurs pores; mais cette propriété n'est pas particulière aux sels alcalis; l'huile fixe & retient l'Air, elle s'attache fortement aux acides, à l'Eau, à la Terre; pourquoi ne croit-on pas aussi que les particules de l'huile sont poreuses? On dit qu'elles sont branchues & embarrassantes; mais l'extrême subtilité des parties de l'huile Elementaire, s'accorde-t-elle bien avec ces idées? Suffit-il de donner des pores aux alcalis, pour comprendre comment un alcali uni à un acide, abandonne cet acide pour s'attacher à un autre acide, avec lequel il a plus d'affinité? La séparation d'un acide d'avec un alcali causée par un autre acide, & l'union de ce dernier acide avec l'alcali, présentent-

avec eux des sels Neutres différens, selon l'espece d'acide.

375

Le sel Alkali est fort composé.

376

La propriété absorbante des Alcalis, ne dépend pas des pores de ces sels.

377

Cette propriété n'est pas particulière au sel Alkali.

378

Les pores qu'on suppose aux Alcalis ne suffisent pas pour expliquer leur propriété absorbante.

379
La propriété absorbante des Alcalis dépend de la facilité du contact avec les principes auxquels il s'attache.

t'elles une autre idée que celle d'une simple séparation, & d'une simple application de différens Elemens, ou de différentes parties intégrantés qui étoient unies, ou qui s'unissent par un contact plus ou moins exact ou complet: peut-on concevoir autrement tous les différens degrés d'Affinité, que les Elemens ont entr'eux? Car, qu'est-ce que c'est qu'un sel Neutre, formé par l'union d'un sel alcali & d'un acide aqueux, sinon un amas d'Eau fixée avec l'alcali, & des particules acides, & beaucoup d'Air? Or que fait un autre acide aqueux qui dégage l'alcali, & qui s'unit avec lui, sinon de dissoudre cet amas, où il trouve des pores qui facilitent son action: & l'Air qui est le plus facile à désunir, est dégagé, il reprend son ressort, il ébranle & écarte les autres parties du composé, il ouvre des passages au dissolvant entre ces parties; l'Air continue de se dégager, le dissolvant pénètre de plus en plus, jusqu'à ce que la dissolution soit achevée: L'alcali qui est séparé, forme avec de l'Air & le dissolvant, un nouveau composé, qui peut être de même dissout par un autre acide aqueux; s'il y trouve des pores, où il puisse s'insinuer & dégager l'Air qui y est fixé.

La propriété absorbante des Alcalis , je dis *absorbante* , pour me conformer au langage ordinaire , ne doit être attribuée qu'à la partie huileuse , & terrestre de ces sels ; car ce n'est que par l'espece de Terre calcarée ou calcinable , qui entre dans leur composition , que les alcalis s'unissent si fortement aux acides , & qu'ils forment avec eux des sels Neutres ; plus ils sont fournis de cette Terre , plus ils sont absorbans ; c'est pourquoi les acides s'attachent plus fortement aux sels Alcalis fixes , & à la Chaux vive , qu'aux Alcalis volatils. La Terre calcarée , qui est , comme nous le remarquerons dans la suite , une espece d'Alkali naturel , suffit seule pour retenir les acides , & pour former par son union avec eux des sels Neutres , pareils à ceux que les sels Alcalis que l'on tire des Mixtes , forment avec les mêmes acides ; le Nitre naturel , ou le Nitre de Houffage , dépouillé de son acide par la distillation , ne laisse au fond de la Cucurbite , qu'une Terre qui fixoit cet acide , & qui formoit avec lui un sel Nitre. Or ce Nitre est semblable au Nitre artificiel que l'on compose avec le même acide , & un sel alcali fixe. On peut produire le même sel avec

380

Cette propriété appartient à la Terre calcarée , qui sert de base aux Alcalis.

381

La Terre calcarée suffit pour absorber les Acides , & former avec eux des sels Neutres.

l'acide Nitreux & la Chaux vive. Le Bol, la Marne ou la Pierre de Chaux, le Plâtre, l'Albâtre, la Chaux éteinte, ou la Chaux des Murailles, la Craye, peuvent pareillement servir de base à l'espece de sel de Nitre, qu'on appelle *Aphronitrum*, ou Salpêtre : Ces Terres suffisent donc pour absorber, ou fixer les acides, & former avec eux des sels Neutres.

L'acide vitriolique uni à la Craye, forme l'Alun, le sel commun, dont la base n'est de même qu'une Terre absorbante, se contrefait avec l'acide de ce sel, & un sel Alkali fixe : Cette propriété par laquelle les sels alcalis & la Terre calcarée, peuvent former avec les mêmes genres d'acides, les mêmes especes de sels Neutres, marque donc assez la conformité entre ce genre de Terre, & les sels Alcalis.

La Terre calcarée ou calcinable a donc, lorsqu'elle est seule, comme lorsqu'elle est unie à l'acide qui compose avec elle les sels Alcalis, la propriété de fixer, de retenir les acides aqueux, & de leur fournir une base pour former les sels Neutres naturels ; ainsi il est évident que c'est cette espece de Terre qui donne aux Alcalis la propriété d'absor-

ber , ou de fixer les acides , & de former avec eux des sels Neutres artificiels.

Les alcalis , particulièrement les alcalis fixes , ne sont que des sels huileux , & Terrestres calcinés , ou une véritable Chaux plus chargée d'acide & d'huile , que la Chaux ordinaire ; car la Chaux est presque un sel Alkali fixe ; elle contient aussi de l'acide , & de l'huile , comme on le remarque dans la Marne , qui est une Terre grasse pénétrée d'acide vitriolique , & qui par la calcination , devient une véritable Chaux , ou une Terre véritablement alcaline , ou absorbante , & corrosive à peu près comme les sels Alcalis ; sur-tout comme les sels Alcalis fixes , qui sont des sels fort terrestres , formés aussi par la calcination.

La Chaux diffère par sa vertu corrosive , des autres Terres alcalines & calcinables que la calcination ne rend point , ou ne rend que fort peu corrosives ; telles sont le Plâtre , l'Albâtre , le Bol , la Craye , les Coquillages , &c. Apparemment que ces Terres sont moins fournies d'acides que les Terres , & les pierres , qui se convertissent en Chaux par la calcination ; mais le plus ou le moins d'acides dont le sel alkali , & toutes les différentes Terres alcalines sont

382

Les Alcalis sont une espèce de Chaux vive.

383

Conformité de la Chaux vive avec l'Alkali fixe.

384

Différence de la Chaux d'avec les autres Terres calcinées ou calcinables.

fournies, n'établit entre ces matières, considérées comme absorbantes, qu'une différence accidentelle.

385

Ce qu'on entend par les Terres calcarées, ou absorbantes.

Mais qu'est-ce que cette espèce de Terre alcaline qui s'attache si facilement aux acides? Est-ce une Terre Elementaire, comme l'ont pensé quelques Chymistes? Nous avons déjà fait voir que non, & qu'on peut la décomposer, & séparer des autres principes, qui entrent dans sa composition, la Terre Elementaire, laquelle n'est point alcaline, ou absorbante, lorsqu'elle est pure. Ainsi

386

La Terre Elementaire n'est pas absorbante.

il faut penser des Terres alcalines ou calcinables, comme de la Terre Vitrescible, & de la Terre Fictile, connue sous le nom d'Argile ou de Terre à Potier; car toutes ces Terres sont composées, & contiennent une Terre Elementaire, qui est la même dans toutes ces différentes Terres.

387

La Terre calcarée est de même que la Terre vitrescible, & la Terre fictile, une Terre composée.

La Terre alcaline diffère de la Terre Vitrescible, en ce qu'elle ne peut point, comme celle-ci, se fondre & se réduire en Verre par la chaleur; elle diffère aussi de la Terre Fictile, en ce qu'elle ne se durcit & ne se pétrifie pas par l'action du feu: Au contraire le feu la décalcine, c'est-à-dire, qu'il la rend friable & aride,

388

Différence qu'il y a entre ces Terres.

389

D'où dépend la propriété calcinable des

Nous

Nous avons vû que la Terre n'est vitrescible, que lorsqu'elle est unie à une quantité suffisante de sel ; ainsi la Terre calcinable ne contient pas autant de sel que la terre vitrescible, puisque le feu ne peut pas la vitrifier.

Terres calcarées.

390
Terre vitrescible.

391
Terre fictile.

La Terre fictile se durcit par l'huile & l'Eau dont elle est fournie, & que le feu unit fortement aux parties salines, & à la Terre Elementaire qu'elle contient. L'Eau au contraire n'est point assez fixée, ni assez unie aux principes qui composent la Terre calcinable, pour résister à l'action du feu ; cette Eau qui contribue, avec l'huile, à donner de la liaison aux parties de la Terre calcinable, est enlevée par le feu, & cette Terre dépouillée, du moins pour la plus grande partie, de l'Eau qu'elle contenoit, reste friable, aride, & fort avide d'Eau, sur-tout d'Eau chargée de sel acide ; parce que l'huile dont cette Terre est fournie, a beaucoup d'affinité avec ce sel.

392
D'ou dépend la propriété absorbante des Terres calcarées.

En effet il paroît que le principal changement que la calcination cause dans ces Terres, lorsqu'elle les réduit en Chaux vive, c'est de les dépouiller de l'Eau dont elles sont pénétrées ; car cette Chaux s'éteint par l'Eau, &

393
L'effet de la calcination sur les Terres calcarées, est de les dé-

pouiller de
leur Eau.

lorsqu'elle est éteinte , on peut la rétablir à peu près dans son premier état de Chaux vive , par une nouvelle calcination.

394
La propriété absorbante des Terres alcalines , ou calcarées , consiste principalement dans une disposition à recevoir l'Eau.

Les Terres calcinées, éteintes par l'eau, perdent presque entièrement leur disposition à absorber les acides aqueux, principalement le Plâtre, & même la Chaux, sur-tout lorsqu'elle est mêlée avec du Sable ; car l'Eau s'unit si fortement à ces Terres, qu'elles se durcissent, & prennent, en quelque sorte, la forme de Pierre.

395
Les Terres alcalines absorbent les Acides, parce qu'ils sont délayés dans l'Eau.

Les acides que les Terres calcinées absorbent, sont des acides aqueux, c'est-à-dire de l'Eau chargée d'acides, & les sels Neutres que quelques-unes d'elles forment par leur union avec ces acides aqueux, contiennent une grande quantité d'Eau, qui s'y est fixée, & qui diminue beaucoup l'acrimonie de la partie saline de ces mêmes sels.

396
Les Terres alcalines, ou les sels alcalis unis aux Acides aqueux, forment des sels Neutres qui ont

Il y a plusieurs Terres alcalines qui ne forment pas de sels Neutres, lorsqu'elles s'unissent aux acides aqueux, parce qu'elles n'en reçoivent pas une assez grande quantité, & qu'elles dominent toujours sur ces acides, ou plutôt sur l'Eau chargée d'acides; car c'est principalement par l'Eau, qui se joint

aux Terres alcalines, que les acides qu'elle contient, sont absorbés par ces mêmes Terres.

Les différens acides augmentent ou diminuent la disposition qu'a l'Eau à s'unir avec les Terres absorbantes, de-là dépendent les différens degrés d'affinité que les différens acides aqueux ont avec ces Terres.

L'Eau chargée d'acides, a toujours plus d'affinité avec les Alcalis que l'Eau simple, & les différens degrés de cette affinité varient, comme nous l'avons remarqué, selon les acides dont cette même Eau est chargée.

Cette disposition qu'ont les sels alcalis, à s'unir plus fortement à l'Eau chargée d'acides qu'à l'Eau simple, paroît dépendre de l'huile dont les sels Alcalis sont plus fournis que la Chaux vive, le Plâtre calciné, & la plupart des autres matieres absorbantes; car l'huile a par elle-même beaucoup de disposition à s'unir avec les acides. Cependant cette disposition est augmentée par la Terre qui est unie à l'huile, puisque plus les Alcalis sont fixes, plus ils s'unissent fortement aux acides aqueux.

Les sels Alcalis volatils s'unissent moins fortement aux acides aqueux, que

peu d'acrimonie, à cause de l'Eau qui y est fixée.

397

Toutes les Terres alcalines unies aux Acides aqueux, ne forment pas des sels Neutres.

398

Les différens Acides aqueux ont plus ou moins d'affinité avec les Terres alcalines, & avec les sels Alcalis.

399

Les Acides augmentent l'affinité de l'Eau avec la plupart des Terres alcalines, & sur-tout a-

avec les sels
alcalis.

400
Cette plus
grande affi-
nité de
l'Eau char-
gée d'Acide
avec les
Alcalis ,
vient de la
quantité
d'huile de
ces sels.

401
Les Alca-
lis volatils
ont moins
d'affinité a-
vec les Acide-
s aqueux ,
parce qu'ils
dominent
trop en
huile.

402
Les sels
Alcalis sont
fusibles ,
parce qu'ils
contien-
nent beau-
coup d'huile.

403
Ils sont tres cas.

les sels Alcalis fixes & la Chaux vive ;
parce que l'huile domine trop sur la
partie terrestre dans les Alcalis vola-
tils.

Ces sels sont si fournis d'huiles ,
qu'ils se fondent au feu , du moins ceux
qui sont assez fixes , pour résister à son
action sans s'évaporer.

Le feu peut même les vitrifier , lors-
qu'ils se trouvent avec de la Terre , à
laquelle ils puissent s'unir , parce qu'ils
sont beaucoup plus fournis d'acides ,
que les autres Terres alcalines.

Les Alcalis font effervescence avec
les acides aqueux , lorsqu'ils s'unissent à
ces acides ; parce que ceux-ci chassent
l'Air qui étoit fixé & uni aux Alcalis ;
cette effervescence ou bouillonnement
n'arrive pas seulement à la rencontre
des acides , & des Alcalis ; mais dans tous
les autres cas ou différentes matieres ,
qui se rencontrent , détachent l'Air qui
leur étoit fixe & adhérent ; c'est ce que
l'on remarque, lorsqu'on mêle un acide
aqueux avec une huile essentielle de Gé-
rosfle , de Cannelle , &c. lorsqu'on jette
de l'Eau forte sur de la Limaille de Fer ,
ou lorsqu'on mêle de l'Eau avec de l'huile
de Vitriol , & dans une infinité d'au-

Du Sel Alkali.

149

On divise les sels Alcalis en fixes & en volatils. Les Alcalis fixes sont ceux qui résistent à l'action du feu sans s'évaporer ; les volatils sont au contraire facilement enlevés & dissipés par une chaleur un peu considérable.

vitrescibles, parce qu'ils contiennent beaucoup d'acides.

404

L'effervescence que

produit le mélange des Acides aqueux avec les Alcalis, vient de l'Air, qui est uni aux Alcalis, & qui se dégage.

405 Cette effervescence est fort ordinaire dans les mélanges de différens Corps, par la même raison.

406 Division des Alcalis en fixes, & volatils,



S III

C H A P I T R E IX.
D E S S E L S A L C A L I S,
F I X E S.

§. I.

1°. *Leurs différences.*

407
Division
des Alcalis
fixes en na-
turels , &
artificiels.

408
L'Alcali
fixe naturel
est le Na-
trum des E-
gyptiens.

409
L'Alcali
fixe natu-
rel se trou-
ve dans les
Pays
chauds , &
dans les
Eaux Mi-
nérales.

IL y a de deux sortes d'Alcalis fixes :
Sçavoir l'Alcali naturel , & l'Alcali
artificiel.

Le sel Alcali naturel est le Natrum des
Anciens ; ce sel étoit fort commun en
Egypte. On le trouve encore aujour-
d'hui assez abondamment à la surface de
la Terre dans les Pays chauds , sur-tout
en Asie : il n'est pas si abondant dans nos
Régions ; on en trouve cependant assez
considérablement dans les Eaux chaudes
d'Europe : Plusieurs Chymistes croient
que ce sel se trouve aussi dans les Terres
& dans les Pierres calcinables ; cette
idée n'est pas juste ; on peut à la vérité
regarder ces Terres elles-mêmes com-
me des Alcalis imparfaits ; mais elles

ne font pas assez fournies d'huile, ni d'acide, pour être, ni pour contenir de véritables Alcalis; ce sont au contraire ces sels Alcalis fixes qui contiennent des Terres calcinées, qui les tendent absorbans.

Les Alcalis naturels sont moins corrosifs que les Alcalis artificiels; parce qu'ils contiennent moins d'acide: Ils forment, par leur union, des Crystaux assez semblables à ceux du Sel-Marin; c'est pourquoi on les a souvent pris, dans les Analyses des Eaux Minérales, pour du Sel-Marin.

Ces sels Alcalis naturels ne se trouvent point dans les Plantes, ni dans les Animaux; ou s'ils s'y trouvent, ils ne sont point assez libres, ou assez dégagés des autres principes, pour pouvoir les reconnoître; ils peuvent à la vérité servir de base aux sels Neutres, qui entrent dans la composition de ces Mixtes, sans que nous puissions les appercevoir: mais il paroît que c'est principalement la Marne, la Craye, & d'autres Terres semblables qui fournissent la base des sels essentiels des Plantes; c'est vraisemblablement par cette raison que la Marne est employée avec autant de succès pour rendre les Terres fertiles.

G iiij

410
Il n'existe pas dans les Terres calcinables.

411
Les Alcalis fixes naturels sont peu acres.

412
Leurs Crystaux approchent de ceux du Sel-Marin.

413
Les sels Alcalis fixes naturels ne se trouvent ni dans les Plantes, ni dans les Animaux.

414
Ce sont les Terres calcinables, & non les Alcalis fixes naturels, qui four-

nissent la base des sels Neutres de ces Mixtes.

415

C'est pour-
qu'elles
fertilisent
les Terres.

416

Les sels
Alcalis fi-
xes artifi-
ciels se
trouvent
dans les
cendres des
Mixtes.

417

On tire
souvent des
cendres des
Mixtes, un
sel Neutre
qui a rési-
sté à l'em-
braisement.

418

Le sel Al-
cali qu'on
tire des
cendres, est
quelque-
fois mêlé a-
vec des sels

Les sels Alcalis fixes artificiels se tirent ordinairement des cendres des Plantes, & de celles de quelques parties des Animaux. On délaye ces cendres dans l'Eau; cette Eau dissout le sel Alkali qui se trouve dans les cendres; on la filtre à travers le papier gris, la Terre de la cendre reste sur le papier, & le sel dissous passe avec l'Eau; on fait ensuite évaporer l'Eau, le sel reste au fond du vase: Mais ce sel n'est pas toujours un sel Alkali; quelquefois c'est un sel salé ou Neutre, tels que le Sel-Marin, le Tartre vitriolé, &c. Quelquefois on tire des cendres un sel Alkali mêlé avec quelques uns de ces sels Neutres; d'autres fois un sel alcali mêlé avec un sel Neutre un peu résineux, & alors il n'acquiert point une couleur blanche, il reste jaunâtre; mais plus ce sel est calciné, plus il perd de cette couleur jaunâtre, plus il devient blanc, & plus il s'alcalise. On se sert souvent d'Esprit-de-Vin pour purifier le sel Alkali de son huile superflue: L'Esprit-de-Vin, qui se charge de cette huile, prend une teinture rouge, & le sel se trouve plus pur & plus blanc.

Les qualités des sels alcalis que l'on tire par la Lessive des cendres des Plan-

tes , different beaucoup entr'elles par la maniere dont on fait évaporer l'Eau dans laquelle ces sels sont dissous ; si on la fait évaporer fort lentement, ils tiennent plus de la nature du sel salé ou Neutre, que lorsqu'on la fait évaporer fort promptement par un grand feu ; parce que ce grand feu enleve une partie de l'acide qui lui restoit uni après l'embrasement.

Si le sel essentiel d'une Plante est Nitreux , & que la Plante soit peu huileuse , ce sel peut n'être pas parfaitement alcalisé par l'embrasement de la Plante ; les cendres fourniront un alcali qui tiendra encore beaucoup de la nature du Nitre : sur-tout si on ménage beaucoup le feu dans l'embrasement , & dans l'évaporation de l'Eau. Mais il s'alcalise entierement, lorsqu'il est long tems exposé à l'action d'un feu violent.

Si on tire le sel des cendres des Plantes, ou des Animaux avec l'Eau chaude , il se trouve plus chargé de Terre , que lorsqu'on le tire avec de l'Eau froide.

Si avant que de brûler les Plantes , pour en tirer le sel , on les fait infuser dans l'Esprit-de-Vin , on tirera assez ordinairement de leurs cendres , sur-tout en ménageant le feu , un sel Nitreux ;

Neutres ; quelquefois avec une huile résineuse.

419

Moyen de purifier les sels Alcalis de leur huile superflue.

420

Les qualités des sels Alcalis , different suivant la maniere de faire évaporer l'Eau dans laquelle on les dissout.

421

Ces sels different aussi, selon la force du feu qui les forme.

422

Ils different encore suivant la maniere de

les tirer des cendres.

423

Si on fait macérer les Plantes dans l'Esprit-de-Vin avant que de les brûler, leur sel s'alcalise difficilement.

424

Le Nitre pur s'alcalise difficilement.

425

Les sels Neutres qui ont peu d'huile, ne peuvent s'alcaliser parfaitement.

426

Moins un sel Neutre qui n'est pas Tartareux, contient d'huile, moins il est

parce que l'Esprit-de-Vin dépouille ces Plantes de l'huile qui facilite l'alcalisation du Nitre qu'elles contiennent. Ce n'est que par un feu fort violent, & continué long-tems, qu'on peut parvenir à alcaliser ce sel trop dénué d'huile.

Le Nitre purifié s'alcalise aussi fort difficilement; mais on peut l'alcaliser promptement en le faisant détonner avec le Charbon; parce que le Charbon fournit au Nitre une huile qui le rend plus susceptible d'alcalisation.

L'acide qui forme, par son union avec une Terre calcarée, un sel Neutre, y porte de l'huile, mais cette huile ne suffit pas pour rendre ce sel susceptible d'une alcalisation parfaite; cependant elle le rend capable d'une calcination, par laquelle il devient corrosif, & pour ainsi dire un alcali imparfait; car sa partie aqueuse est enlevée par l'action du feu; mais il reste fourni de beaucoup d'acide, qui lui donne une grande acrimonie: C'est ce qu'on remarque dans l'Alun calciné: Mais si un sel Neutre contient très-peu d'huile, tel est, par exemple le Sel-Marin, il résiste entièrement au feu, il n'est aucunement susceptible d'alcalisation.

Moins le sel alcali se trouve chargé

d'huile grossiere, plus il est âcre ; d'où l'on peut juger que les sels essentiels des Plantes, qui fournissent des sels alcalis fixes fort âcres, comme ceux de Frêne, de Noix de Galles, &c. sont peu fournis d'huile : C'est apparemment par cette même raison, qu'un sel alcali très fourni de Terre calcinée, est fort âcre & caustique ; telle est la Pierre à Cautere qui est formée d'un sel Alcali fixe uni à de la Chaux vive.

On doit être attentif à toutes ces circonstances, pour juger plus sûrement de la nature, & des qualités du sel Alcali que l'on tire des Mixtes.

§. I I.

2^o. *Décomposition des Alcalis Fixes.*

Le sel Alcali exposé à l'Air, s'humecte, & se dépouille peu à peu de ses parties salines & huileuses, elles se dispersent dans l'Air, & y répandent une légère odeur de Lessive.

Ce sel dissout beaucoup de fois dans l'Eau, & l'Eau filtrée & évaporée chaque fois, se détruit aussi ; la Terre, qui se détache peu à peu dans les filtrations, reste sur le filtre, cette Terre n'est plus

G vj.

susceptible d'alcalification.

427

Moins le sel Tartareux abonde en huile, plus l'Alcali qu'il fournit, est corrosif.

428

D'où vient la causticité de la Pierre à Cautere.

429

Les qualités de l'alcali fixe, sont connaitre celles du sel Tartareux, qui l'a fourni.

430

Le sel Alcali fixe se détruit à l'Air.

431

Il se dé-

truit aussi
par des dis-
solutions
répétées
beaucoup
de fojs.

qu'un *Caput Mortuum* , ou une Terre pure , une Terre Elementaire privée des propriétés des Terres alcalines ou absorbantes ; parce qu'elle est depouillée du principe huileux qui est , suivant les différens langages des Physiciens , l'Aiman, l'absorbant , le lien , qui unit , & retient les autres principes.

On n'a pas encore pû retenir , & rassembler l'acide qui se sépare de la Terre du sel alcali ; cette séparation se fait peu à peu , & l'acide se disperse dans l'Air à mesure qu'il se détache. Cet acide ne se sépare point seul ; il entraîne avec lui l'huile qui l'attachoit à la Terre du sel Alcali : Ainsi c'est un acide huileux très-subtil , & fugitif , qui ne nous est pas encore assez connu , pour que nous puissions le rapporter à aucun des genres des autres acides.

Les alcalis fixes qui ont été tirés d'un Mixte par l'embrasement, se volatilisent très-facilement dans la distillation , lorsqu'ils sont mêlés avec des substances huileuses , par exemple avec les huiles grasses des Plantes , les graisses des Animaux , la Suye , & même avec les huiles bitumineuses ou résineuses, comme l'huile de Succin , les huiles aromatiques distillées , le Baume du Perou , &c. mais

432

L'Acide de l'Alcali fixe , est un acide huileux très-subtil.

433

L'Alcali fixe macéré & distillé avec des huiles , se volatilise.

il faut que ces huiles & ces sels restent pendant un tems en digestion , afin que l'huile puisse , par le moyen de la fermentation , pénétrer , diviser la Terre de ces alcalis , & s'unir intimement aux principes de ces mêmes sels.

Lorsque le sel essentiel des Végétaux , & des Animaux se trouve fourni de beaucoup d'huile , & que , par la fermentation qui se fait dans les Plantes , ou par le jeu des vaisseaux des Animaux , l'huile pénètre la partie terrestre de ce sel , il peut être alcalisé par la seule distillation , sans embrasement ; mais l'alcali qu'il fournira , sera volatil.

434
Le sel Tartareux fort pénétré d'huile, s'alcalise facilement , mais l'Alcali est volatil.

§. I I I.

3°. *Des Connoissances que l'on peut tirer dans les Analyses ; du Sel Alkali Fixe que fournissent les Mixtes.*

Le sel essentiel des Végétaux , qui naît dans le phlegme ou dans la partie aqueuse des suc de ces Végétaux , & qui n'est pas fortement engagé dans les huiles fixes de ces mêmes Végétaux , ne se convertit pas en alcali , dans les Analyses Chymiques ; il est enlevé avec le phlegme par la distillation , avant que

435
Il n'y a que la partie du sel Tartareux , qui est fort engagée dans l'huile fixe , qui

158 *Des Sels Alcalis Fixes.*

peut être
changée en
Alcali par
le feu.

la chaleur ait pû agir sur lui assez puissamment pour l'alcaliser ; ainsi il n'y a que celui qui reste dans la Plante, jusqu'à la fin de la distillation, qui peut être converti en alcali.

D'ailleurs la partie saline de ce sel essentiel, qui n'est encore que foiblement unie aux huiles, peut être facilement divisée & partagée par l'action du feu, & enlevée avec le phlegme dans la distillation. Or toutes ces parcelles du sel essentiel des Mixtes, qui ne sont point assez engagées dans les huiles pour soutenir l'action du feu, pendant la distillation du phlegme, ou celles qui ont été dégagées par la fermentation après que les Plantes ont été cueillies, & qui forment avec le phlegme des acides aqueux, ne peuvent être réduites dans les Analyses en Alcalis ; ainsi il n'y a que le sel essentiel des Mixtes, capable de résister, qui puisse être converti en Alcali, sur-tout en Alcali fixe.

436
Il n'y a
que le Nitre & le sel
Tartareux
des Plantes
qui puissent
être réduits
en Alcalis
fixes.

Mais il faut encore observer, que tous les sels des Mixtes ne sont pas susceptibles de ce changement ; car il y en a qui résistent, non-seulement à l'action du feu dans la distillation des Mixtes, mais encore dans l'embrasement de ces Mixtes ; car il n'y a que le Nitre, & le

Sel Tartareux fort fixe, qui puissent être changés par le feu d'embrasement en Alcalis fixes.

Ainsi le sel Alcali fixe que l'on tire d'un Mixte, doit être attribué au Nitre, ou au sel Tartareux fort fixe, ou à l'un & à l'autre, qui étoient renfermés ensemble dans ce Mixte.

Mais il reste à distinguer, lequel de ces deux sels l'a effectivement fourni, ou si l'un & l'autre y ont contribué; car il est nécessaire de démêler tous ces cas dans les Analyses, afin de découvrir quelle étoit, dans le Mixte, l'espèce de sel qui a dégénéré par l'action du feu, en Alcali fixe.

Pour y parvenir, il faut remarquer
1°. Que le Nitre n'a qu'une foible saveur salée, que ce sel n'agit sur nous sensiblement qu'à une dose un peu considérable; ainsi lorsqu'une Plante, qui a peu de savor & peu de vertu, fournit beaucoup de sel Alcali fixe, comme on l'observe, par exemple, dans l'Arroche blanche, on peut attribuer ce sel Alcali à un sel Nitreux, qui doit abonder dans cette Plante.

2°. Le Nitre, qui est dans les Plantes, fuse ordinairement lorsqu'on met les feuilles de ces Plantes un peu seches,

437

L'Alcali

fixe tiré d'un Mixte, marque qu'il y avoit du Nitre ou du sel Tartareux dans ce Mixte.

438

Comment on distingue dans les Analyses, si l'Alcali est fourni par du Nitre, ou du sel Tartareux.

439

Signes qui font connoître que l'Alcali fixe qu'on tire des Plantes est fourni par un sel Nitreux.

440

Marques

du Nitre
contenu
dans les
Plantes.

sur les Charbons ardens ; parce que le Nitre contient beaucoup d'Air fixé , qui se dégage par l'action du feu , & se rend remarquable par une légère explosion , qui chemine dans les feuilles d'une manière fort sensible ; c'est par là qu'on distingue l'explosion de l'Air du Nitre , d'avec celle de l'Air qui peut être simplement fixé dans les feuilles des Plantes , & qui pétille lorsqu'il se dégage par la chaleur. Les feuilles des Plantes qui fument sur les Charbons ardens , contiennent donc un Nitre qui doit fournir de l'Alcali fixe dans l'embrasement de ces Plantes.

3°. On découvre facilement le Nitre qui se trouve dans une Plante , lorsqu'on tire par cristallisation le sel de cette Plante ; sur-tout si on fait infuser auparavant la Plante dans l'Esprit-de-Vin ; parce que l'Esprit-de-Vin enleve l'huile dont ce sel est accompagné , & qui le dispose à devenir Tartareux ; alors le Nitre qui se trouve dans ce même sel que l'on tire ensuite par cristallisation , est fort remarquable par la figure de ses Cristaux. Or une Plante où l'on découvre par cette expérience beaucoup de Nitre , doit fournir par l'embrasement , beaucoup de sel Alcali fixe qui sera formé de ce Nitre.

4°. Le Nitre ne fournit point au phlegme, dans la distillation, de parcelles qui puissent donner des marques d'acidité, ni d'austerité; parce que la chaleur de la distillation des Mixtes, ne suffit pas pour détacher l'acide du Nitre, que ces Mixtes peuvent contenir.

Les parcelles du Nitre que le phlegme peut entraîner, sont des particules nitreuses, c'est-à-dire du Nitre même qui ne peut donner à ce phlegme qu'une légère saveur salée. Ainsi lorsqu'une Plante donne, dans la distillation, un phlegme de cette saveur, & fournit dans l'embrasement beaucoup de sel parfaitement Alkali, & lorsqu'on ne découvre point, par les signes dont nous allons parler, de sel Tartareux; on peut être assuré que ce sel Alkali est fourni par un sel Nitreux.

5°. Le Nitre ne peut donner aucun sel Alkali Volatil dans la distillation; ainsi une Plante qui ne donne point d'alcali Volatil, mais qui fournit beaucoup de sel alcali fixe, doit contenir beaucoup de Nitre.

Tous ces signes rassemblés, & l'absence de ceux qui peuvent découvrir un sel Tartareux, nous assurent que les Plantes, qui fournissent dans les Analy-

ses du sel Alkali fixe, contiennent du sel Nitreux.

441 Les signes qui nous font connoître que le sel alcali fixe, que fournissent les Mixtes, vient d'un sel Tartareux fixe, ne sont pas moins remarquables.

1°. La saveur aigrelette que l'on remarque dans plusieurs Plantes, ne peut appartenir qu'à un sel Tartareux; ainsi lorsqu'une Plante qui a cette saveur, donne du sel alcali fixe, on peut présumer que ce sel est fourni par un sel Tartareux fixe.

442 Marqués du sel Tartareux dans les Mixtes. 2°. Les Plantes dont les suc s'aigrissent par la fermentation, contiennent sûrement un sel Tartareux; ainsi on peut juger de la quantité de sel Tartareux fixe qu'elle contient, par l'alcali fixe qu'elle fournit, sur-tout si cette Plante n'a pas été mise en macération, avant que de l'exposer à l'action du feu.

3°. Le sel Tartareux se fait remarquer dans les Analyses, par les particules acides qu'il fournit de plus en plus, à mesure que la distillation avance; ensuite par des particules salines, qui donnent au phlegme une saveur austere, & à la fin de la distillation par le sel alcali volatil, qui est formé de la partie de ce

sel Tartareux la plus huileuse & la plus grasse ; or une Plante , qui donne dans la distillation différentes parties salines , contient beaucoup de sel Tartareux ; ainsi on doit présumer que le sel alcali fixe que cette Plante fournit, est formé, du moins pour la plus grande partie , de la portion la plus fixe de ce sel Tartareux.

On peut être assuré aussi par tous les différens signes dont on vient de parler , qu'une Plante contient tout ensemble du Nitre & du sel Tartareux , ce qui est fort ordinaire , & alors on ne peut pas douter que l'alcali fixe qu'elle fournit , ne soit formé de ces deux genres de sels.

La quantité de sel alcali fixe qu'on tire d'un Mixte , fait juger à peu près de la quantité de sel Nitre, ou de sel Tartareux fixe qui étoit dans le Mixte ; car on a remarqué que le Nitre fournit au moins la moitié de son poids en sel alcali fixe ; mais le sel Tartareux en fournit beaucoup moins ; on a reconnu en effet, que le Tartre n'en fournit qu'environ le quart de son poids.

Le Tartre purifié ou la Crème de Tartre n'en fournit que très-peu , lorsqu'on la brûle à feu ouvert ; parce que sa par-

443
Signes qui marquent que le sel Alcali est fourni par du Nitre & par du sel Tartareux.

444
La quantité d'Alcali fixe qu'on tire d'un Mixte, peut faire juger de la quantité du Nitre, ou du sel Tartareux qui l'a fourni.

tie salie qui est dépouillée, par la dépurati-
on, de la partie la plus grossiere de
sa substance terrestre, & huileuse, s'é-
vapore facilement pendant la calcina-
tion.

445 Dans les Animaux, le sel se conver-
tit entierement, ou presque entierement
dans la distillation, en sel alcali volatil,
parce qu'il est beaucoup plus pénétré
d'huile grasse que dans les Plantes. Ainsi
il ne faut pas évaluer la quantité du sel
essentiel ou Neutre de nos humeurs,
par le peu de sel alcali fixe, qu'on peut
en tirer; c'est par le sel alcali volatil
qu'elles fournissent, qu'il faut en ju-
ger.

446 Presque tout le sel essentiel de nos
humeurs est tartareux: c'est un sel Neu-
tre qui est déjà préparé dans les Plantes
par la fermentation, & qui est de plus
en plus pénétré & divisé par les huiles,
à proportion qu'il souffre l'action de nos
vaisseaux.

447 Si on jugeoit, par l'alcali fixe que l'on
tire d'une Plante, de la quantité de sel
essentiel qu'il y a dans cette Plante, il
paroîtroit que ce sel ne contribueroit
que très peu aux vertus Médicinales des
Plantes; car il y a des Plantes qui n'ont
presque pas d'activité remarquable, qui

fournissent une très-grande quantité de sel alcali fixe. La *Vulvaria*, par exemple, qui est une Plante sédative ou calmante, en fournit deux fois plus que la plupart des Plantes les plus actives. La quantité la plus ordinaire de sel alcali fixe, que l'on tire d'une livre de Plantes, est environ un gros; Il y a même beaucoup de Plantes qui n'en fournissent qu'un demi gros, & qui néanmoins ont beaucoup de saveur, & de grandes vertus: Il y en a d'autres qui en fournissent jusqu'à trois gros, & qui ont peu de saveur & d'activité; ainsi on n'apperçoit aucun rapport entre la quantité de sel alcali fixe que l'on tire d'une Plante, & les vertus de cette même Plante.

port avec l'activité, ou la vertu de ces Plantes.

Cependant il ne faut pas croire que la connoissance des sels alcalis fixes, ne puisse pas nous éclairer dans nos recherches sur les qualités des Mixtes, mais il faut être très-attentif à tout ce que l'on vient de remarquer sur la nature, & sur la production de ces sels, pour reconnoître, dans les Mixtes, les différens sels qui les fournissent.

448
Connois- sances que l'on peut tirer du sel alcali fixe, que fournissent les Mixtes dans les Analy- ses.

Il faut se ressouvenir sur-tout, que s'il y a beaucoup de Nitre dans une Plante, elle fournira beaucoup de sel

449
Le Nitre fournit plus

d'alcali fixe
que le sel
Tartareux.

450

Le sel Tar-
tareux se
divise dans
la distilla-
tion.

451

Il y a des
sels Tartar-
eux qui se
divisent
plus dans la
distillation,
qui fournis-
sent moins
d'alcali fixe
les uns que
les autres.

alcali , parce que presque tout ce Ni-
tre se convertira en alcali fixe ; mais qu'il
n'en est pas de même du sel Tartareux ;
car une Plante en peut contenir beau-
coup , & ne fournir que très-peu d'alcali
fixe ; parce que le sel Tartareux se di-
vise dans la distillation , non-seulement
en parcelles acides , salées , & austeres ,
mais aussi en alcalis volatils : D'ailleurs
le sel tartareux varie beaucoup dans les
Plantes ; dans les unes , il est peu hui-
leux , & fort aqueux , il est divisé facile-
ment par la chaleur , & entraîné avec
le phlegme dans la distillation. L'O-
seille , par exemple , qui contient beau-
coup de sel Tartareux aigrelet , ne four-
nit que très-peu d'alcali fixe ; une livre
de cette Plante n'en donne pas un demi
gros ; dans d'autres , il est peu aqueux ,
peu huileux , & fort terrestre ; une
grande partie est assez fixe pour soutenir
l'action du feu jusqu'à la calcination ;
la Noix de Galle , les Bayes de Cyprès ,
qui contiennent un sel Tartareux fort
austere , fournissent plus de trois fois
autant de sel alcali fixe , que l'Oseille ;
dans d'autres ; il est fort huileux , peu
terrestre , son huile se dissipe dans l'em-
brasement , & il reste peu de sel fixe qui
s'alcalise ; c'est pourquoi les Plantes qui

contiennent un sel Tartareux fort amer, fournissent environ la moitié moins d'alcali fixe, que les Noix de Galles, les Bayes de Cyprès, &c. On ne peut donc pas juger de la quantité du sel Tartareux d'une Plante, par la quantité des alcalis fixes que ce sel fournit; nous pouvons seulement juger de la quantité de ce sel, qui est assez fixe, & assez terrestre, pour n'être pas enlevée par la chaleur dans la distillation, & pour être calcinée dans l'embrasement: Mais il y a apparence que le sel alcali ne renferme pas tout le sel Tartareux qui est susceptible de calcination; peut-être que la plus grande partie de ce sel pourroit être réduite en alcali, si elle n'étoit pas enlevée par la chaleur, & n'échapoit pas à l'action du feu; ainsi il y a beaucoup de Plantes qui donnent très-peu d'alcali fixe, & qui contiennent peut-être beaucoup plus de sel Tartareux calcinable, que d'autres dont on tire beaucoup de sel alcali.

Les qualités du sel alcali fixe, par exemple, le plus ou le moins de blancheur, le plus ou le moins d'acrimonie, la forme de ses Crystaux, &c. peuvent, comme nous l'avons déjà vû, & comme nous le remarquerons encore

452
La quantité d'alcali fixe, marque seulement la quantité de sel Tartareux fort fixe.

453
Tout le sel calcinable des Plantes ne produit pas du sel alcali fixe.

454
Il faut avoir égard dans les Analyses aux qualités du sel alcali fixe.

dans la suite , nous donner quelque connoissance sur la nature du sel Tartareux , qui a dégénéré en alcali .

§. I. V.

4°. *Vertus des Alcalis Fixes.*

455
Vertus du sel alcali fixe, pris intérieurement.

456
Vertus du sel alcali fixe, employé extérieurement.

457
C'est un résolutif stimulant, & dissolvant.

458
Vertus des alcalis fixes des Eaux Minérales.

Le sel alcali fixe est un puissant Diurétique, & Diaphorétique ; ce sel mis en mouvement par l'action des vaisseaux, agit sur les humeurs crues, & gélatineuses, & même sur les suc's albumineux ou lymphatiques ; il les incise, il les dissout, & les rend plus fluides, il excite l'action des vaisseaux, & cette action le met en mouvement, & le fait agir puissamment sur les liquides : Ainsi le sel alcali fixe est un des plus puissans résolutifs que l'on puisse employer pour donner de la fluidité, & du mouvement aux humeurs qui séjournent dans les vaisseaux d'une partie affoiblie, comme dans les anciens $\text{\textcircled{E}}$ demes, dans les Ulceres avec empatement, dans les Congestions qui restent à la suite des grandes Playes contuses, &c. on se sert alors avec beaucoup de succès des Eaux Minérales sulfureuses fournies d'alcalis fixes naturels ; ou bien on a recours aux Lessives des cendres de Bois ou de Plan-

tes , qui fournissent beaucoup de sel alcali. Le sel alcali dissout dans l'Eau a la même propriété que l'infusion des cendres dont on vient de parler : On se sert en forme de Bains chauds , & de douches , de ces Eaux , de ces Lessives , & de ces dissolutions.

Tous les alcalis n'ont pas la même activité ; ceux des Eaux Thermales , c'est-à-dire , les alcalis naturels , sont plus foibles que les artificiels ; cependant ceux qui se trouvent dans les Eaux Minérales , sont de puissans résolutifs , parce que ces Eaux elles-mêmes augmentent beaucoup la vertu de ces sels.

Parmi les alcalis artificiels , il y en a qui , comme nous l'avons déjà remarqué , sont plus âcres , & plus corrosifs les uns que les autres ; ceux qu'on tire par exemple , des Noix de Galles , de l'écorce de Frêne , de Bouleau , des Os de Bœuf , le Nitre pur alcalisé par une forte calcination , l'alcali que fournit l'Alun artificiel , composé avec la Craye & l'acide de vitriol , sont les plus actifs : On doit sur-tout les préférer pour la composition des Caustiques : On fait aussi une espece d'alcali très-puissant avec le Vif-Argent , & le sel Ammoniac , par la fusion.

459

Les alcalis fixes agissent plus puissamment les uns que les autres.

460

Caustiques plus ou moins puissans , que l'on forme avec des alcalis fixes.

461
Alcali fixe
mêlé de
sel Neutre;
ses vertus.

Il y a des alcalis que l'on tire des cendres des Végétaux qui contiennent beaucoup de sel salé Neutre qui ne s'alcalise pas ; ainsi ce sel alcali n'est pas un alcali pur , mais un alcali mêlé avec un sel Neutre ; ce sel composé est Diurétique , mais il est moins actif & moins âcre que l'alcali , parce que l'alcali est mitigé par le sel Neutre qui se trouve mêlé avec lui ; c'est pourquoi cette sorte de sel lixiviel doit être préféré pour l'usage intérieur , sur-tout dans les cas où l'on craint d'échauffer , ou d'irriter.

On fait les Pierres à Cautere avec le sel alcali & la Chaux vive , ce Caustique réduit en glaire les Os , les Ongles , les Plumes , & les Chairs.

On peut faire un Caustique plus puissant avec le sel alcali & le Fer , ou le Cuivre , sur-tout avec le Régule d'Antimoine Martial , où le Régule d'Antimoine Jovial.



C H A P I T R E X.

DU SEL ALCALI VOLATIL.

§. I.

1°. *Sa Nature , & ses Especies.*

LEs alcalis volatils sont formés d'une Terre alcaline plus subtile, ou plus divisée, & plus fournie de parties sulfureuses, que celle des alcalis fixes; c'est pourquoi on peut volatiliser les alcalis fixes par la distillation, en y ajoutant des substances huileuses, & en les laissant macérer pendant quelque tems avec ces huiles, afin que celles-ci puissent les pénétrer, & les diviser avant que de les distiller.

462
Ce que c'est que l'alcali Volatil.

Les alcalis volatils sont des sels absorbans; ainsi le sel qui dégénere en alcali Volatil, doit être dégarni d'une grande partie de l'Eau qu'il contenoit; car c'est dans ce dépouillement, que consiste principalement l'alcalisation; mais le sel alcali volatil est moins absorbant que l'alcali fixe, & que la Chaux vive;

463
Il est dégarni d'eau; de là dépend sa qualité absorbante.

464
Il est moins absorbant

H ij

que l'alcali fixe, pour-quoi ?

parce qu'il contient moins de Terre calcarée, & parce que le feu a agi moins puissamment sur la Terre de l'alcali volatil, & qu'il l'a moins calcinée; car la volatilité ne lui permet pas de résister assez long-tems à l'action du feu; la chaleur l'enlève ordinairement à la fin de la distillation; cependant il paroît toujours qu'il faut une chaleur considérable pour l'alcaliser; c'est pourquoi on peut conjecturer que les sels alcalis volatils que les Plantes succulentes fournissent au premier feu de la distillation, sont naturels, & qu'ils existent dans ces Plantes: Tel est celui qui s'élève d'abord avec le phlegme dans la distillation de l'Aurone, de l'Absinthe, de la Berle, de l'Echalotte, de la Serpentaire, de la Roquette, de la Laitue, de la petite Chélidoine, de la Livesche, des Lentilles, de l'*Alleluia*, de la Coloquinte, de l'Arroche puante, de l'*Arum*, de l'Arveine, du Pastel, du *Cochlearia*, du Sénévé, de la Rave, du Navet, du Chou, de l'herbe aux Verruës, du *Bursa Pastoris*; du Velar, du Cresson, du Passerage, &c.

465
L'alcali qui s'élève au commencement de la distillation, ne doit pas être formé par le feu.

466
Plantes qui contiennent de l'alcali naturel.

Il n'est pas si sûr que le sel alcali volatil, que l'on tire au commencement de la distillation des Plantes sèches, &

des gommés , ne soit pas l'ouvrage du feu , parce que la chaleur agit fortement sur ces Mixtes , avant même que la distillation commence : ainsi on peut douter , si celui que l'on tire d'abord du Poivre , du Séné , du Jalap , du Ben , du Sagapenum , de la Sarcocolle , de l'Aloë , de la Scammonée , de l'Opium , &c. est un alcali volatil naturel ; cependant il semble qu'on peut le présumer ; car l'alcali volatil , qui est formé par le feu dans les autres Plantes séches , & dans les autres gommés , ne paroît pas si promptement ; il ne se manifeste toujours qu'à la fin de la distillation.

C'est sur ces conjectures , qui paroissent bien fondées , que l'on a divisé le sel alcali volatil en naturel , & en artificiel.

Le sel alcali naturel , est celui qui n'est pas formé par l'action du feu dans la distillation.

L'artificiel est celui que le feu produit , & qui n'existe pas dans le Mixte , avant la distillation.

Ainsi on croit que les alcalis volatils , qui ne paroissent que vers la fin de la distillation , principalement dans la distillation des Plantes succulentes , & des parties des Animaux , sont artificiels

467
Alcali Vo-
latil divisé
en naturel ,
& artificiel.

468
Alcali Vo-
latil natu-
rel.

469
Alcali Vo-
latil artifi-
ciel.

470
L'Alcali
Volatil arti-
ficiel ne
paroît qu'à

La fin de la
distillation.

ou formés par le feu ; car lorsque le Mixte est presque entierement desséché par la distillation , la chaleur y devient considérable , elle agit puissamment sur le sel Tartareux fixe de ce Mixte , & elle alcalise , & volatilise celui qui est le plus huileux.

471
L'Alcali
Volatil naturel s'é-
leve au
commence-
ment de la
distillation.

L'alcali volatil naturel est au contraire enlevé avec le phlegme du Mixte dès le commencement de la distillation : on ne le regarde pas comme l'ouvrage du feu , parce que la chaleur n'est pas encore assez forte , & que ce sel est trop délayé dans le phlegme pour être attribué à l'action du feu : En effet nous ne connoissons aucun sel qui puisse être alcalisé par la chaleur , lorsqu'il est délayé dans beaucoup d'Eau ; ainsi la chaleur que l'Eau peut acquérir , n'est pas suffisante pour produire ce changement dans les fels.

472
L'Alcali
Volatil qu'on
tire des
Animaux ,
est formé
par le feu.

Le sel alcali volatil que l'on tire des humeurs des Animaux , ne s'éleve qu'à la fin de la distillation, lorsque la chaleur domine de 223. degrés au-dessus du tempéré : Ainsi la production de ce sel est attribuée avec raison à l'action du feu.

Tout le sel essentiel des Animaux , se convertit facilement en alcali volatil ;

c'est pourquoi on ne peut tirer que très peu de sel alcali fixe des parties des Animaux.

Le sel des humeurs qui sont arrêtées, & séjournent long-tems dans quelque partie du Corps, se volatilise, & s'alcalise, sur-tout celui de la bile, car celle qui séjourne dans la vésicule du fiel, donne souvent des marques d'alcali volatil. Si on verse un esprit acide sur cette humeur, l'alcali volatil qu'elle contient, fermente avec cet acide, & forme quelquefois avec lui une espece de sel Ammoniac; comme il arrive toutes les fois qu'on mêle un esprit acide avec un alcali volatil. Ce changement, qui arrive au sel de la bile & des humeurs qui croupissent, est causé par la chaleur naturelle, & par celle d'une espece de mouvement de pourriture, qui est occasionné par le croupissement de ces humeurs; car la chaleur de la pourriture agit puissamment sur le sel de nos humeurs, & l'alcalise très-facilement.

On tire souvent des Plantes, dès le commencement de la distillation, un phlegme qui donne tout ensemble des marques de sel acide, & de sel alcali volatil, d'où l'on juge que ces deux genres de sels, se trouvoient ensemble dans

473

Il peut s'en former dans les Animaux, sans l'action du feu.

474

Pourquoi l'Alcali naturel, & l'acide qui se trouvent dans une

H iij

Plante, n'agissent pas l'un sur l'autre, & ne se réunissent pas ?

le suc de ces Plantes avant la distillation ; mais on est surpris , que ces deux sels ne s'unissent pas , & ne forment pas un sel Ammoniacal , nous en avons déjà donné la raison ; tout sel qui donne des marques d'acidité , n'est pas un acide pur , un acide libre , mais des parties du sel essentiel de la Plante ; c'est-à-dire le sel essentiel lui-même divisé en parcelles : C'est un sel composé , dont l'acide , qui est engagé avec les autres principes de ce sel , ne peut s'unir avec l'alcali volatil naturel qui se trouve avec lui dans la même Plante.

475
Alcali Volatil urinaireux.

Le sel alcali volatil que l'on appelle Urineux , parce qu'il a l'odeur de l'Urine , & qu'il est fluide , est celui qui est dissout dans le phlegme du Mixte que l'on distille ; cet alcali fluide est plus huileux , & moins chargé de terre alcaline que celui que l'on tire sous une forme sèche , & que l'on appelle sel volatil alcali concret.

476
Alcali Volatil concret.

L'alcali volatil concret ne tient sa consistance , & la plus grande partie de son volume , que de la Terre dont il est chargé ; c'est pourquoi on peut , comme l'a remarqué M. Duhamel , de l'Académie Royale des Sciences , multiplier beaucoup le sel alcali volatil , & le

477
L'Alcali Volatil concret contient plus de Terre que l'urinaireux.

rendre concret, en le distillant avec de la Craye.

§. I I.

2°. *Quel est le Sel des Mixtes, qui se convertit en Alcali Volatil.*

Il n'y a, excepté le Borax, que les Mixtes qui sont susceptibles de fermentation, & de pourriture, qui fournissent, par l'action du feu, des alcalis volatils, & ces Mixtes ne sont corruptibles, & susceptibles de fermentation, que parce qu'ils contiennent du sel tartareux. Ces dispositions à la fermentation, & à la pourriture, dépendent, comme nous l'avons dit, de l'huile grasse que contient ce sel Tartareux.

Toutes les huiles composées sont bitumineuses dans leur origine, ce sont des huiles Minérales, ou formées dans le sein de la Terre, elles sont composées d'huile, d'acide, d'Eau, d'Air, de Terre; elles ne contiennent point d'alcali volatil; l'Eau, comme nous le verrons dans la suite, n'est point encore assez intimement incorporée avec ces huiles pour les rendre susceptibles de pourriture, & de fermentation.

Lorsque ces huiles passent dans les

H v

478
Le Borax fournit dans l'Analyse, du sel Alcali Volatil.

479
L'Alcali Volatil artificiel se tire des Mixtes susceptibles de fermentation & de pourriture.

480
Les huiles bitumineuses ne donnent point d'Alcali volatil ni fixe.

481
Les huiles
résineuses
ne donnent
point d'Al-
kali Vola-
til, ni fixe.

482
Ces huiles
deviennent
susceptibles
de fermenta-
tion & de
pourriture,
en dégéné-
rant en hui-
les mucila-
gineuses.

Végétaux, & qu'elles y conservent à peu-
près ce premier état, elles y sont connues
sous le nom d'huiles résineuses; elles
fournissent dans la distillation beaucoup
de phlegme acide; mais elles ne don-
nent point de phlegme austere, point de
sel alcali ni fixe, ni volatil: Ainsi elles
ne présentent dans les Analyses que les
mêmes parties, que l'on tire des huiles
bitumineuses, & elles ne sont point non
plus encore susceptibles de pourriture, ni
de fermentation; elles n'acquièrent ces
dispositions que par des changemens qu'
elles souffrent dans les Mixtes, & qui
leur font perdre cette grande ténacité,
par laquelle elles résistent aux mouve-
mens de fermentation, & de pourriture;
ces changemens s'operent dans les Vé-
gétaux par une fermentation douce &
lente, qui fait dégénérer ces huiles en
huiles mucilagineuses.

483
L'huile
mucilagi-
neuse fait
dégénérer,
dans les
Plantes, les
différens
sels, en sel
Tartareux.

Les huiles mucilagineuses sont les
huiles les plus ordinaires des Plantes;
elles sont fort aqueuses ou fort délayées
dans l'Eau; elles s'allient facilement
aux différens sels que la Terre fournit
aux Plantes; elles pénètrent ces sels, &
les font dégénérer en sel Tartareux;
mais c'est le sel Tartareux aussi, qui fa-
cilité le changement des huiles bitumi-

neuses , & résineuses en huiles mucilagineuses ; parce que l'Eau , dont l'action est excitée dans les Plantes par la chaleur du Soleil , ne peut agir sur les huiles résineuses , que par l'entremise du sel Tartareux , qui est le dissolvant de ces huiles.

Les Plantes , comme nous l'avons dit , sont fournies, dès leur origine, du sel & de l'huile qui leur sont propres ; ainsi les Plantes , dont le sel naturel doit être un sel Tartareux , & leur huile naturelle une huile mucilagineuse , reçoivent des semences dont elles naissent , ce sel & cette huile , qui sont ensuite deux agens , qui convertissent en huile mucilagineuse , & en sel Tartareux , toute huile & tout sel , que la Plante reçoit de la Terre ; le Sel-Marin , l'Alun , le Nitre , &c. sont peu à peu pénétrés par l'huile mucilagineuse ; ainsi ces sels deviennent de plus en plus huileux , & acquièrent de plus en plus les caractères du sel Tartareux : Les huiles résineuses sont peu à peu aussi pénétrées & délayées par l'Eau , aidée par le sel Tartareux ; ces huiles perdent de plus en plus de leur ténacité , elles s'allient de plus en plus au sel Tartareux , & acquièrent de plus en plus les caractères de l'huile mucilagineuse.

H vj

484

Le sel Tartareux fait dégénérer les huiles bitumineuses & résineuses , en huiles mucilagineuses.

485

Les semences des Plantes préparent à la Plante naissante , le sel & l'huile qui lui sont propres.

486

La fermentation fait dégénérer, dans beaucoup de Plantes, l'huile mucilagineuse en huile grasse, ou en huile vineuse.

487

Partie du sel Tartareux qui dégénère en Alcali Volatil.

488

Partie du sel Tartareux qui fournit l'Esprit de Vin.

489

Partie du sel Tartareux, qui dégénère en Vinaigre, & qui fournit le Phlegme a-

La fermentation, qui continue d'agir dans la Plante, porte encore plus loin ces changemens; la partie huileuse & aqueuse de l'huile mucilagineuse, pénètre & divise de plus en plus le sel Tartareux: Si cette partie huileuse n'est que médiocrement aqueuse, elle s'attache intimément aux parties terrestres & salines de ce sel, & forme une huile grasse & onctueuse, qu'une forte chaleur change facilement en alcali volatil: Mais si elle est fort aqueuse, elle s'attache fortement à la partie acide la plus subtile du sel Tartareux, & forme avec elle, cette huile subtile, qui peut, comme nous l'avons dit, être réduite en esprit vineux, par une fermentation, aidée par l'action de l'Air extérieur. Une autre partie acide du sel Tartareux, plus chargée de Terre, plus unie à la partie aqueuse, moins pénétrée, & moins engagée par l'huile, est fort divisée, & fort disposée à être détrempee par l'Eau; c'est elle qui dégénère en vinaigre, par une fermentation complète. C'est aussi cette même partie qui, dans la distillation des Plantes, est entraînée par le phlegme, & qui, sur la fin de la distillation, rend le phlegme austère, en lui fournissant un acide plus grossier, & plus

terrestre , qui ne peut être enlevé , que par une forte chaleur. Le sel Tartareux , qui est encore peu pénétré d'huile , résiste à la chaleur de la distillation , & même à la fermentation , aidée par l'action de l'Air extérieur ; c'est lui qui fournit un sel aleahi fixe par l'embrasement.

Ce sel Tartareux fixe , est aussi la partie de tout le sel Tartareux , la moins disposée à la pourriture ; cependant lorsqu'elle est exposée , avec les suc de la Plante , à ce mouvement destructif , elle ne peut lui résister ; l'huile de ces suc la pénètre en peu de tems , & s'y incorpore intimément , alors la pourriture la fait facilement dégénérer en alcali volatil , & enfin en acide Nitreux.

Les Végétaux , dont le sel a été préparé par la fermentation , deviennent propres pour la nourriture des Animaux ; mais ensuite l'huile s'incorpore tellement dans ce sel , par l'action des vaisseaux des Animaux , & s'unit si exactement à la Terre , & à l'acide , que ce sel ne peut plus fournir d'acide , dans la distillation , ni d'alcali fixe , dans l'embrasement ; il dégénere totalement par la chaleur du feu en sel alcali volatil : La pourriture le convertit aussi en alcali vo-

cide & acide stère dans la distillation.

490

Partie du sel Tartareux qui fournit l'alcali fixe dans l'embrasement , & qui dégénere en Alcali Volatil par la pourriture.

491

Alimens

qui conviennent aux Animaux.

492

Change-mens qui arrivent , dans les Animaux , au sel des alimens.

latil , qu'elle réduit ensuite en acide Nitreux.

493

C'est l'huile qui rend le sel Tartareux susceptible d'alcalification.

Ainsi le sel Tartareux ne devient susceptible d'alcalification , que par l'union intime de son huile avec l'Eau , & avec la Terre , & l'acide : Plus cette huile s'incorpore exactement avec ces différens principes , en un mot plus ce sel dégénere en huile grasse, plus il est disposé à se convertir en alcali volatil.

494

Plus il est pénétré d'huile grasse , plus il fournit par l'action du feu d'Alcali Volatil.

Le sel alcali volatil artificiel , que l'on tire dans les Analyses des Mixtes , marque donc uniquement qu'il y avoit dans ces Mixtes , une huile qui a dégénéré par l'action du feu en ce genre de sel. La partie de cette huile qui est la plus grasse , & où la Terre du sel Tartareux est la plus divisée , fournit un alcali volatil fluide , ou urineux ; celle qui n'est pas encore parfaitement grasse , & où la Terre du sel Tartareux est plus grossière , donne un sel alcali volatil concret.

495

L'Alcali Volatil qu'on tire des Mixtes , marque qu'il y avoit une huile grasse dans ces Mixtes.

Il y a encore beaucoup de choses à remarquer sur les changemens qui arrivent à cette huile , par la fermentation , par la pourriture , par le feu & l'action du jeu des vaisseaux des Animaux ; nous les examinerons , lorsque

nous traiterons des huiles ; nous nous bornons ici à parler des changemens qui rendent le sel Tartareux plus ou moins susceptible d'alcalisation.

On ne sçait pas si les sels alcalis volatils naturels des Plantes, se forment dans les Plantes mêmes, ou si ces Plantes les reçoivent tout formés de la Sève qu'elles tirent de la Terre : La Terre peut en effet leur en fournir, parce qu'elle en reçoit des Fumiers ou des substances corrompues, dont les vapeurs se dispersent dans l'Air, & retombent sur la surface de la Terre. Il y a même quelques faits qui favorisent ce dernier sentiment : Par exemple la Laitue, qui croît dans les Champs, fournit peu d'alcali volatil dans les Analyses, au lieu que celle qu'on cultive dans les Jardins, dont la Terre est préparée avec beaucoup de Fumier, donne une grande quantité de ce sel, dès le commencement de la distillation. Mais toujours faut-il convenir qu'il y a dans ces Plantes une organisation particulière, ou un levain particulier dans leurs semences, qui leur procure ce genre de sel, puisqu'il ne se trouve pas dans les autres Plantes élevées dans la même Terre.

496
L'Alcali
Volatil naturel des
Plantes, est-il formé
dans ces
Plantes ?

§. III.

3°. Vertus du Sel Alcali Volatil.

497
L'Alcali naturel des Plantes, n'en détermine pas les vertus.

Il paroît que la vertu des Médicaments, qui contiennent des alcalis volatils naturels, dépend peu de ces alcalis ; car nous voyons que les Plantes, qui en contiennent le plus, n'ont point les mêmes vertus, les unes sont fort rafraîchissantes, comme l'*Alleluja*, la Laitue, la petite Chélidoine ; les autres calmantes, comme l'Arroche puante ; d'autres sont Narcotiques, comme le Pavot : Il y en a qui sont fort échauffantes, comme le Sénévé, l'Aurone, l'Absinthe ; quelques-unes sont astringentes, comme le *Bursa Pastoris* ; d'autres purgatives, comme la Coloquinte ; d'autres Diurétiques, comme la Rave, l'Oignon ; plusieurs sont alimenteuses, comme la Lentille, le Champignon, &c. Ainsi la vertu de ces Mixtes doit dépendre nécessairement des autres principes qui se trouvent dans ces mêmes Mixtes : C'est-à-dire, de leurs huiles, ou de leurs sels essentiels ; les alcalis volatils naturels ne peuvent tout au plus qu'apporter aux propriétés ou aux vertus de ces Plantes, quelques modifications peu remarquables, peu

constantes, & difficiles à déterminer. Ainsi les alcalis volatils naturels que l'on découvre par l'Analyse dans les Mixtes, ne peuvent pas beaucoup nous servir à étendre nos connoissances sur la vertu des Medicamens.

Nous avons peu de choses à dire sur les vertus du sel alcali volatil, parce que nous ne lui connoissons gueres que celle d'échauffer ou d'exciter l'action des vaisseaux. Ainsi il ne peut servir qu'à ranimer cette action, lorsqu'elle est trop débile, ou lorsqu'il faut exciter du mouvement dans une partie où quelque humeur séjourne par le défaut d'activité dans les vaisseaux qui la renferment : Ce cas doit être distingué de celui où les humeurs sont arrêtées dans des vaisseaux fort actifs, & qui, par leur action continuelle sur ces humeurs, causent une inflammation dans la partie où elles sont arrêtées : Ce Remede ne peut donc être employé comme Résolutif, que dans les tumeurs froides, où les suc ne peuvent acquérir assez de fluidité, & de mouvement par l'action des vaisseaux, pour rentrer dans le courant de la circulation. Le sel alcali volatil est Diurétique, Sudorifique, Dissolvant, lorsqu'il est nécessaire d'exciter l'action des Secretoires, pour

498

Les Alcalis Volatils sont échauffans, Diurétiques, Sudorifiques, Cordians, & Résolutifs.

hâter les sécrétions , ou d'augmenter l'ac-
tion des vaisseaux , pour donner de la
fluidité aux humeurs. On l'employe aussi
dans les Syncopes, pour r'animer le mou-
vement des Esprits , & rétablir les forces.
On s'en sert aussi très-avantageusement
contre les venins & les substances malignes
qui se sont glissés dans nos humeurs,
& qui tendent à éteindre l'activité du
principe vital ; de-là vient que ce sel a
été mis avec raison au rang des Cor-
diaux ; cependant ces propriétés ne se
trouvent pas toujours , comme nous l'a-
vons dit , dans les Plantes fournies d'al-
calis naturels , soit parce que ces alcalis
ne s'y trouvent pas en assez grande
quantité , soit parce que les vertus do-
minantes de ces Plantes , dépendent
d'autres principes qui ont des qualités
contraires à celles de ces alcalis.

499
Ces ver-
tus ne se
trouvent
pas tou-
jours dans
les Plantes,
qui con-
tiennent du
sel Alcali
Volatil na-
turel.



C H A P I T R E X I .

D E S S E L S N E U T R E S .

§. I.

1°. De la Nature & des Especes des Sels Neutres.

ON appelle sels Neutres, ceux qui peuvent se rassembler sous une forme sèche, ou solide, & n'ont pas les qualités des acides aigrelets, ni des sels alcalis; ces sels sont formés par des Terres alcalines, ou par des substances métalliques chargées d'acides aqueux, autant qu'elles en peuvent retenir.

500
Sels Neutres, ce que c'est à

Ils different des sels alcalis :

1°. En ce que les alcalis contiennent moins d'Eau, & d'acide, que ces sels.

2°. Que la Terre des alcalis est plus fortement attachée à l'acide, que celle des sels Neutres.

3°. Que la base des alcalis n'est pas, comme celle des sels Neutres, fournie d'acide, autant qu'elle peut en fixer.

4°. Que la base, & l'acide de l'alcali ne

501
En quoi ils different des Alcalis fixes.

se sépare point, comme la base, & l'acide des sels Neutres, pour s'attacher, par une plus grande affinité, à d'autres substances.

5°. Que les sels Neutres qui ont, comme les alcalis, une base terrestre, ont moins d'acrimonie que les alcalis; parce qu'ils sont plus fournis d'Eau, qui engage les acides, & qui est fixée avec eux, de manière qu'elle y perd entièrement sa fluidité, & qu'elle forme, avec les autres principes, les parties intégrantes, & solides de ces sels.

502
En quoi ils
convien-
nent avec
les Alcalis
fixes.

Mais les alcalis conviennent d'ailleurs beaucoup avec les sels Neutres; car ils ont la même base, & ils peuvent former des sels Neutres en recevant, outre les acides qu'ils contiennent, des acides aqueux, autant qu'ils peuvent en fixer: Les sels Neutres que le feu dépouille d'une grande partie de l'Eau, qui entre dans leur composition, dégènerent en alcalis: Les sels Neutres que le Feu ne peut pas dépouiller de l'Eau qu'ils contiennent, peuvent se changer, par la fermentation dans les Plantes, en Nitre & en sel Tartareux, & devenir, par ce changement, susceptibles d'alcalisation par le Feu: Il n'y a, comme nous l'avons dit, que le sel Tarta-

ceux qui puisse se convertir en alcali volatil; mais tous les sels Neutres, qui ont une Terre alcaline pour base, peuvent se changer en sel Tartareux, & dégénérer ensuite par l'action du Feu ou par la pourriture, en alcali volatil. Ainsi les sels alcalis & les sels Neutres qui ont une base terrestre, sont des sels de même nature, qui peuvent devenir réciproquement, les uns sels Neutres, & les autres alcalis, & qui peuvent ensuite être rétablis dans leur premier état.

Les sels Neutres varient beaucoup, selon les matieres alcalines qui leur servent de base, selon la quantité, & la qualité des acides qui entrent dans leur composition, selon la quantité, & l'espece d'hui e qui unit ces principes, selon la quantité d'Eau, & selon que cette Eau est plus ou moins fixée dans ces sels: De-là viennent tant de différentes especes de sels Neutres; sçavoir le Vitriol, l'Alun, le sel naturel de Glauber, le Sel-Marin, le Nitre, le Borax, les différentes especes de sels essentiels, ou Tartareux des Plantes, & des Animaux.

Outre ces sels Neutres naturels, il y en a d'artificiels; car on contrefait l'Alun avec la Craye, & l'Esprit de Vi-

503
D'où vient
la diversité
des sels
Neutres.

504
Sels Neutres
que
l'on con-

tréfait avec
des acides ,
& des Al-
calis.

- 505
Alun.
506
Nitre.
507
Sel-Marin.
508
Tartre ré-
génére.
509
Vitriol de
Mars.
510
Vitriol de
Venus.
511
Vitriol de
Lune.
512
Sel de Ju-
piter.
513
Sel de Sa-
turne.
514
Sel Am-
moniac.
515
Sel Am-
moniacal
Nitreux.
516
Sel Am-

triol ; le Nitre avec le sel alcali fixe de Tartre ou la Chaux-vive , & l'acide de Nitre ; le Sel-Marin avec le sel alcali fixe de Tartre , & l'acide de Sel-Marin ; le Tartre régénéré avec le sel alcali fixe de Tartre , & l'Esprit acide de Tartre ; le Vitriol avec des substances métalliques , & l'acide de Vitriol , par exemple , le Vitriol de Mars avec l'acide de Vitriol , & le Fer ; le Vitriol de Venus avec le Cuivre , & l'acide de Nitre , ou avec le Vinaigre ; le Vitriol de Lune avec l'acide de Nitre , & l'Argent. Ces Vitriols font plus ou moins corrosifs , selon que le métal reçoit plus ou moins d'acide pur. On forme d'autres sels Neutres métalliques avec d'autres Métaux , par exemple , le sel de Jupiter avec l'Etain calciné , & le Vinaigre , le sel de Saturne avec le Vinaigre & le Plomb calciné.

Le sel Ammoniac se compose avec un alcali volatil , & l'acide de Sel-Marin ; le sel Ammoniacal Nitreux avec un sel alcali volatil , & l'acide de Nitre ; le sel Ammoniacal de Glauber avec un alcali volatil & l'acide de vitriol ; le sel Ammoniacal fluide avec un alcali volatil & l'acide végétal , ou bien l'acide de Succin.

On forme le Nitre vitriolé, ou l'*Arca-*
canum Duplicatum avec la base du sel Ni-
tre, & l'acide de Vitriol; le Cristal Mi-
néral avec le Nitre, & le Soufre brûlés
ensemble, d'où naît un sel Neutre, par
l'union de l'acide du Soufre, & de l'al-
cali fixe du Nitre.

Le sel artificiel de Glauber est formé
avec l'acide de Vitriol & la base du Sel-
Marin, c'est un des sels Neutres qui re-
çoit le plus d'Eau dans sa composition.

Le Tartre vitriolé se compose avec
l'alcali fixe de Tartre, & l'acide de Vi-
triol.

Le sel Polychreste avec l'alcali fixe de
Tartre, & l'acide de Soufre.

Le Tartre soluble, ou le sel végétal,
avec le Tartre purifié, & l'alcali fixe de
Tartre.

La Terre feuillée de Tartre, ou le
sel de Sennert, avec le Vinaigre, & l'al-
cali fixe de Tartre.

On peut donc, comme on le voit
par la composition de ces différens sels,
multiplier beaucoup les sels Neutres,
par divers mélanges des quatre genres
d'acides avec les alcalis fixes, ou les al-
calis volatils, ou avec les différentes ba-
ses des sels Neutres naturels, princi-

moniacal
de Glau-
ber.

517
Sel Am-
moniacal
fluide.

518
Nitre vi-
triolé, ou
Arcanum
Duplica-
tum.

519
Sel de
Prunelle,
ou Crystal
Minéral.

520
Sel de
Glauber.

521
Tartre vi-
triolé.

522
Sel Poly-
chreste.

523
Tartre so-
luble ou sel
Végétal.

524
Terre feuil-
lée de Tar-
tre, ou sel
de Sennert.

palement du Vitriol, du Sel-Marin, & du Nitre.

Tous ces sels Neutres, qui ont pour bases des sels alcalis, sont Apéritifs & Diurétiques; ils s'opposent à la pourriture, ils sont même, excepté le Sel-Marin, & le sel Ammoniac, un peu laxatifs; ils sont plus ou moins stimulans, selon que leur saveur salée est plus ou moins considérable, ou plus ou moins calmans, selon qu'elle est plus ou moins aigrelette, ou selon qu'elle a plus ou moins de rapport avec la saveur froide & peu salée du Nitre.

§. I I.

2°. *Du Sel Neutre des Plantes, & des Animaux.*

Il n'y a, rigoureusement parlant, que le sel Tartareux, que l'on puisse regarder comme le sel Neutre, ou le sel essentiel des Plantes; parce que c'est le seul qui se forme dans les Plantes. Cependant les Plantes reçoivent d'autres sels Neutres; sçavoir du Sel-Marin, du sel naturel de Glauber, du Nitre, de l'Alun, des sels Ammoniacaux, &c. qui à la vérité s'y transforment presque tous
jours

§ 25
Tous ces sels se forment du mélange des quatre genres d'acides avec des matières alcalines.

§ 26
Vertus des sels Neutres artificiels, qui ont des sels Alcalis pour bases.

§ 27
Le sel Tartareux est le sel propre des Végétaux.

jours en sel Tartareux ; il est vrai que ces sels font , en quelque sorte , partie du sel Neutre des Végétaux , & qu'il y a des Plantes qui en contiennent une quantité assez remarquable , particulièrement du Nitre ; mais toujours faut-il convenir que ces mêmes sels ne se produisent gueres dans les Végétaux , qu'ils y dégènerent au contraire , & qu'il n'y a presque que le sel Tartareux qui soit formé dans ces Mixtes ; ainsi le sel Tartareux est le véritable sel Végétal , ou le sel propre des Plantes.

Tous ces sels , excepté le Nitre , ne s'alcalisent pas par l'embrasement , c'est pourquoi on les reconnoît facilement dans le sel lixiviel des Plantes ; on peut même juger de la quantité de ces sels Neutres , qui étoient dans la Plante , avant l'Analyse , par la quantité de ceux que l'on découvre dans le sel lixiviel ; car ils s'élevent peu dans la distillation.

528°
Phlegme
salé que les
Plantes
donnent
dans la di-
stillation ,
peut être
fourni par
différens
sels.

Il y a cependant des Plantes qui fournissent un phlegme un peu salé , qui paroît par sa saveur , chargé de Sel-Marin , ou de Nitre , ou de quelqu'autre sel Neutre salé ; mais on n'est pas sûr , si le phlegme ne peut pas entraîner des parcelles de sel Tartareux , qui donnent aussi une saveur salée : Ainsi on ne doit pas rap-

porter uniquement cette faveur aux sels dont nous venons de parler ; il y a même peu d'apparence que cette faveur dépende de ces sels , parce qu'ils sont , excepté le sel Ammoniac , trop fixes , & qu'ils ne peuvent s'élever , du moins en assez grande quantité , dans la distillation pour se faire remarquer par leur faveur ; il paroît donc que la faveur salée du phlegme que fournissent certaines Plantes , dépend ordinairement de leur sel Tartareux ; sur-tout lorsque ce phlegme salé paroît dans les premiers tems de la distillation , où la chaleur n'est pas encore assez considérable pour enlever des sels aussi fixes que le Sel-Marin , le Nitre , &c. On remarque même que cette faveur salée disparoît souvent dans les derniers tems de la distillation , & que la Plante ne fournit plus qu'un phlegme qui a une faveur austere.

Il y a cependant des Plantes qui continuent de donner un phlegme salé jusqu'à la fin ; alors on peut soupçonner que la faveur de ce phlegme dépend d'un Sel-Marin ou d'un sel Ammoniac , ou d'un Nitre qui est dans la Plante ; quand d'ailleurs on est assuré par d'autres preuves , que ces Plantes contiennent effectivement du Sel-Marin , ou du Nitre , ou

quelqu'autre sel différent du sel Tartareux. Ce soupçon paroît d'autant mieux fondé ; que la saveur qui dépend du sel Tartareux , devient presque toujours austere à la fin de la distillation. Ainsi quand le phlegme a alors une saveur salée , on ne peut guere l'attribuer à ce sel , sur-tout , lorsqu'on en découvre d'autres dans les cendres des Plantes qui ont cette saveur. On pourroit même s'assurer du genre de sel fixe que le phlegme entraîne , en faisant évaporer fort lentement la plus grande partie de ce phlegme , & en plaçant le reste dans un lieu froid , afin qu'il dépose le sel qu'il contient.

Comme le Nitre s'alcalise par l'embrasement , on ne le distingue pas dans le sel qu'on tire des cendres de la plante , d'avec le sel Tartareux qui s'alcalise aussi ; ainsi il faut , comme nous l'avons dit ci-devant , reconnoître ce sel dans la Plante même , avant que de l'exposer à l'action du feu.

Le sel essentiel cristallisé que fournissent les suc des plantes , est assez ordinairement Nitreux , lorsque les plantes ont infusé dans l'Esprit-de-Vin avant que d'en tirer le suc ; mais si les Plantes n'ont pas infusé dans l'Esprit-de-Vin , leurs

529
Le sel essentiel de la plupart des Plantes est Nitreux.

sucs fournissent presque toujours un sel essentiel Tartareux : Ces expériences prouvent clairement que la plus grande partie du sel Tartareux de beaucoup de Plantes , est fourni par un Nitre qui dégénere dans ces Plantes en sel Tartareux , par son union avec l'huile de ces mêmes Plantes ; mais lorsqu'on enleve cette huile par l'Esprit-de-Vin , le sel Tartareux se trouve presque réduit à sa partie nitreuse. Ainsi le sel essentiel que fournit le suc de ces Plantes , & qui auroit été Tartareux , si ces mêmes Plantes n'avoient pas été dépouillées de leurs huiles , est Nitreux lorsque l'Esprit-de-Vin lui a enlevé , du moins la plus grande partie de son huile ; ce sel est donc un sel Nitreux déjà converti , du moins en partie , en sel Tartareux.

580
Le Nitre devenu Tartareux , peut encore fuser.

La fusion qui se fait par l'action du feu dans les feuilles de ces Plantes , ne nous assure pas que le Nitre de ces Plantes , ne soit pas déjà en partie changé en sel Tartareux , car il suffit que l'acide de ce sel ne soit pas encore dégénéré en acide Tartareux pour que le sel , quand il seroit déjà changé en partie en sel Tartareux , puisse fuser , comme on le remarque , dans le sel Ammoniacal Nitreux qui fuse , quoique l'acide Nitreux

de ce sel soit uni à un alcali volatil. Ainsi on n'est pas certain que le sel qui fufe dans les Plantes par l'action du feu soit un simple Nitre : Cependant il ne paroît pas douteux que le Nitre ne domine dans les Plantes qui fusent au feu , qui ont peu de saveur , qui donnent dans la distillation un phlegme légèrement salé , qui ne fournissent pas de phlegme austere à la fin de la distillation , qui donnent beaucoup d'alcali fixe , & dont le suc dépose un sel cristallisé Nitreux, comme l'Arroche , la Buglosse , la Bourrache , &c.

Nous allons examiner en particulier, le sel Tartareux ou le sel propre des Végétaux ; nous serons obligez de rappeler beaucoup de choses , que l'on a déjà vues dans les Chapitres précédens ; mais ces répétitions sont nécessaires dans les matieres peu familières , examinées sous différens aspects , & sous différens rapports , qui découvrent beaucoup de vérités , que l'on ne peut exposer clairement , qu'en les présentant avec les objets mêmes où nous les appercevons.



 CHAPITRE XII.

DU SEL TARTAREUX.

§. I.

Nature du Sel Tartareux.

531
 Sel Tartareux ce que c'est ?
LE sel Tartareux ou Végétal , est un sel Neutre fort aqueux , & huileux , que l'on peut tirer par cristallisation du suc des Plantes , & qui est formé dans ces Plantes, par une espece de fermentation lente que la chaleur du Soleil excite dans ces mêmes Plantes.

532
 Il est différent dans les différentes Plantes.
 Le sel Tartareux est extrêmement varié ; il y en a presque autant d'especes qu'il y a d'espece de Plantes : Ces différentes sortes de sels se distinguent principalement par les différentes saveurs qu'ils donnent aux Plantes ; mais il faut prendre garde de ne pas confondre dans les Plantes , la saveur du sel Tartareux avec celle des huiles qui n'appartiennent point au sel Tartareux , qui dominent dans beaucoup de Plantes , & desquelles dépendent , comme nous le verrons

dans la suite, presque toutes les qualités de ces mêmes Plantes.

Le sel Tartareux tire son origine des huiles, & des sels Neutres, qui se forment, ou qui sont apportés vers la surface de la Terre; d'où ces huiles, & ces sels passent dans les Plantes, & y composent par leur union intime le sel Tartareux.

Outre les huiles Minérales ou Bitumineuses, qui se forment par-tout dans les entrailles de la Terre, par l'union du principe huileux avec l'acide vitriolique, & avec de l'Eau, de l'Air, & de la Terre, il s'en forme de même à la surface de la Terre de diverses especes, par les différentes parties huileuses des corps qui se détruisent, lesquelles s'unissent avec les différens acides qui sont dispersés dans l'Air, & avec ceux qui se trouvent dans le sein de la Terre, & qui sont entraînés par l'Eau qui s'élève des entrailles de la Terre vers la surface.

Lorsque ces parties huileuses se joignent avec un acide vitriolique, elles forment des huiles Bitumineuses, ou résineuses, si ces parties huileuses sont dépouillées ou peu fournies d'autres acides; mais si elles en sont encore chargées, elles forment par l'addition de l'acide vitriolique, des huiles qui tiennent

533

Il tire son origine des sels Neutres & des huiles, qui se trouvent à la surface de la terre.

534

Différentes Huiles entrent dans la composition des différens sels Tartareux.

535

La différence des Huiles des sels Tartareux, dépend des Acides de ces Huiles.

536
Diversité
des acides
des Huiles
du sel Tar-
tareux.

en partie de la nature des huiles Bitumi-
neuses, ou Résineuses, & en partie de
la nature de diverses autres especes d'huil-
les. Quand ces huiles se chargent de
beaucoup d'acide Nitreux, elles sont fort
âcres, telle est celle qui entre dans la
composition du sel Tartareux du Co-
chlearia, & des autres Plantes de ce gen-
re, dont l'acide est Nitreux, & appar-
tient, comme l'a remarqué *M. Cartheu-
ser*, à l'huile de ces Plantes; & on ver-
ra dans la suite que c'est cette huile qui
entre dans la composition du sel Tarta-
reux de ces mêmes Plantes.

537
Les diffé-
rentes Hui-
les des sels
Tartareux,
sont peu
connues.

Ainsi il se forme à la surface de la
Terre diverses especes d'huiles plus ou
moins subtiles, ou plus ou moins grossie-
res & fixes, dont les saveurs sont plus
ou moins vives, & d'où dépend la di-
versité des sels Tartareux des Plantes;
mais la nature de la plûpart de ces espe-
ces d'huiles, nous est encore inconnue,
& nous ignorons aussi par conséquent
celle de la plûpart des especes de sels
Tartareux; car non seulement ces huiles
font partie de ces mêmes sels, mais de
plus les saveurs, & les vertus de ces der-
niers en dépendent aussi; sur-tout cel-
les des sels Tartareux, doux, amers &
âcres.

Ce sont les sels Neutres formés dans le sein de la Terre , par l'union de différentes Terres alcalines avec les divers acides , qui se dispersent dans l'Air , & qui sont entraînés sur la surface de la Terre par l'Eau , dont l'Air est chargé.

538 Les sels neutres des sels Tartareux se forment dans la terre.

On augmente , comme nous l'avons déjà dit , la fertilité , lorsqu'on répand sur les Terres, de la Marne, de la Chaux, des Plâtras, des Cendres, ou d'autres matières alcalines , qui fixent les acides , & qui forment avec eux des sels Neutres de diverses especes ; sur-tout des sels de la nature de l'Alun, du Nitre, & des sels de saveur amere, de saveur salée, & même de saveur aigrelette , comme l'ont observé plusieurs Physiciens , dans leurs recherches sur le sel, qui se trouvent à la surface de la Terre , qui la rendent féconde , & qui par leur union intime avec les huiles , dont nous venons de parler, dégènerent dans les Plantes en sels Tartareux, de divers genres.

539 La fertilité de la terre dépend des terres alcalines, dont elle est fournie.

Ces sels se trouvent dans la Terre déjà tellement confondus avec ces mêmes huiles , qu'ils forment avec elles une espece de Mixtion, que l'on peut extraire de la Terre , comme a fait *M. Kulbel* , sous la forme d'une matiere liée , huileuse & saline ; cette Mixtion est

540 Les sels neutres qui forment les sels Tartareux sont confondus dans la ter-

re avec les
Huiles.

un aliment déjà préparé qu'on forme avec l'Eau, qui le dérrempe & le rend fluide, la sève, ou le suc nourricier que la Terre fournit aux Végétaux. On contrefait une pareille Mixtion en faisant bouillir dans de l'Eau, du Nitre avec quelque huile Résineuse, & si on place ensuite ce mélange dans un lieu chaud, les parties salines & huileuses, se mêlent exactement, & forment un sel huileux délayé dans l'Eau, qui est aussi susceptible de fermentation que le sel Tartareux; car, il fermente effectivement avec le tems, & à l'aide d'une chaleur douce, jusqu'à se convertir en Vinaigre; c'est-à-dire jusqu'à parvenir au dernier degré de fermentation.

741
Action de
l'Eau dans
les Plantes
sur le sel
Tartareux.

L'Eau qui délaye l'aliment salin, & huileux, que la Terre fournit aux Plantes, est mise en action par la chaleur du Soleil dans ces Plantes; elle agit sur les parties huileuses & salines, & les fait agir réciproquement les unes sur les autres; ces parties s'entrepénètrent, & s'unissent intimement les unes aux autres: Elles forment d'abord un sel Neutre Tartareux, qui peut encore se cristalliser, & dont l'huile, qui entre dans sa composition, commence à prendre la nature d'une huile mucilagineuse.

§. I I.

Changement dont le Sel Tartareux est susceptible dans les Plantes , & dans les Animaux.

L'action de l'Eau ou l'espece de fermentation , que la chaleur du Soleil entretient , continue d'agir sur ce sel , & le réduit , ou en suc aigrelets , comme dans les Citrons , les Oranges , les Grenades , &c. ou en suc mucilagineux qui dégénèrent , s'ils sont fort aqueux , en suc vineux d'une saveur douce , agréable , comme dans le Raisin , les Poires , &c. ou d'une saveur aigrette , comme dans les Cerises , les Pommes , &c. ou d'une saveur amere , comme dans les Fruits , de l'Alkekenge , dans certaines Pommes , &c. ou âcres , comme dans les Bayes d'*Arum* , & autres.

Ces suc vineux ne se forment gueres que dans les Fruits fort suculens , il s'en trouve peu dans les suc des autres parties des Plantes ; cependant il s'y en forme aussi , qui sont mieieux , & qui s'évaporent à travers les pores des Feuilles , & des Fleurs ; ces suc sont apparemment trop élaborés , &

542

Les sels Tartareux dégénèrent en suc aigrelets , ou en suc vineux , ou mieieux , ou en suc mucilagineux , ou en huiles grasses.

I vj

deviendroient nuisibles à la Plante s'ils n'étoient pas chassés ; ainsi ils doivent être regardés comme un excrément , qui est continuellement expulsé.

543

Le sel Tartareux dégénéré en sucs mucilagineux , peut former des sucs vineux ou des huiles grasses , selon qu'il est plus ou moins détrempe.

Le sel Tartareux réduit en sucs mucilagineux dégénere aussi , sur-tout lorsque ces sucs sont moins aqueux , en véritable huile mucilagineuse de différentes saveurs , selon la nature des huiles qui entrent d'abord dans la composition de ce sel ; mais la plûpart de ces huiles mucilagineuses peuvent devenir vineuses , lorsqu'elles sont délayées , comme on l'observe dans celles des semences farineuses , qui étant fort détrempées , sont susceptibles d'une fermentation vineuse, & aceteuse ; quoique ces huiles commencent déjà à tenir beaucoup de la nature des huiles grasses.

544

Le sel Tartareux se change en différentes especes d'huiles grasses.

Mais lorsque les sucs mucilagineux sont fort peu détrempés , & que l'Eau s'unit fortement à l'huile, & au sel Neutre du sel Tartareux , ils dégénèrent en huiles parfaitement grasses , de différentes saveurs comme dans les Olives , dans les Amandes , les Noix Muscades , dans les semences de Sénévé , de Cochlearia , & dans toutes le autres semences , & fruits secs , dont on peut tirer des huiles grasses par expression. Les saveurs de

ces huiles dépendent encore de l'espèce d'huile qui entre dans la composition du sel Tartareux, changé dans ces Fruits, par la fermentation en huiles grasses ; d'où il est aisé de remarquer que cette fermentation, soit qu'elle réduise le sel Tartareux en suc vineux, ou en huiles grasses, ne change pas beaucoup dans les Plantes, la nature des huiles du sel Tartareux ; aussi ces huiles conservent-elles toujours les vertus qu'elles donnent à ce sel ; c'est pourquoi les substances qui sont tout ensemble Gommeuses & Résineuses, conservent ordinairement les mêmes vertus dans leur partie Gommeuse, & dans leur partie Résineuse ; c'est ce qu'on observe dans l'*Opium*, dans l'*Aloë*, dans la *Scammonée*, &c. On voit en effet, dans plusieurs Plantes, que les vertus sont les mêmes dans les suc, & dans les huiles grasses, qui se forment dans ces Plantes : C'est ce qu'on remarque dans le *Cochlearia*, dans le *Sénévé*, &c.

Cependant les vertus du sel Tartareux changent dans plusieurs Plantes par la fermentation qu'il souffre ; mais ce changement arrive principalement dans le sel Neutre même, qui fait partie du sel Tartareux : Le changement qui arrive

545

L'huile du sel Tartareux conserve ses vertus dans les changements qui arrivent à ce sel.

346

Les vertus de quelques sels Tartareux varient selon les change-

mens qui
arrivent à
ces sels.

aux vertus des plantes, par la fermentation, est fort remarquable surtout dans les Fruits qui sont fort austeres ayant leur maturité, & dont les sucs dégènerent par la maturité en sucs vineux, ou en huiles mucilagineuses, ou en huiles grasses.

347
Change-
mens qui
arrivent au
sel Tartareux dans
les Animaux.

Le sel Tartareux est le sel de nos alimens, & par conséquent le sel de nos humeurs, il souffre aussi des changemens dans nos vaisseaux, mais ils sont fort différens de ceux qui lui arrivent dans les Plantes, il ne s'y convertit point en sucs aigrelets, ni en sucs vineux; le sel Tartareux qui est réduit dans les alimens en huile mucilagineuse, & en huile grasse, forme à la vérité, nos sucs gélatineux, & nos graisses, qui ne sont encore que des huiles mucilagineuses, & des huiles grasses; mais ces humeurs dégènerent lorsqu'elles parviennent à un plus haut degré d'élaboration par l'action de nos vaisseaux, en deux genres de sucs, qui ne se trouvent point dans les Végétaux, & qui ne sont propres qu'aux Animaux: Je veux dire en sucs bilieux, & en sucs albumineux, lymphatiques, & sanguins, qui ne sont plus susceptibles d'acidité.

§. III.

Analyse du Sel Tartareux.

On doit d'abord faire attention que les sels Tartareux sont fournis de l'acide, de l'huile qui entre dans leur composition, & de l'acide du sel Neutre qui fait partie de ces sels, & que dans plusieurs plantes ces acides sont très-différens. Dans le Cochlearia par exemple, & dans la plupart des plantes de même genre, on remarque par le sel Tartareux qui se manifeste à la fin de la distillation, que le sel, qui est encore peu pénétré d'huile & sur lequel la fermentation a peu agi, est un sel austere, & on sçait que l'huile qui s'unit à ce sel, est chargé d'acide Nitreux qui la rend très-vive & très-âcre. Il y a d'autres plantes où il paroît que l'acide du sel Neutre & de l'huile, qui composent le sel Tartareux sont de même nature, par exemple, celui de la Baye de Cyprès, est formé d'un sel austere ou alumineux, & d'une huile Résineuse, dont l'acide paroît être vitriolique; ainsi leurs acides sont vraisemblablement de même nature.

548
Le sel Neutre & l'huile ont chacun leur acide particulier dans le sel Tartareux.

549
Vertus des
huiles mu-
cilagineu-
ses & gras-
ses qui dé-
pendent du
sel Tarta-
reux.

On reconnoît par les huiles mucila-
gineuses & les huiles grasses qui conser-
vent les mêmes saveurs & les mêmes
vertus qui se remarquent dans les suc-
mêmes des plantes, que ces saveurs,
& ces vertus dépendent du sel Tartareux
soit de son huile, ou de son sel Neutre,
parce que les huiles mucilagineuses ou
grasses, naissent du sel Tartareux.

550
Acide que
fournit le
sel Tarta-
reux dans
les Analy-
ses.

Presque toutes les plantes fournissent
dans la distillation un phlegme, qui de-
vient de plus en plus acide, à mesure que
la distillation avance; mais on doit
faire attention que cet acide peut ve-
nir des deux sources dont nous venons
de parler; c'est-à-dire du sel Neutre &
de l'huile qui composent le sel Tarta-
reux; car presque toutes les huiles que
l'on distille, fournissent beaucoup de
phlegme acide, sur-tout l'huile Rési-
neuse, & l'huile mucilagineuse. Mais cer-
te dernière qui est l'huile ordinaire du
sel Tartareux bien formé, dispose le sel
Neutre qui est incorporé dans cette mê-
me huile, à se diviser en parcelles aci-
des; c'est pourquoi cette huile délayée
dans l'Eau s'aigrit facilement: Il paroît
que c'est celle qui fournit dans la distil-
lation, le phlegme acide; mais l'acide
est autant fourni par le sel Neutre qu'

elle enveloppe, que par elle-même. A mesure que la distillation avance, le phlegme devient non-seulement de plus en plus acide, mais aussi de plus en plus nébuleux, à cause de l'huile qu'il entraîne avec lui; ainsi la grande acidité de ce phlegme semble dépendre principalement de l'huile dont il est chargé, & plus ce phlegme devient nébuleux dans la distillation, & plutôt il le devient, plus il doit entraîner d'acide huileux: Je ne parle ici que de la distillation des plantes qui ne fournissent pas d'huile essentielle laquelle doit être distinguée de l'huile du sel Tartareux, & on doit remarquer que pour être instruit par l'Analyse de ces plantes, il faudroit distinguer l'acide que donne le sel Tartareux même, de celui que l'huile de ce sel fournit, car ces acides ont souvent des vertus très-différentes.

Il s'éleve vers la fin de la distillation du sel alcali volatil; mais ce sel, comme nous l'avons déjà remarqué, ne peut être fourni que par l'huile la plus grasse du sel Tartareux: D'ailleurs ce sel est formé par l'action du feu; ainsi quel indice peut-on en tirer dans les Analyses, si non, que selon qu'il est plus ou moins abondant, on peut juger, que le sel

551
Alcali Volatil que fournit le sel Tartareux dans les Analyses.

Tartareux est plus ou moins fourni d'huile grasse. Mais il faut faire attention à l'état des Végétaux qu'on distille; car si on distille des semences après les avoir broyé dans l'Eau, & fait macérer, elles fourniront plus d'acide, & moins d'alcali volatil, si au contraire on les distille seches, elles donneront moins d'acide, & plus d'alcali volatil; parce que le sel est plus engagé dans l'huile, & que la chaleur agit plus fortement sur lui; ainsi une partie de ce sel, qui n'est engagée que dans une huile peu grasse, ou encore mucilagineuse, & qui pourroit être réduit par la fermentation en acide, dégénere alors en alcali volatil.

§ 52
Huile fixe
que fournit
le sel Tar-
tareux dans
les Analy-
ses.

La distillation enleve enfin une huile fixe, & grossiere, où se trouvent réunies diverses especes d'huiles, dont l'une vient du suc nourricier que la Terre fournit aux plantes, & qui n'est pas encore incorporée dans le sel Tartareux: une autre est fournie par le sel Tartareux, dont elle faisoit partie, mais auquel elle n'est pas encore fortement unie: il y en a d'autres qui sont mucilagineuses, & grasses, & qui ne sont qu'un sel Tartareux dégénéré en huiles, toutes ces différentes huiles fixes, qui ne sont en-

levées que par une grande chaleur, sont fort altérées par l'action du feu; on ne peut donc ni les distinguer, ni en connoître la nature; d'ailleurs elles sont en petite quantité; & il faut faire attention que dans quelque état qu'elles soient dans la plante, elles y conservent toujours à peu près, comme nous l'avons remarqué, les mêmes vertus; ainsi l'examen de ces différentes huiles, s'il étoit possible, ne nous instruiroit pas beaucoup sur les qualités des plantes qui les fournissent; il est même à présumer que ces huiles fixes ont été dépouillées auparavant, par la distillation, d'une partie de leur acide, & de leurs parties huileuses les plus subtiles.

L'Analyse se termine par l'embrasement, ou la calcination de la matière qui reste dans le vaisseau après la distillation; on tire, comme nous l'avons dit, du sel alcali fixe de ces cendres, qui est fourni, ou par un sel Nitre, ou par un sel Tartareux fort fixe, qui n'est encore vraisemblablement qu'un sel Nitreux ou un autre sel Neutre déjà assez pénétré d'huile pour pouvoir être réduit en alcali fixe; mais qui ne les a pas assez pour être tellement changé en sel Tartareux, qu'il puisse être divisé, & enlevé par la distillation.

553

Sel Tartareux fixe qui se réduit en alcali fixe dans les Analyses.

ainsi ce sel alcali marque la quantité de sel Tartareux fixe , & imparfait , qui se trouve dans la plante.

Ce n'est , comme nous l'avons déjà remarqué , que par le sel Tartareux que les suc des Plantes susceptibles d'une fermentation complete , telle que celle qui rend ces suc vineux , ou aigres , lorsqu'ils sont exprimés des plantes , & exposés à l'action de l'Air. Nous examinerons ailleurs tous les changemens , qui arrivent à ce sel par cette espece de fermentation ; nous nous sommes bornés ici à ne parler que de celle qui agit dans les plantes lorsquelles sont vivantes : Nous remarquerons cependant , que le sel Tartareux fixe & imparfait , dont nous venons de parler , résiste à la fermentation vineuse complete , c'est lui qui forme le Tartre , qu'on trouve attaché aux parois des vaisseaux où elle se fait. Le sel Tartareux fixe est austere dans la plupart des plantes , & il se fait remarquer vers la fin de la distillation , par la saveur qu'il communique au phlegme ; même dans les plantes qui ont des saveurs fort différentes.

554
Sel Tartareux fixe austere.

Ce sel austere , qui est comme tous les autres sels austeres , astringent , a par conséquent des qualités différentes de

celles des plantes , où il est , & qui ont une autre saveur ; mais il y est en si petite quantité , que ses qualités sont entièrement dominées par celles du sel Tartareux , qui est entièrement formé par la fermentation , & qui est devenu le sel essentiel de la plante.

L'huile fixe qui accompagne le sel fixe Tartareux , possède déjà à la vérité , comme nous l'avons remarqué , une partie des vertus des plantes qui ne sont pas austères , ou salées , ou douces , ou insipides ; car cette huile est fort âcre dans les plantes fort amères ou fort âcres ; c'est elle qui est chargée de cette grande quantité d'acides qui leur donnent des saveurs si vives : Mais le sel Tartareux fixe n'est pas encore fourni de cette huile , pour participer aux qualités qu'elle donne aux plantes.

Lorsque l'huile est peu chargée d'acide , qu'elle s'incorpore avec beaucoup d'Eau , dans le sel Tartareux austère , & qu'elle le fait dégénérer en huile mucilagineuse , ou en huile grasse , elle change toutes ses qualités , elle pénètre , divise , & enveloppe ce sel , elle le domine , & le fait , pour ainsi dire , disparaître , de manière que cette huile , & ce sel forment plutôt un suc huileux , qu'un sel Tartareux

Ainsi les plantes qui abondent en huile mucilagineuse , ou en huile grasse , ne doivent pas être rapportées au genre de celles qui agissent par leur sel Tartareux.

Le sel Tartareux fixe , qui résiste à l'action du feu dans la distillation , n'est donc pas , comme nous venons de le remarquer , le sel propre ou le sel essentiel des plantes , il ne le devient que lorsqu'il a reçu par la fermentation la quantité d'Eau & d'huile qui lui convient , selon les différentes especes de plantes où il se trouve ; mais ce composé ne prend , ou ne conserve la forme de sel Tartareux , qu'autant que l'huile & l'Eau n'y dominant pas assez pour lui faire perdre la consistance de sel , qui le rend capable de concrétion , & de cristallisation. Or ce sont les plantes , qui sont fournies d'un pareil sel , & qui n'agissent que par lui , que nous distinguerons de celles dont les vertus ne dépendent que de leurs huiles.

555
Huile fixe
engagée
avec le sel
Tartareux
fixe.

Le sel Tartareux reste , après la distillation , engagé avec l'huile la plus fixe ; & lorsqu'on brûle ou calcine cette masse desséchée , toute l'huile n'est pas détachée du sel , ni enlevée , ou détruite par l'embrasement ; mais la plus grande par-

tie de l'Eau qui s'étoit incorporée dans ce sel avec l'huile , est chassée par l'action du feu , & entraîne avec elle l'acide le plus facile à détacher : La Terre, l'huile & la partie acide qui restent , & qui se trouvent presque dépouillées d'Eau, forme un sel fixe fort âcre , fort avide d'Eau , & d'acide.

Ce sel âcre , & absorbant , ou cet alcali fixe , ne peut nous aider à découvrir ni la quantité , ni les qualités du véritable sel Tartareux des plantes ; parce qu'il est fourni , comme nous l'avons remarqué par un sel Neutre , qui n'est pas encore parfaitement Tartareux , & qui n'a pas encore toutes les vertus que l'huile porte dans le sel Tartareux , dont elle fait partie.

556
Alcali fixe
fourni par
le sel Tar-
tareux.

L'alcali fixe se trouve mêlé après l'embrasement avec le *Caput Mortuum* , ou la terre de l'huile fixe , qui a été détruite par le feu , cette cendre ou cette Terre séparée de l'alcali , n'est presque plus qu'une Terre Elementaire calcinée, avec quelque peu d'huile qui lui reste attachée , & qui la rend un peu absorbante.

557
Caput Mortuum du sel
Tartareux,
est fourni
par la terre
de l'huile
fixe de ce
sel.

Le sel essentiel de la plante , ou le sel Tartareux , qui n'a pas résisté à l'action du feu, dans la distillation, est démembré ; la partie aqueuse , qui domine dans ce

558
C'est l'Eau
qui a péné-
tré le sel
Tartareux

qui enleve
l'acide de
ce sel dans
la distilla-
tion.

sel , qui a pénétré intimement entre les particules huileuses acides & terrestres , qui s'est fixée avec elles , & qui les tient moins r'approchées, & moins unies entre elles , est mise en mouvement par la chaleur de la distillation , elle reprend de la fluidité , & est enlevée avec la partie acide la plus facile à désunir ; la chaleur , qui augmente dans le fort de la distillation , détache l'Eau , qui est plus fixée , & emporte avec cette Eau , les autres parties du sel Tartareux qui lui sont adhérentes : mais comme l'Eau ne se trouve plus alors en si grande quantité , l'acide y domine davantage , elle devient trouble à cause des parties terrestres , & huileuses qu'elle entraîne avec elle, & qui sont unies avec l'acide ; ainsi le sel Tartareux se trouve extrêmement divisé , & enlevé avec l'Eau en petites parcelles acides terrestres , & huileuses ; l'acide se fait alors distinguer , dans la distillation , par une acidité ou faveur aigrelette, assez remarquable.

359
Sel Tartareux fixe
qui s'éleve
dans la distillation.

Plus l'Eau diminue , plus elle devient chargée d'huile , d'acide , & de terre : Enfin elle entraîne avec elle des parcelles du sel Tartareux fixe , qui se font remarquer par une faveur austere , lorsque ce sel fixe est de la nature de l'Alun ,

l'un, ou par une saveur salée, lorsqu'elles sont fournies par un sel Neutre salé, ou par une saveur fort acide, lorsqu'elles viennent d'un sel Tartareux fixé aigret : Ainsi on peut juger par leur saveur, de la nature du sel Neutre qui entre dans la composition du sel Tartareux.

Quoique ce sel fixe ne soit pas encore assez uni à l'huile qui doit composer avec lui le sel Tartareux pour en avoir les qualités, cependant il en est déjà assez fourni, pour pouvoir être réduit par le feu en alcali fixe; les sels Neutres acquierent facilement cette disposition dans les plantes; car le Sel-Marin, qui abonde dans plusieurs plantes maritimes, où il semble se conserver dans son état naturel, y est cependant fort susceptible d'alcalification; puisque ces plantes fournissent une très-grande quantité de sel alcali fixe.

Voilà ce que l'on observe assez généralement dans l'Analyse des plantes; ainsi la plupart des plantes, quoique très-différentes par leurs qualités, fournissent assez uniformément les mêmes principes; cependant il y en a plusieurs, où l'on observe dans l'Analyse, comme nous allons le voir, des différences remarquables.

560
Les sels neutres des sels Tartareux, acquierent promptement la disposition à être réduits en alcalis fixes.

§. I V.

Particularités à observer dans les Analyses de plusieurs Plantes.

561 Il y a des plantes qui fournissent un phlegme salé, presque dès le commencement, & dans toute la suite de la distillation, qui ne donnent aucune marque de sel austere, & qui fournissent beaucoup de sel alcali fixe; ce qui prouve que leur sel Tartareux vient originairement d'un sel Neutre salé. Plusieurs de ces plantes donnent aussi du sel alcali volatil, d'où l'on doit conclure que leur sel, quoique salé, est fourni d'huile grasse.

562 Presque toutes les plantes qui abondent en Nitre, fournissent un phlegme salé dans les Analyses, & beaucoup de ces plantes ne donnent aucune marque de sel austere; le phlegme salé marque que ce sel Nitreux n'est pas un simple Nitre, mais un Nitre devenu Tartareux qui peut être divisé, & emporté par le feu; car le véritable Nitre ne peut pas être enlevé par la simple chaleur de la distillation d'une plante.

563 Il y a d'autres plantes qui fournissent du phlegme salé, qui donnent aussi du

phlegme acide, & du sel alcali volatil, & qui fournissent sur la fin de la distillation un phlegme de saveur austere : On a remarqué aussi que plusieurs de ces plantes contiennent du Nitre ; ce qui prouve qu'il y a dans ces plantes deux sortes de sels Neutres, & vraisemblablement deux sortes de sels Tartareux.

fournissent un phlegme salé & acide, & qui ont un sel austere.

Une partie des plantes dont les vertus dépendent des huiles, sur-tout les plantes aromatiques, donnent dans la distillation, & presque dès le commencement, des huiles subtiles & fort fluides qui se séparent du phlegme, & qui sont connues sous le nom d'*Huiles essentielles* : D'autres fournissent sur la fin de la distillation, avant que l'huile fixe monte, une huile fluide, qui est quelquefois en assez grande quantité. Il y a beaucoup de plantes odorantes, sur-tout les plantes fœtides qui ne donnent pas d'huiles essentielles qui se séparent du phlegme ; mais le phlegme est cependant fort huileux dès les premiers commencemens de la distillation, comme on peut en juger par l'odeur, par la couleur, & par le défaut de limpidité de ce phlegme : Nous ne parlerons pas ici de ces huiles, qui n'appartiennent pas au sel Tartareux, & qui ont leurs qua-

564

Plantes qui fournissent des huiles essentielles volatiles, ou fixes.

lités particulieres.; nous les examinerons dans la suite.

565
Plantes qui fournissent un phlegme qui a leur odeur & leur saveur, qui dépendent de l'huile volatile de ces plantes.

Il y a des plantes qui n'ont point, ou que très-peu d'odeur, & qui fournissent au premier feu de la distillation un phlegme qui a la saveur de ces plantes, ce qui prouve que leur sel essentiel est extrêmement volatilisé; il y a de même des plantes odorantes qui donnent d'abord un phlegme qui a la saveur & l'odeur de ces mêmes plantes; mais le sel essentiel paroît avoir peu de part à ces qualités; car il est à présumer qu'elles dépendent principalement de l'huile volatile de la plante.

566
Plantes qui donnent d'abord du sel alcali volatil.

Nous avons déjà dit, que plusieurs plantes fournissent dès le commencement de la distillation, un phlegme qui donne des marques d'alcali volatil, d'où l'on présume que cet alcali est naturel, c'est-à-dire qu'il est dans la plante; parce qu'il n'y a pas d'apparence qu'il soit produit par la chaleur, qui est trop foible dans les premiers tems de la distillation, pour produire cette espece de sel, sur-tout dans les plantes qui sont fort succulentes.

567
Plantes qui ne donnent ni délayé dans le phlegme, ni concret

même dans les derniers tems de la distillation, quoique leur sel soit Tartareux, ce qui fait présumer que la Terre de ce sel est trop fixe, & que ce même sel est peu fourni d'huile grasse.

point du
tout de sel
alcali vola-
til.

Il se présente dans l'Analyse des Plantes une difficulté, qu'il n'est pas aisé de résoudre : On demande si tout l'acide que donne une plante dans la distillation, est fourni par le sel Tartareux de cette plante, ou s'il n'y a pas dans la plante, une partie de cet acide qui soit libre, & flottant dans le phlegme de cette plante, c'est-à-dire un acide qui soit simplement aqueux ?

568

Si les plantes qui fournissent un phlegme acide, contiennent un acide libre-

Lorsqu'on juge de l'acide que l'on tire des plantes, dans les Analyses, par sa faveur aigrelette, ou piquante, on ne peut pas s'assurer par cette faveur, si cet acide est simple, & encore moins s'il étoit libre dans le phlegme de la plante ; car cette même faveur se fait sentir dans plusieurs sels concrets, où l'acide est fixé par une base terrestre, comme dans le Cristal Minéral, dans le sel volatil de Succin, dans la Crème de Tartre, & dans plusieurs autres sels essentiels des plantes : les autres marques que l'on a regardé comme des signes propres aux acides, ne sont pas

K iij.

moins équivoques ; car les sels , dont nous venons de parler , teignent en rouge le papier bleu , coagulent le Lait , comme les acides aqueux aigretés , ces sels ne se distinguent de ces acides que par leur conséquence solide : Ainsi lorsqu'ils sont délayés dans l'Eau, on les confond facilement avec les acides aqueux , tels que les acides de Vitriol , de Sel-Marin , de Nitre fort délayés.

Il y a même , comme nous l'avons déjà remarqué , dans les plantes , des sels essentiels qui ne sont point aigretés , & qui cependant rougissent le papier bleu & donnent d'autres marques d'acidité : ainsi tous les signes , par lesquels on cherche à découvrir les acides des sucres des plantes , ou du phlegme qu'elles fournissent dans la distillation , sont communs à beaucoup de sels Tartareux où l'acide est fort engagé : On ne doit donc pas , quand on remarque ces signes , dans le phlegme que les plantes fournissent par la distillation , en conclure , que ce phlegme contient des acides simplement aqueux. Les acides , même les plus aqueux , que l'on regarde comme des acides simples , qui flottent dans l'Eau , ne sont pas aussi simples , qu'on le pense vulgairement ; les Chymistes

bien instruits , ont une idée fort différente de ces acides. Car ils les regardent comme des acides fort chargés de différens principes , qui établissent entre ces mêmes acides , des différences fort remarquables.

On doit être fort attentif à cette remarque , pour ne pas confondre avec les acides purement aqueux , les parcelles aigrettes du sel Tartareux , qui se dégagent par l'action du feu , & qui sont enlevées avec le phlegme de la Plante.

L'action du feu agit sur le sel Tartareux dans la distillation, à peu près comme dans la fermentation parfaite : Celle-ci, comme nous le remarquerons dans la suite , sépare la plus grande partie de l'huile grossière limoneuse du sel Tartareux , & divise la partie saline de ce sel en parties aigrettes , qui se délayent dans l'Eau & forment le vinaigre ; il n'y a que la partie la plus fixe de ce sel , qui résiste à son action. On remarque la même chose dans la distillation , une Plante dont le sel essentiel n'a rien d'aigret , fournit un phlegme qui devient de plus en plus aigret à mesure que la distillation approche de sa fin. La chaleur du feu divise donc aussi le sel Tar-

569
La chaleur de la distillation agit comme celle de la fermentation.

tareux en parcelles, qui ont une saveur acide ; car on est bien sûr, du moins dans plusieurs plantes, que cette saveur ne vient point d'un acide libre, qui flotteroit dans la partie aqueuse du suc de ces Plantes ; puisqu'elle ne s'y fait point remarquer avant la distillation ; on observe même que le phlegme qu'elles fournissent, ne donne ordinairement aucune marque d'acidité.

570

La saveur
aigrelette
des plantes,
appartient à
leur sel Tar-
tareux ; & à
un acide li-
bre.

On remarque dans les Plantes mêmes qui ont une saveur aigrelette, que cette saveur appartient à leur sel Tartareux ; car si on tire leur sel Tartareux par la cristallisation, il a effectivement cette même saveur. On sçait de plus, que si on laisse macérer pendant quelques tems une de ces Plantes, avant que de la distiller, elle fournit un phlegme plus aigret, ou suivant le langage ordinaire, plus chargé d'acide ; parce que la fermentation a commencé à agir sur le sel Tartareux, & qu'il résiste moins à la distillation. Or tous ces faits semblent prouver assez clairement, que les acides, ou plutôt la partie aigrelette, que l'on tire des Plantes, sont fournis par le sel Tartareux : Ainsi il n'est pas vraisemblable qu'il y ait des acides libres, & simples dans le phlegme des plantes.

Il y a des Plantes dont une partie du sel Tartareux est, comme nous l'avons dit, si volatilifée, qu'elle s'éleve dès le commencement de la distillation, en sorte que le premier phlegme a la même saveur que la Plante; comme on le remarque, par exemple, dans la plûpart des Plantes âcres, Antiscorbutiques; mais ces Plantes fournissent ensuite un phlegme qui devient de plus en plus acide, parce que le feu agit alors sur le sel Tartareux moins volatilifé, & qu'il le divise en parcelles aigrettes: Enfin le phlegme devient austere, par les parties que fournit le sel Tartareux fixe, sur lequel la chaleur de la distillation peut avoir quelque action. Ainsi le sel Tartareux se trouve dans ces Plantes, sous trois états; mais il y a apparence que les vertus de ces mêmes Plantes, dépendent principalement de la partie de ce sel la plus volatilifée, parce qu'elle est plus active. Ainsi on peut dans la Médecine, compter alors sur les Eaux distillées, parce qu'elles en ont les qualités des plantes; cependant la partie du sel Tartareux, que ces Eaux n'entraînent pas, peut aussi contribuer aux propriétés de ces mêmes Plantes; car les vertus des Plantes qui agissent par leur sel essen-

571

Plantes qui contiennent un sel Tartareux volatil, qui s'éleve d'abord dans la distillation.

K. v.

riel , dépendent beaucoup de la partie saline de ce sel , que la chaleur de la distillation réduit en parcelles aigrettes. Lorsque le premier phlegme , que la distillation fait monter , a la saveur de la Plante , il faut distinguer si cette saveur dépend d'un sel Tartareux volatil , ou bien d'une huile exaltée de la Plante ; car dans beaucoup de Plantes , la saveur dépend plus d'une huile essentielle , ou d'une huile volatile séparée du sel Tartareux , que du sel Tartareux même ; il n'y a gueres à la vérité que les Plantes odorantes , dont la saveur dépend des huiles , & alors l'Eau distillée , qui a la saveur de la Plante , en a aussi l'odeur ; mais il ne faut pas confondre l'odeur , qui dépend des huiles , avec celle qui appartient au sel urineux , ou à l'alcali volatil qui se trouve dans certaines Plantes , par exemple , dans les Plantes Antiscorbutiques , dont nous venons de parler , lequel leur donne effectivement une odeur de sel urineux , surtout lorsque ce sel est mis en mouvement par la chaleur.

572
 Sel alcali volatil des plantes , d'où il vient ?
 Ce sel alcali volatil naturel peut venir , comme nous l'avons dit , immédiatement de la Terre qui le reçoit des substances putrides ; mais il peut aussi

être formé dans les plantes mêmes , par des sels ammoniacaux , produits dans la Terre , par différens acides qui s'unissent à un alcali volatil ; ces acides peuvent trouver dans la plante une base plus puissante , qui en les détachant de l'alcali volatil , laisse celui-ci libre , & forme un autre sel Neutre ; de-là , par exemple , peuvent venir le Sel-Marin & l'alcali volatil , qui se trouvent ensemble dans quelques plantes ; car ces deux sels peuvent venir d'un sel Ammoniac , qui se décompose dans ces plantes.

573

Sel Marin, il peut se former dans quelques plantes.

Il y a des substances Végétales , dont on tire par la distillation , un acide qui n'est pas fourni par un sel Tartareux , car elles sont entièrement privées de ce genre de sel ; telles sont , par exemple , les huiles résineuses balsamiques , qui donnent beaucoup de phlegme acide , & dans lesquelles on ne découvre aucune marque de sel Tartareux ; elles ne fournissent point de phlegme austere , point d'alcali volatil , ni fixe , comme on l'observe dans la Térébenthine ; plusieurs donnent un peu de sel lixiviel Neutre qui résiste entièrement à la chaleur de la distillation , & à celle de l'embrasement ; tel est celui que l'on tire du Stirax , du

574

L'acide que fournissent les substances Végétales , ne vient pas toujours d'un sel Tartareux.

K. vj.

du Sandarac , du Mastic , de la Gomme Elemi , de la Gomme Animé , de la Gomme Copal , &c. L'acide que donnent ces Résines , n'est donc pas fourni par un sel Tartareux : Mais on ne peut pas conclure de-là que cet acide soit libre ; car il y a toute apparence qu'il est fixé par les huiles , ou les Résines mêmes qui le fournissent ; mais comme ces Résines contiennent beaucoup d'Eau , qui n'est pas intimement incorporée avec elles , une partie de l'acide qui leur est uni avec cette Eau ne leur est pas fortement attachée , il peut être entraîné avec l'Eau qui est enlevée par la chaleur de la distillation.

575
Plantes qui ne paroissent fournir par l'embrasement , qu'un sel neutre lixiviel.

Plusieurs Plantes donnent dans la distillation des marques de sel Tartareux , & fournissent cependant un sel lixiviel qui paroît entièrement Neutre ; mais on peut douter que ce sel soit absolument privé d'alcali fixe ; car celui-ci peut être confondu avec le sel Neutre , qui domine & qui empêche de le remarquer : D'ailleurs plusieurs plantes fournissent des sels lixiviels Neutres , qui n'existent pas dans ces Plantes , tel est , par exemple , le Tartre vitriolé qui se trouve en assez grande quantité dans les cendres de quelques plantes : ce sel est

formé par un acide vitriolique & un alcali fixe : Or il n'y a point d'alcali fixe dans les Plantes, c'est donc un alcali formé par l'embrasement, qui sert de base à ce Tartre vitriolé : Plusieurs sels Neutres peuvent se former de même dans l'embrasement par l'union d'un alcali fixe avec un acide fourni par les huiles que le feu décompose ; de même que le Soufre Minéral brûlé avec du Nitre, ou avec du sel alcali fixe, forme des sels Neutres différens, selon la base à laquelle son acide s'unit. L'acide que l'embrasement dégage des huiles fixes des Plantes, peut donc s'unir à l'alcali fixe, & former des sels Neutres, qui n'existoient pas dans ces Plantes avant l'embrasement ; aussi le Tartre vitriolé qu'on tire par la Lessive des cendres de certaines Plantes, nous assure-t-il en effet l'embrasement de ces Plantes que produit un sel Neutre, qui a pour base le sel Tartareux converti en alcali fixe : Ainsi ce sel nous decouvre seulement qu'il y avoit un sel qui s'est converti en alcali fixe, & que cet alcali s'est uni à un acide, & a formé par cette union un nouveau sel.

Lorsque le sel Tartareux que nous fournissent les alimens, a souffert un peu

576
Change

mens qui
arrivent par
l'action de
nos vais-
seaux au sel
Tartareux
de nos ali-
mens.

l'action de nos vaisseaux , il se convertit facilement en sel alcali volatil par l'action du feu , il ne donne presque plus d'alcalis fixes dans l'embrasement , il n'est plus susceptible de fermentation , il ne fournit plus d'acide dans la distillation , & il est très-disposé à la pourriture : il est cependant encore susceptible de concrétion ; car on en tire de l'Urine par cristallisation ; mais il n'est pas purement Tartareux , il s'y mêle du Sel-Marin que nous avons reçu avec nos aliments , & du nitre qui se trouve dans les Végétaux , qui servent à nous nourrir. Ces sels Neutres nous sont étrangers , ils sont chassés de notre Corps , tels que nous les recevons , il paroît que l'action des vaisseaux ne peut y produire aucun changement.

§. V.

Vertus du Sel Essentiel des Plantes.

577
Utilité qu'
on peut ti-
rer des
Analyses
Chymiques
des plantes.

On s'est fort appliqué à chercher par la voye des Analyses Chymiques , les principes des Plantes , pour observer si celles qui fournissent les mêmes principes , possèdent les mêmes vertus. Cette recherche auroit repandu un grand jour sur la matiere médicale , si

on avoit trouvé une uniformité exacte entre les principes, & les vertus des Remedes ; mais on a trouvé au contraire, une uniformité de principes dans la plûpart des Médicamens, dont les vertus sont fort opposées.

Le peu de rapport qui se trouve entre les principes, & les vertus des Plantes, n'a pas arrêté les travaux de l'Académie Royale des Sciences ; elle les a étendus sur presque toutes les Plantes ; mais plus les Analyses se sont multipliées, plus elles ont présenté de difficultés : L'Académie encore peu satisfaite de ces Analyses, a différé de les publier : heureusement que M. Geoffroi l'aîné, Membre de cette célèbre Société, nous en a communiqué plusieurs qui suppléent un peu à ce précieux dépôt dont nous sommes privés. Quoique les expériences ne répondent pas toujours aux vûes que l'on se propose, ce sont toujours des faits, qui, selon les différentes manieres de les envisager, peuvent être d'une grande utilité ; sur-tout lorsque les procédés sont exactement exposés avec les faits.

On n'a pas trouvé il est vrai de conformité entre les principes que l'on tire des plantes, & les vertus de ces mêmes Plantes ; mais on s'est assuré au moins

que les vertus des Plantes ne dépendent point immédiatement de ces principes, qu'elles ne résident que dans des parties plus composées, que les Analyfes décomposent ces parties; qu'elles ne nous permettent plus de les reconnoître, & on peut à l'aide d'autres expériences, en tirer des connoissances plus positives & beaucoup plus instructives.

Les Plantes fournissent dans les Analyfes, des acides, & des alcalis; on a crû qu'ils composoient dans ces Plantes, des sels Neutres semblables à ceux qu'ils forment dans les Laboratoires de Chymie, par l'union d'un acide avec un alcali; mais on s'est livré trop légèrement à ces conjectures: D'ailleurs il n'y a qu'un petit nombre de Plantes qui agissent uniquement par leur sel: La plupart tiennent leurs vertus de leur huile essentielle, & de leur sel Tartareux: d'autres de leur huile essentielle seulement. Ainsi on cherche inutilement à découvrir dans le sel des Plantes, qui agissent par leur huile, les vertus de ces mêmes Plantes.

578
On doit distinguer les sels neutres & les sels

Nous devons donc nous borner ici à examiner les vertus qui résident uniquement dans le sel Tartareux des plantes: Nous avons remarqué que les Plantes

fournissent , dans les Analyfes , des sels alcalis , & des sels Neutres qui n'existent point dans ces Plantes ; nous avons observé aussi que les vertus dominantes des plantes qui contiennent des alcalis volatils naturels , & des sels Neutres naturels différens du sel Tartareux , dépendent ordinairement fort peu de ces sels ; excepté celles des Plantes qui abondent en sels Neutres nitreux , ou alumineux ; mais ces vertus sont fort aisées à déterminer , parce que les qualités de ces deux sels sont fort connues. Il n'en est pas de même de celles des différens sels Tartareux ; car chaque espece de plantes a son sel Tartareux particulier : Pour en découvrir la nature de tous ces différens sels Tartareux , il faudroit connoître l'espece & la quantité d'acide , & la nature & la quantité d'huile qui entrent dans leur composition : Or il s'en faut beaucoup que nous soyons parvenus à toutes ces connoissances , ainsi nous ne sommes pas encore assez éclairés pour découvrir dans les sels Tartareux mêmes leurs différentes vertus.

Nous ne pouvons suppléer à ces connoissances , que par la saveur que ces sels donnent aux Plantes , & par le degré d'activité que l'on a reconnu dans ces

alcalis , qu'on tire dans les Analyfes , & qui n'existent pas dans les plantes.

5-9
Les saveurs doivent nous guider sur les ver-

tus des sels
Tartareux.

mêmes sels par l'observation : J'ai remarqué que les saveurs des Plantes dont les vertus résident dans le sel Tartareux ont un rapport assez exact avec les vertus dominantes de ces Plantes ; mais ce rapport ne s'étend pas jusqu'aux Plantes qui agissent par leurs huiles ; ainsi les saveurs ne peuvent pas indiquer les vertus des Plantes en général : c'est par les vertus mêmes , comme on le verra dans la suite , qu'on peut distinguer les Plantes dont les vertus dépendent des huiles , d'avec celles qui agissent par leur sel essentiel : car ce n'est que par ce rapport , qui se trouve entre les vertus & la saveur d'une plante, que l'on peut s'appercevoir que cette plante agit par son sel Tartareux ; nous n'avons encore pu découvrir dans les Plantes aucun caractère , aucun principe qui puisse indépendamment de l'expérience nous indiquer avec certitude leurs vertus.

580
Elles donnent aussi quelques connoissances sur les vertus des huiles.

Les saveurs peuvent cependant nous procurer quelques connoissances vagues sur les vertus ou du moins sur les différens degrés d'activité des huiles , mais seulement des huiles échauffantes , ou irritantes , sans nous apprendre si elles sont simplement échauffantes , ou si de plus elles sont purgatives , ou sudorifi-

ques, encore moins si elles sont narcotiques, veneneuses, &c. Les saveurs principales, sont

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|---|
| 1. L'âcre. | neuse mieleuse. | 581
Saveurs
principales
des plantes. |
| 2. L'amere. | 8. La mucilagi-
neuse douce. | |
| 3. La salée. | 9. La mucilagi-
neuse insipide. | |
| 4. L'onctueuse. | 10. L'aigrelette. | |
| 5. L'aigrelette vi-
neuse. | 11. L'austere. | |
| 6. La mucilagi-
neuse vineuse. | 12. L'herbeuse. | |
| 7. La mucilagi- | 13. L'insipide. | |

Les neuf premieres indiquent ordinairement dans les plantes, des qualités stimulantes ou échauffantes ; mais l'âcre plus que l'amere, l'amere plus que la salée, ainsi de suite, par gradation, jusqu'à la neuvième : Il y a cependant des plantes, parmi celles dont les vertus dépendent des huiles, qui malgré leurs parties intégrantés échauffantes, en renferment d'autres qui produisent des effets contraires, comme on le remarque dans les plantes narcotiques, ou stupéfiantes, qui agissent plus sur les Esprits Animaux que sur les parties solides, & qui ont néanmoins une saveur fort sensible : Il y a aussi des plantes ra-

fraîchissantes qui agissent de même par leur huile, & dont les saveurs cependant indiquent des qualités échauffantes. Cette irrégularité ne s'observe pas dans les plantes, dont les vertus dépendent de leur sel Tartareux; la saveur de ces plantes s'accorde, comme nous l'avons dit, assez constamment avec leurs vertus.

583 - Les autres saveurs appartiennent presque toujours, à des plantes rafraîchissantes.

Saveurs qui marquent les qualités rafraîchissantes des plantes.

Nous n'examinerons pas ici, toutes ces saveurs dans tous les différens genres de plantes, nous nous bornerons à celles des plantes, dont les vertus appartiennent à leur sel Tartareux.

584 - La saveur âcre du sel Tartareux, principalement la saveur âcre un peu vive, âcre de sels Tartareux, elle paroît appartenir uniquement à leur huile.

L'huile qui entre dans la composition de même sel; ou pour parler plus précisément, à l'acide dont cette huile est fort chargée; car plus l'acide est abondant, & peu engagé, plus il se manifeste par cette saveur, de-là vient que plus elle est considérable, plus le sel Tartareux est actif, irritant, ou échauffant, & plus il provoque puissamment les sécrétions;

c'est pourquoi les plantes âcres qui agissent par leur sel Tartareux, tiennent le premier rang entre les Remedes les plus apéritifs & les plus efficaces.

La saveur amere, surtout celle qui est fort sensible, paroît appartenir aussi à l'huile du sel Tartareux, qui est fort chargée d'acides, mais qui est plus grossiere que l'huile du sel Tartareux âcre; l'acide y est plus enveloppé, c'est pourquoi sa saveur est moins vive; aussi le sel Tartareux le plus amer, est-il moins irritant ou moins échauffant, que le sel Tartareux fort âcre; mais c'est après celui-ci le plus actif, & le plus apéritif. Nous n'entendons pas simplement ici, par remedes apéritifs, ceux qui provoquent les Urines; mais en général ceux qui provoquent toutes les différentes sécrétions, & qui excitent les couloirs à se débarrasser des humeurs qui s'y arrêtent ou qui y sejournerent; tels sont ceux que l'on comprend sous les noms de Désopilatatoires, de Diaphorétiques, de Diurétiques, D'expectorans, de Résolutifs, de Détorsifs, &c.

Lorsque le sel Tartareux n'est que médiocrement amer, il peut tenir sa saveur de sa partie saline, autant que de l'huile qui entre dans sa composition;

585

La saveur amere des sels Tartareux, appartient à leur huile.

car il y a des sels Neutres qui sont amers ; tel est le Tartre vitriolé , qui est composé du sel alcali fixe de Tartre , d'acide de Vitriol , & de beaucoup d'Eau ; mais l'alcali qui entre dans sa composition , est formé d'un sel Tartareux , qui a beaucoup d'huile chargée d'acide qui rend l'huile de ce sel fort âcre , lorsque l'embrasement l'a dépouillée de l'Eau fixée qui enveloppoit son acide , l'acide vitriolique, & l'Eau qui s'y unissent, en formant le Tartre vitriolé , moderent son acrimonie, & produisent une saveur amère ; ainsi cette saveur résulte de tous ces différens principes , qui produisent un sel Neutre , où la saveur âcre de l'acide du sel alcali est mitigée ; la saveur âcre est la saveur propre de l'acide dégagé , ou développé , & ce n'est qu'à proportion qu'il s'embarasse dans les autres principes , qu'il produit les autres saveurs ; par exemple , dans les huiles mucilagineuses douces , qui sont fort chargées d'Eau , il ne peut causer qu'une saveur très-foible , comme on l'observe dans le Sucre ; mais si on fait torrefier le Sucre , il devient amer ; parce qu'une partie de l'Eau est enlevée : Si on l'expose davantage à l'action du feu , il devient âcre ; parce qu'il est encore plus privé

d'Eau ; ainsi plus l'acide se dégage , plus les saveurs qu'il acquiert approchent de la faveur âcre. Plus on dépouille les sels Tartareux amers de leur huile , plus son amertume diminue , & on s'apperçoit qu'ils ont pour base des sels Neutres de différens genres , que celui du *Quinquina* , par exemple , à un sel alumineux , que celui de l'Absinthe à un sel Nitreux , que celui de l'Amianthe à un sel Gemme , &c.

586

Les sels Tartareux amers , ont pour base différens sels neutres

La faveur salée des plantes , telle que celle du Celeri , du Chiendent , &c. dépend plus du sel Neutre que de l'huile qui compose le sel Tartareux ; car la plupart des simples sels Neutres ont cette faveur , comme on l'observe dans le Nitre , dans le sel de Glauber , dans le Sel-Marin , &c. ainsi l'huile ne paroît pas contribuer beaucoup à la faveur salée du sel Tartareux , l'huile doit y être ou en petite quantité , ou peu chargée d'acide , ce sel naît ordinairement d'un sel Neutre formé à la surface de la Terre , excepté dans quelques plantes , où il vient du Sel-Marin , comme dans la Percepierre , le *Kali* & autres plantes maritimes : Le Nitre est le sel Neutre salé que l'on remarque plus ordinairement dans les plantes ; elles peuvent aussi

587

La faveur salée dépend du sel neutre des sels Tartareux.

recevoir des sels Ammoniacaux , du sel naturel de Glauber , &c. On n'a pas fait encore beaucoup de recherches sur le sel Tartareux des plantes salées : On pourroit peut être le dépouillant par le secours de l'Esprit-de-Vin , ou de l'Eau-de-Vie, de son huile , reconnoître plus facilement l'espece de sel Neutre qui a entré dans sa composition: Le sel Tartareux

788

Les sels Tartareux salés , & amers se mêlent mieux avec nos humeurs , que les autres sels neutres.

reux salé est plus analogue à nos humeurs , que les autres sels Neutres salés , parce qu'il est plus huileux , il s'unit mieux avec elles , il n'est pas sur le champ expulsé du corps comme le Sel-Marin , ou un autre sel Neutre salé simple , il est entraîné avec nos suc par tous les conduits du corps , & particulièrement des Sécrétaires ; il en excite l'action , mais moins puissamment , & moins généralement que les sels Tartareux amers , qui sont encore plus actifs , plus huileux , plus savonneux , & plus propres à s'allier avec toutes nos humeurs ; c'est pourquoi les sels amers sont plus Désopilatoires , & les sels salés plus Diurétiques ; parce que les premiers s'insinuent partout avec nos différens suc , & que les derniers ont plus d'affinité avec la liqueur , & les filtres des Urines.

La

La saveur onctueuse appartient aux huiles grasses, dont l'acide est entièrement émoussé par l'Eau, qui est abondamment & fortement unie à ces huiles; mais lorsque cette Eau se détache & dégage moins l'acide, elle acquiert une acrimonie qui devient fort sensibles; c'est pourquoi elle dégénere chez nous en humeur bilieuse, qui augmente la chaleur du corps en excitant l'action des vaisseaux: Ainsi la saveur onctueuse des substances Végétales; indique dans ces substances une qualité échauffante; mais à un degré moins considérable que dans les sels dont nous venons de parler; parce que les huiles grasses conservent d'abord pendant quelque tems avant que de devenir bilieuses, une onctuosité fort relâchante & adoucissante.

La saveur aigrelète vineuse dépend d'une huile mucilagineuse, chargée d'un sel Tartareux aigrelet, & disposée à devenir entièrement vineuse par une fermentation parfaite; cette disposition commence à donner à cette huile un peu d'activité qui la rend légèrement stimulante ou échauffante; mais elle conserve avec cette qualité un caractère glutineux, émollient, & relâchant; le sel aigrelet qui domine dans cette huile, la

589
La saveur onctueuse appartient à l'huile grasse des plantes, qui enveloppe l'acide.

590
Saveur aigrelète vineuse.

rend laxative ; c'est pourquoi les suc des fruits mûrs , qui ont une saveur aigrette vineuse , agissent doucement par la voye des selles.

591
Saveur mucilagineuse vineuse.

La saveur mucilagineuse vineuse ne differe de la précédente , qu'en ce qu'elle est un peu moins fournie de sel Tartareux aigrelet , c'est pourquoi elle est moins laxative ; cependant lorsqu'elle sejourne dans les premieres voyes où elle se trouve exposée à une fermentation qui développe son acide , & qui lui donne de l'activité , elle cause souvent des cours de ventre , ou des supurgations considérables , comme l'éprouvent ceux qui mangent beaucoup de fruits mûrs , doux , agréables , & fort succulens.

592
Saveur mieuse.

593
Miel.

La saveur mieuse dépend d'une huile mucilagineuse de même nature que celle dont nous venons de parler ; elle est de même disposée, lorsqu'elle est suffisamment délayée , à devenir vineuse par une fermentation parfaite , & a la même vertu laxative.

594
Saveur mucilagineuse douce.

La saveur mucilagineuse douce , telle que celle de la Reglisse , du Sucre , &c. appartient à une huile mucilagineuse , moins préparée par la fermentation dans les plantes , & moins disposée à devenir vineuse ; c'est pourquoi elle est plus

adouçissante, & moins laxative; mais elle est aussi un peu échauffante, parce que son sel acide se développe un peu par l'action de nos vaisseaux.

La saveur mucilagineuse insipide, telle que celle des suc^s glutineux de Guimauve, de Parietaire, des Bayes de Houx, &c. appartient à une huile mucilagineuse pareille à la précédente; mais plus aqueuse & moins fournie de sel Tartareux, cependant elle en a assez pour la rendre un peu stimulante; c'est pourquoi les Anciens l'ont mise au rang des Remedes chauds au premier degré, elle est relâchante, adoucissante, émolliente, & un peu laxative.

La saveur simplement aigrelette des plantes, appartient à un sel Tartareux aigret peu huileux, & détrempé dans beaucoup d'Eau, ce qui le rend humectant, & rafraîchissant: son action se borne à exciter la sécrétion des Urines; il a de plus, la propriété de résister à la pourriture, & de modérer l'activité des suc^s bilieux trop exaltés. Le sel Tartareux aigret des fruits mûrs naît d'un sel Neutre austere, ou alumineux; il y a cependant quelques suc^s acides, ou aigrets, où l'on n'apperçoit aucun vestige de sel Neutre austere; il paroît que

595
Saveur mu-
cila gineuse
douce.

596
Saveur ai-
grelette.

leur sel est aigrelet dès son origine ; mais ce sel originairement aigrelet , & celui qui naît d'un sel austere ont l'un & l'autre à peu près les mêmes vertus.

597
Saveur au-
stere.

La saveur austere dépend d'un sel qui paroît être de la nature de l'Alun ; c'est un Alun imparfait formé par l'union d'un acide vitriolique avec une terre alcaline , à peu près semblable à celui que l'on contrefait avec le même acide & la Craye : aussi la Craye , le Craon ou Crayon , & les autres terres de même genre peuvent elles servir comme les autres terres absorbantes , à augmenter la fertilité de la terre : Le sel austere est le sel Neutre le plus ordinaire qui entre dans la composition des sels Tartareux des plantes ; il y a même beaucoup de plantes où ce sel ne change pas entièrement de nature, où il conserve du moins toujours sa saveur austere , & sa qualité astringente ; mais il y en a d'autres où il dégénere entièrement ; on ne le reconnoît dans ces plantes , que parce qu'il y en a toujours qui n'est pas encore changé en sel Tartareux , & que l'on découvre dans les Analyses sur la fin de la distillation , par la saveur austere qu'il donne au phlegme , que l'on tire de ces mêmes plantes. On le remarque plus fa-

cilement, & indépendamment des Analyses, dans la plûpart des fruits, parce qu'il y conserve long-tems sa saveur austere, & que ce n'est que vers le tems de la maturité qu'il change de nature;

La saveur herbeuse, est une saveur foible ou obscure, particulière à plusieurs plantes fournies d'un sel Tartareux peu savoureux, & par conséquent peu actif; c'est pourquoi les vertus de ces plantes, lorsqu'elles n'agissent précisément que par leur sel Tartareux, sont peu remarquables; elles sont ordinairement rafraîchissantes & légèrement apéritives.

598
Saveur
herbeuse.

La saveur insipide indique ordinairement dans les plantes, une qualité simplement humectante & rafraîchissante; parce que le phlegme de ces plantes est peu chargé de sel Tartareux, lequel est d'ailleurs très-peu savoureux; parce que l'huile & le sel qui entrent dans sa composition, n'ont point d'acrimonie sensible; ainsi il ne peut pas donner aux plantes assez d'activité pour les rendre échauffantes.

599
Saveur in-
sipide.

§. V I.

Classes des Sels Tartareux.

Pour mieux faire sentir la diversité des

L iij

sels Tartareux, & la conformité qu'il y a entre leurs saveurs & leurs vertus, nous allons réduire ces sels à trois Classes.

600
Première
Classe de
sels Tartareux.

La première Classe, comprendra les sels Tartareux qui donnent aux Plantes une saveur austère, & ceux qui sont seulement austères dans leur origine, & qui changent de nature, & de saveur, par la fermentation qui agit sur eux dans les Plantes.

601
Seconde
Classe de
sels Tartareux.

La seconde, renfermera les sels Tartareux, qui ne donnent aucune marque d'austerité.

602
Troisième
Classe de
sels Tartareux.

Nous rapporterons à la troisième, tous les sels Tartareux qui se trouvent accompagnés dans les Plantes, d'autres sels Neutres.

PREMIERE CLASSE

DES SELS TARTAREUX ALUMINEUX.

Cette Classe renferme, comme nous l'avons dit, 1°. Les sels Tartareux Alumineux, qui donnent aux Mixtes une saveur austère.

2°. Les sels Tartareux qui naissent d'un sel alumineux ou austère, qu'on ne reconnoît que dans les Analyses, par un phlegme de saveur austère qu'il fournit vers la fin de la distillation.

PREMIER GENRE.

Sel Tartareux Alumineux , qui donne aux Plantes une saveur austere.

PREMIERE ESPECE.

Sel Alumineux Tartareux qui donne aux Plantes une saveur simplement austere , & qui fournit du sel alcali volatil par la distillation, & du sel alcali fixe par l'embrasement , ce qui prouve que ce sel alumineux est en partie dégénéralé en sel Tartareux sans perdre cependant sa vertu astringente.

1°. Le sel Tartareux des fruits , qui conserve jusqu'à la maturité de ces fruits une saveur austere , & une vertu astringente :

2°. Celui qui est accompagné d'huile résineuse , & qui est fort astringent : comme dans le Cypres.

3°. Celui qui est accompagné d'huile bitumineuse , & qui est astringent : comme dans le Geranium.

4°. Celui qui est accompagné de beaucoup d'huile mucilagineuse , & grasse , & qui est médiocrement astringent : comme dans le Gland de Chêne.

5°. Celui qui fournit par l'embrasement

L iiij

ment, un sel alcali fixe fort caustique ; & qui est par conséquent fort aluminieux , & fort astringent : comme dans la Noix de Galle.

6°. Celui des Plantes glutineuses de saveur austere , qui sont astringentes : comme la grande Consoude.

7°. Celui des Plantes astringentes de saveur austere , dans lequel on ne découvre rien de particulier , qui paroisse mériter attention : comme dans la Bistorte , & autres.

DEUXIÈME ESPEC.

Sel Tartareux Aluminieux de saveur austere , & amere.

Tel est 1°. Celui du Troëne , qui est astringent , & un peu détersif.

2°. Celui des Plantes qui ont une saveur amere , austere , & glutineuse , qui donnent dans la distillation un phlegme un peu salé , & qui sont astringentes légèrement purgatives , & desopillatoires : comme dans les Racines de Rhubarbe , de Rhapontic , & des autres Laphum.

3°. Celui qui est fort amer , & peu austere , & qui est diurétique , & desopillatoire : comme dans l'Elatine.

4°. Celui qui est un peu astringent & amer, qui est accompagné d'un peu de sel salé, nitreux, & qui est diurétique, & dé'opillatoire : comme dans la Racine d'Ozeille, sur-tout de celle des Prés.

5°. Celui qui a la même saveur, mais plus sensible, qui est accompagné d'huile bitumineuse, qui a les mêmes vertus, mais qui est un peu plus astringent : comme dans le *Lapathum Aquaticum*.

6°. Celui qui est amer, & légèrement austere, dont la partie saline austere, se manifeste par la teinture noire, qu'elle donne à la dissolution de Vitriol de Mars, & qui est diurétique, dé'opillatoire, & fébrifuge : comme dans l'Ecorse de Frêne.

7°. Celui qui a une saveur austere légèrement amere, & glutineuse, qui est accompagné de peu d'huile bitumineuse, & qui est astringent, agglutinant, & un peu déterfif : comme dans la Brunelle.

TROISIÈME ESPECE.

Sel Tartareux Alumineux austere, âcre, salé, & glutineux.

Celui qui a une saveur austere un peu âcre, & un peu salée, & qui est

L v

250 *Du Sel Tartareux.*
apéritif, désopillatoire, & un peu as-
tringent : comme dans l'Aigremoine.

QUATRIÈME ESPECE.

Sel Tartareux Alumineux, austere, doux,
& âcre.

Celui qui a une saveur un peu austere,
douce, & un peu âcre, & qui est apé-
ritif, désopillatoire, & un peu astrin-
gent : comme dans la grande Centau-
rée.

CINQUIÈME ESPECE.

Sel Tartareux Alumineux austere, salé.

1°. Celui qui a une saveur un peu
salée, & un peu austere, qui est accom-
pagné d'alcali volatil naturel, qui four-
nit dans la distillation, un phlegme sa-
lé, & qui est détersif, & astringent : com-
me dans le *Bursa Pastoris*.

2°. Celui qui a une saveur astringen-
te, & un peu salée, qui est accompagné
de beaucoup d'huile grasse épaisse (à en
juger par la quantité de sel alcali volatil
que le feu produit dans la distillation,
& par l'huile qu'elle fournit) & qui est
astringent, & un peu apéritif, & dé-
tersif : comme dans l'Argentine.

DEUXIEME GENRE.

Le Sel Tartareux Alumineux fixe, qui ne donne aucune marque d'austerité que dans la distillation, & qui se change dans les Plantes en sel Tartareux de différentes saveurs.

PREMIERE ESPECE.

Sel Alumineux dégénéré en Sel Tartareux amer.

Tel est 1°. Celui qui est plus ou moins amer, & plus ou moins apéritif, stimulant, & désopillatoire, selon que sa saveur amère est plus ou moins sensible : comme dans la Laituë Sauvage, la Chicorée Sauvage, le Pissenlit, l'Euphrase, la Fumeterre, &c.

2°. Celui des Plantes légèrement amères, qui sont apéritives, diurétiques, & désopillatoires, & qui fournissent dans la distillation un phlegme salé : comme le Houblon, dans le Chardon étoilé, l'Endive, &c.

3°. Celui des Plantes fort amères, qui sont apéritives, désopillatoires, fébrifuges, & qui fournissent un phlegme âcre & piquant dans la distillation : comme la petite Centaurée.

Lvj

4°. Celui qui est légèrement amer , & engagé dans un suc laiteux, & gluant , & qui est émollient , légèrement désopillatoire , & détersif : comme dans la l'Amfane.

DEUXIÈME ESPECE.

Sel Alumineux dégénéré en Sel Tartareux amer , âcre.

Celui qui est un peu amer , & un peu âcre , & qui est apéritif , diurétique , désopillatoire : comme dans les Feuilles de Frêne.

Le même qui est plus huileux , & plus actif : comme dans les semences du même Arbre.

TROISIÈME ESPECE.

Sel Alumineux dégénéré en Sel Tartareux salé.

1°. Celui qui a une saveur un peu salée , & qui est apéritif : comme dans les Racines de Chiendent , d'Asperges , de Grateron , les Feuilles , les Gouffes , & les tiges de Fèves , le Celeri.

2°. Le même accompagné d'huile résineuse , & qui est diurétique : comme dans les Feuilles de Bouïlleau.

3°. Le même qui est accompagné d'un sel Nitreux, & qui est un peu apéritif, & laxatif : comme dans les Feuilles de Bette.

R E M A R Q U E.

Lorsqu'on découvre un sel Nitreux & un sel austere dans une même plante, on peut présumer qu'il y a dans cette plante deux especes de sels Tartareux, qui naissent de ces sels Nitreux & alumineux.

QUATRIÈME ESPECE.

Sel Alumineux dégénéré en Sel Tartareux aigrelet.

1°. Celui qui d'abord est austere, qui devient aigrelet par la maturité ou la fermentation des suc des Plantes, sur-tout des fruits, & qui est rafraîchissant, & anti-putride : comme dans le suc de Citron, de Limon, d'Orange, de Grenade, de Groseille, des Pommes aigrettes, &c.

2°. Celui qui acquiert dès l'origine de la plante, une saveur aigrette, & qui est diurétique, & rafraîchissant : comme dans les Feuilles d'Oseille ronde.

3°. Le même qui accompagné de

beaucoup d'huile mucilagineuse & vineuse, & qui est laxatif, & plus ou moins rafraîchissant, selon que la saveur acide y domine plus ou moins : comme dans les Tamarins, les Pruneaux, les Cerises, la Casse, les Fraises, les Poires, & les Prunes douces, le Tartre, la Crème de Tartre, le sel Végétal, la Terre Feuillée, le Miel, la Manne, &c.

4°. Le même qui conserve en partie sa saveur austère, & qui est laxatif, & astringent : comme dans les Myrabolans.

CINQUIÈME ESPECE.

Sel Alumineux qui dégénere en Sel Tartareux âcre.

1°. Celui qui a une saveur herbeuse, un peu âcre, & qui est apéritif : comme dans l'*Eryngium*, dans le *Sigillum-Maria*, &c.

2°. Celui qui a une saveur âcre, piquante, & glutineuse, & qui est vulnérable, agglutinatif, & détersif : comme dans le *Bellis-Minor*.

3°. Le même qui laisse appercevoir la même saveur dans la décoction de la Plante, quoiqu'il se fasse sentir par une saveur un peu salée dans la Plante même, lorsqu'on la mâche, & qui a à peu

près les mêmes vertus que le précédent :
comme dans les Feuilles de *Bellis-Major*.

4°. Celui qui a une saveur âcre , fort vive , que lui donne son huile chargée d'acide Nitreux , qui est accompagné d'alcali volatil naturel , & de quelque peu de Sel-Marin , & qui est apéritif , résolutif , & antiscorbutique : comme dans le *Cochlearia*, le *Cresson*, le *Raiffort Sauvage* , le *Sénévé* , la *Capucine* , le *Pastel* , la *Rave* , le *Navet* , l'*Arum* , la *Serpentaire* , la *Berle* , &c.

DEUXIÈME CLASSE.

Le Sel Tartareux qui ne laisse appercevoir aucune marque d'austerité dans la saveur ni dans la distillation des Plantes , & qui par conséquent ne paroît pas naître d'un Sel Alumineux ou austere , mais des autres Sels Neutres ; tels que le Nitre , le Sel-Gemme , &c.

1°. Celui qui a une saveur aigrelette, qui est accompagné de Nitre , & qui est rafraîchissant , diurétique & antiputride : comme dans l'*Alleluya* , & dans l'*Oseille longue*.

2°. Celui qui a une saveur légèrement

salée , qui dépend d'un sel nitreux , qui fournit dans la distillation un phlegme un peu salé , qui donne beaucoup de sel alcali fixe par l'embrasement , & qui est laxatif , diurétique , rafraîchissant : comme dans l'Arroche.

3°. Celui qui a une saveur salée , qui est accompagné d'alcali volatil naturel , qui fournit dans la distillation du phlegme salé , & qui est résolutif , apéritif , & détersif : comme dans l'herbe aux Verues , dans l'Erysimum , &c.

4°. Celui qui a une saveur salée fort légère , qui est accompagné d'un peu d'alcali volatil naturel , qui fournit dans la distillation un peu de phlegme salé , & qui est un peu laxatif , & apéritif : comme dans la Racine de Bette-Rave.

TROISIÈME CLASSE.

SELS TARTAREUX , QUI SE TROUVENT
ACCOMPAGNÉS DE SEL NEUTRE SALE ,
QUI NE S'ALCALISE PAS DANS
L'EMBRASEMENT.

Il y a , comme nous l'avons dit , beau-
 603
 Sels lixi- coup de Plantes , dont le sel essentiel ré-

fitte au feu d'embrasement ; le sel ^{viols Neu-} qu'on tire par la lessive des cendres de ^{tres.} ces Plantes, est un sel Neutre fixe, lequel est souvent composé de divers genres de sels Neutres, par exemple, de Sel-Marin, de sel de Glauber naturel, &c.

Il n'y a pas de Nitre, ni de sel Tartareux, parmi ce sel qui résiste à l'embrasement ; parce que ces deux genres de sels Neutres s'alcalisent par l'action du feu, sur-tout lorsqu'on fait, comme dans les Analyses ordinaires, calciner pendant long-tems dans un Creuset, les cendres des Plantes ; ainsi ils ne peuvent se trouver avec ce même sel Neutre, après l'embrasement, que sous la forme d'alcali fixe.

604
Il n'y a pas de sels lixiviels Neutres, Nitreux, ni Tartareux, ni Alumineux, ni Ammoniacaux.

L'Alun ne résiste pas non plus à un feu violent ; il est vrai qu'il ne s'alcalise pas absolument ; il se calcine, & devient corrosif ; il peut cependant s'alcalifer lorsqu'il a pour base, une Terre crétacée ; car celui que l'on contrefait avec l'acide de Vitriol & la Craye, s'alcalise & produit un alcali fixe fort âcre, & corrosif. Le sel alumineux que la terre fournit aux plantes, n'est vraisemblablement qu'un Alun imparfait, formé par l'union d'un acide vitriolique avec une terre calcarée,

plus huileuse que la base ordinaire de l'Alun, qui peut le rendre plus susceptible d'alcalisation.

Il y a un autre genre de sels Neutres, qui peut aussi se trouver dans les Plantes, je veux dire les sels Ammoniacaux, formés par différens genres d'acides qui s'unissent, soit dans la terre, soit dans les plantes mêmes à un alcali volatil; mais nous ne devons pas le chercher dans le sel lessiviel qu'on tire des plantes, ces sels Ammoniacaux ne sont pas assez fixes pour tenir contre l'action d'un feu violent, ils s'évaporent avec les autres parties du Mixte, que le feu détache, & enleve; ainsi on ne peut pas les reconnoître dans les Analyses des Plantes où ils se trouvent, si ce n'est par un phlegme salé qu'elles doivent fournir par la distillation; mais beaucoup de Plantes donnent indépendamment de ce genre de sels, du phlegme salé: Ainsi le phlegme salé ne suffit pas pour distinguer les sels Ammoniacaux dans les Analyses des plantes.

605

Comment on peut découvrir le sel Ammoniac dans les plantes.

Peut-être qu'en les décomposant par la voye des affinités, on pourroit les découvrir; car si on mêloit dans le suc d'une Plante, qui ne fournit point, ou peu d'alcali volatil naturel dans la distil-

lation, des matieres qui ayent plus d'affinité avec les acides que l'alcali volatil, & que ce suc donnât après ces mélanges des marques d'un alcali volatil sans le secours de la chaleur, ou du moins d'une grande chaleur, on pourroit penser que cet alcali étoit naturel, & qu'il serroit de base à quelque sel Ammoniacal, qui étoit renfermé dans la Plante.

On pourroit encore découvrir ce sel par la voye de la cristallisation, de la maniere que l'on tire le sel essentiel du suc des Plantes; mais pour l'appercevoir, il faudroit qu'il fût en grande quantité, car il se trouveroit mêlé dans les Cristaux avec le sel Tartareux de la Plante, ou il ne seroit pas remarquable, s'il ne s'y trouvoit qu'en petite quantité. Aussi ne s'est-il point encore laissé appercevoir dans les sels essentiels, que l'on tire par cristallisation. C'est pourquoi nous n'avons eu jusqu'à présent aucune marque de l'existence de ce genre de sel dans les Plantes.

L'embrasement des Végétaux produit, comme nous l'avons déjà remarqué, du sel Ammoniac, qui s'éleve avec la fumée, qui forme la Suye, il est composé de l'acide qui se dégage, & de l'alcali volatil qui se forme par l'action du feu.

6c6
Sels Neutres formés par l'embrasement.

On trouve aussi dans les cendres des plantes du Tartre vitriolé qui se forme de même dans l'embrasement par l'union d'un alcali fixe produit par le feu, avec un acide vitriolique qui se dégage de l'huile, ou du sel fixe Tartareux de la plante ; mais il ne faut pas confondre ces sels avec les sels Neutres naturels des plantes.

607
Fausse com-
paraïson
des sels ef-
fentiels des
plantes a-
vec les sels
Neutres,
contrefaits
par la Chy-
mié.

M. Tournefort qui s'étoit apperçû, que le feu détruisoit dans les Analy-
ses, les parties intégrantes des Mixtes,
dans lesquelles consistoient les vertus
des Remedes, a crû qu'en se r'appel-
lant les diverses combinaisons d'acides
& d'alcalis, qui forment les différens
sels Neutres que la Chymie produit,
on pouvoit reconnoître par les principes
que les plantes fournissent dans l'Ana-
lyse, les divers genres de sels Neutres,
que la Nature forme dans ces plantes.
Dans cette idée, il établit, selon ses con-
jectures, dans les unes du sel Ammo-
niac, dans d'autres du Nitre, dans
quelques-unes du Sel-Marin, dans d'au-
tres du Tartre vitriolé, &c. Mais a-t'il
pû les reconnoître par les principes que
fournissent ces plantes? n'a-t'il donc pas
fait attention que les principes des sels
Neutres, ne peuvent pas être désunis

par une distillation telle que celle qui se fait dans les Analyses des Plantes, & qu'on ne peut décomposer ces mêmes sels dans la distillation, que par l'entremise de quelque matiere avec lesquels on les mêle ? Or cette méthode ne se pratique pas dans les Analyses ; les acides & les alcalis que l'on tire des Plantes, ne sont donc point les parties d'aucun sel de la nature du sel Ammoniac, du sel Commun, de l'Alun, &c. tant que ces sels ne sont pas, du moins en partie, dégénérés en sel Tartareux. D'ailleurs M. Tournefort prétend que les sels alcalis fixes ou volatils, que l'on tire des Plantes, sont des sels naturels qui existoient dans ces Plantes avant l'Analyse, & qu'ils y servoient de base à des sels Neutres ; mais ce sentiment n'est pas soutenable : ainsi le Systême de M. Tournefort sur les parties intégrantes des Plantes, se trouve faux dans toutes les suppositions sur lesquelles il est établi.

Nous n'examinerons pas ici les différentes especes de sels Neutres fixes qui peuvent se trouver, & qui se trouvent effectivement dans les Plantes ; ces recherches nous conduiroient trop loin : D'ailleurs les Neutres salés ont presque

608

Sels Neutres lixiviels méritent peu d'attention dans les A-

analyses des
plantes.

tous la même vertu , ils sont apéritifs , & quelques-uns un peu laxatifs ; de plus ils n'agissent que très-foiblement , ils ne produisent d'effet sensible , que lorsqu'ils sont pris en grande dose : les aliments dont nous usons le plus , sont pour la plûpart naturellement , & par assai-sonnement très-fournis du moins de quelques uns de ces sels ; or leurs vertus y sont très-peu remarquables. Il faut encore faire attention que les sels Neutres fixes qui ne s'alcalifient pas dans l'embrasement , ne se trouvent que dans le sel fixe qui reste après la distillation des plantes , & que par conséquent ils sont en petite quantité : ils ne peuvent donc contribuer que très-peu aux vertus des plantes.

Ainsi lorsque les Plantes les plus fournies de ces sels , ont des vertus fort remarquables , & différentes de celles que l'on peut attribuer à ces mêmes sels , il faut en rechercher le principe dans les huiles ou bien dans les sels Tartareux de ces Plantes : Pourroit-on en effet attribuer celles de l'Oignon , de l'Ail , de l'Echalotte , de la Jusquiame , de la graine de Lin , de la Roquette , du Passerage , de la Myrre , de *Lassa-Fœtida* , &c. au sel essentiel Neutre , qu'on

tire par la Lessive des cendtes de ces Plantes.

D'ailleurs , beaucoup de Plantes qui ont les mêmes saveurs , & les mêmes qualités , & qui cependant fournissent , les unes un sel lixivieux alcali , les autres un sel lixivieux Neutre: Les vertus & les saveurs de ces Plantes ne résident donc pas dans le sel fixe , qui reste après la distillation de ces mêmes Plantes. Ainsi les sels lixivieux Neutres ne semblent pas mériter beaucoup d'attention dans les Analyses des Plantes ; on doit cependant présumer que ces sels dégèrent dans les plantes en sels Tartareux , & que quand on découvre du Nitre , ou un sel austere avec quelqu'un de ces sels dans une plante ; on peut penser qu'il y a dans cette plante différens sels Tartareux qui naissent de ces différens sels.

Il y a beaucoup de Plantes , qui semblent ne donner par la lessive de leurs cendres , qu'un sel essentiel fixe entièrement Neutre , ou salé , qui a résisté au feu ; cependant on est convaincu par l'acide , & par le sel volatil alcali , qu'elles fournissent dans le fort de la distillation , & aussi par l'acide qui se développe quand ces Plantes sont exposées à la fermentation , qu'elles contiennent

beaucoup de sel Tartareux, dont une partie qui est assez fixe pour résister à la chaleur de la distillation, dans les analyses, dégénère en alcali fixe dans l'embrasement ; ainsi il n'est pas sûr que le sel lixivieux, que l'on tire de certaines Plantes, & qui ne paroît qu'un sel Neutre salé, ne soit pas accompagné d'un sel alcali fixe confondu avec lui, de manière qu'on ne l'apperçoit pas.

La Classe des Plantes, qui ne paroissent donner par la lessive de leurs cendres que du sel Neutre salé, n'est pas fort étendue, sur-tout lorsqu'on la borne à celles dont les vertus paroissent dépendre plus de leurs sels essentiels que de leurs huiles ; il est assez inutile en effet de s'arrêter au sel lixivieux, de celles qui agissent par leurs huiles ; la Jusquiame, par exemple, & le *Bella-Dona*, sont deux Stupéfiantes, qui agissent par leurs huiles ; la première donne un sel lixivieux Neutre, la seconde, un lixivieux alcali en grande quantité ; or quel rapport ces différens sels fixes ont-ils avec la vertu stupéfiante de ces Plantes ?

609

Sels lixiviel Neutre est souvent mélé d'alcali fixe.

Il y a aussi beaucoup de Plantes, qui paroissent ne fournir que du sel lixiviel alcali fixe, sur-tout après une longue calcination, & qui cependant contiennent

tiennent des sels Neutres , qui résistent beaucoup au feu ; mais nous n'entrerons pas dans le détail de ces Plantes , il suffit de donner des exemples de celles qui sont les plus fournies de ces sels Neutres , pour faire connoître que les vertus de ces plantes résident dans le sel Tartareux de ces mêmes plantes.

PREMIERE ESPECE.

Sel Neutre qui ne s'alcalise pas , & qui se trouve dans des Plantes avec un Sel Tartareux austere.

1°. Celui qu'on tire des cendres de quelques plantes qui ont une saveur austere , & qui sont astringentes : comme l'*Alchimilla* , la Vesse de Loup.

2°. Celui de quelques Plantes qui ont une saveur austere salée , & qui sont astringentes : comme l'*Equisetum* , le Caille-Lait , &c.

3°. Celui de quelques Plantes qui ont une saveur austere , un peu amere , qui sont astringentes , & un peu apéritives : comme la Pulmonaire de Cheve.

4°. Celui de quelques Plantes qui sont moins austeres , plus ameres , & qui sont apéritives , & un peu astringentes : comme l'Hépatique des Fontaines.

5°. Celui de quelques Plantes qui sont encore moins austères & plus amères, & qui sont apéritives : comme la Fillipendule, la Racine de Fougère femelle, &c.

6°. Celui de quelques Plantes qui ont une saveur austère, âcre, amère, & qui sont apéritives : comme l'Écorce de Caprier.

7°. Celui de quelques Plantes insipides qui donnent des marques d'austérité dans la distillation, & qui sont rafraîchissantes, un peu apéritives, & antiscorbutiques : comme le *Beccabunga*.

DEUXIÈME ESPECE.

Sel Neutre qui se trouve avec un Sel Tartareux âcre.

1°. Celui de quelques Plantes qui ont une saveur vive & piquante, qui fournissent un phlegme salé, & qui sont apéritives : comme l'Oignon, l'Ail, &c.

2°. Celui de quelques Plantes qui ont une saveur âcre & piquante, & qui sont apéritives, & antiscorbutiques : comme la Roquette, dans le Passerage, &c.

TROISIE'ME ESPECE.

*Sel Neutre qui se trouve avec un sel
Tartareux amer.*

1°. Celui de quelques Plantes qui ont une saveur amere, & qui sont apéritives : comme l'Eupatoire d'Avicenne.

2°. Celui de quelques Plantes qui ont une saveur amere, & un suc mucilagineux laiteux, & qui sont apéritives : comme le Pissenlit

3°. Celui de quelques Plantes ameres qui ont une huile résineuse, & qui sont apéritives : comme le *Chamaepitys*.

4°. Celui de quelques Plantes ameres, âcres, qui sont nitreuses, & apéritives : comme la Semence de Bardanne.

5°. Celui de quelques Plantes ameres, âcres, qui ont une odeur un peu aromatique, & qui sont apéritives, & sudorifiques : comme la Racine d'*Afclepias*.



DES PARTIES INTE'GRANTES
HUILEUSES.

CHAPITRE XIII,

DE LA NATURE DES HUILES
COMPOSEES.

610
Les huiles
sensibles
sont for-
mées de
parties in-
tégrantes,
fort com-
posées.

LEs huiles sensibles sont composées de parties intégrantes, qui sont elles-mêmes fort composées. Tous les principes des Corps, je veux dire l'Air, l'Eau, la Terre, l'Huile Élémentaire & l'acide, entrent dans la composition de ces huiles. Plus les huiles sont sensibles ou grossières, moins elles contiennent d'huile Élémentaire, & plus l'Eau y domine; l'Eau seule forme presque tout le volume.

611
Rapport de
la plupart
des huiles
grossières
des plantes
avec le sel
Tartareux.

La plupart des huiles grossières des Plantes ont beaucoup de rapport avec le sel Tartareux; aussi ce sel, comme nous l'avons déjà remarqué, se transforme-t'il en huile dans beaucoup de Plantes? L'Eau mise en action dans ces Plantes par la fermentation, pénètre in-

timément, & abondamment entre les parties de ce sel, elle le divise, elle s'incorpore exactement avec l'huile de ce même sel, & le change en un Corps huileux.

La Terre qui sert de base au sel Tartareux, & par laquelle il peut, avec les autres parties qui le composent, former des Cristaux ou des masses solides, & friables, est tellement divisée, que les particules qu'elle forme par son union avec les acides, sont entierement séparées, & dispersées dans le Corps huileux, dans lequel ce sel dégénere, qu'elles ne peuvent plus se rassembler, se réunir, & former ces Cristaux ou ces masses salines solides, qui le rendent, tant qu'il conserve sa forme de sel, si remarquable, & si différent des huïles.

Il n'y a que les huïles mucilagineuses, les huïles grasses, & les huïles vineuses, qui naissent du sel Tartareux des Plantes; les autres huïles qu'on découvre dans les Plantes, même celles qui entrent d'abord dans la composition du sel Tartareux, viennent originairement des huïles Minérales; c'est-à-dire des huïles qui se forment dans le sein de la Terre, & dont nous parlerons dans le Chapitre suivant.

612

Différence de ces huïles, d'avec le sel Tartareux.

613

Huïles qui naissent du sel Tartareux.

614

L'acrimonie des huiles appartient à l'acide de ces huiles.

La saveur, & l'acrimonie qui sont fort remarquables dans plusieurs especes d'huiles, appartiennent aux parties intégrantes acides, qui abondent dans ces huiles, & qui sont intimément unies à l'huile Élémentaire. Plus cet acide, & cette huile Élémentaire se débarrassent des autres principes, surtout de l'Eau, & de la Terre, plus la saveur & l'acrimonie des huiles augmentent, & plus les parties de ces huiles deviennent actives, âcres & fugitives : De-là vient que les huiles volatiles possèdent des qualités si puissantes, que quelques gouttes d'huile essentielle de Cannelle, par exemple, peuvent exciter une Fièvre considérable, qu'une aussi petite quantité d'huile de Tabac mise dans une plape, peut causer des accidens mortels ; que quelques grains de substances huileuses putrides produisent les plus funestes effets.

615

Si l'huile Élémentaire est un acide.

Cette extrême acrimonie des huiles volatiles, ou des huiles dégagées des autres principes qui les fixent, peut faire penser que les sels, & les huiles se réduisent à un seul & même principe dans la dissolution des corps, & que ce principe diversement combiné avec les autres élémens forme les sels, & les huiles

sensibles ; mais cette conjecture n'est qu'un préjugé des sens ; ce qui nous paroît fort subtil , & fort simple , est peut-être encore fort grossier , & fort composé ; en effet la partie des huiles qui s'évapore , & qui produit les odeurs, est beaucoup plus subtile que les huiles dont nous venons de parler ; ainsi il ne faut pas regarder ces dernières, comme réduites à un seul principe.

Les parties intégrantes huileuses où résident ces propriétés remarquables , sont encore fort engagées dans beaucoup d'Eau & de Terre, qui modèrent leur activité : Elles ne forment qu'une si petite portion des huiles sensibles les plus volatiles , que l'on ne comprend pas comment une si petite quantité d'acides & d'huile Élémentaire , peuvent avoir de telles propriétés. Si on distille de l'huile essentielle de Cannelle avec de l'Esprit-de-Vin , celui-ci emporte toute la vertu de cette huile sans en diminuer sensiblement le volume ; l'huile de Cannelle reste après que l'Esprit-de-Vin est enlevé par la distillation , sans force , sans odeur , & sans saveur : Dépouillée d'une partie extrêmement subtile , & imperceptible par sa quantité , elle se trouve privée des qualités actives qui

M iij,

616

La partie active des huiles , est enveloppée dans une huile limoneuse.

617

Esprit-Recteur des huiles.

lui donnoient tant d'odeur , de faveur ; & de vertu : Cependant si on fait attention à l'activité , & à la qualité irritante des acides aqueux un peu concentrés , on sera moins surpris de ces prodiges ; ces acides grossiers , ou encore fort chargés d'autres principes , & engagés dans beaucoup d'Eau , dévorent les Métaux les plus solides : Si une goutte de ces mêmes acides aqueux tombe sur une partie de notre Corps , elle ruine le tissu de la peau , & des chairs , à l'endroit où elle s'arrête. Ces exemples ne prouvent-ils pas assez la force , ou l'extrême activité avec laquelle ce tel peut agir sur les Corps : On peut donc juger de-là quelle peut-être celle des acides subtiles , qui forment avec l'huile Elémentaire cette partie volatile des huiles , qu'on a nommée *Esprit-Recteur* ; parce que c'est dans cette partie extrêmement subtile , & imperceptible , où résident , comme on vient de l'observer , l'odeur , la faveur , & les vertus les plus actives des huiles sensibles. Tout le reste de ces huiles n'est pour ainsi dire qu'un limon , qui retient cet *Esprit-Recteur* : Un limon , dis-je , qui n'est presque formé que d'Eau , & de Terre.

Cette remarque suffit , pour faire

comprendre la cause des qualités, ou des vertus surprenantes qui dépendent des huiles que contiennent les Remedes les plus actifs. La même remarque peut aussi s'appliquer aux huiles des sels Tartareux, qui ont beaucoup d'activité, & qui en effet n'agissent presque que par leurs huiles chargées d'acides; mais leur acide est plus ou moins émoussé par l'Eau, & la Terre alcaline de ce sel; ainsi l'activité, & les vertus de ce genre de sels, doit varier beaucoup, selon l'état, la nature, & la quantité de l'huile qui entre dans leur composition, & selon la quantité & le degré d'union de la Terre, & de l'Eau qui lui sont adhérentes; en sorte qu'il peut y avoir, depuis les sels Tartareux les plus terrestres, & les plus fixes, jusqu'aux sels Tartareux les plus divisés, & les plus fournis d'huiles, une gradation infinie de différens sels Tartareux, qui sont de plus en plus huileux, qui se confondent enfin avec les huiles mêmes: Tant que l'huile est incorporée dans le sel, le composé n'est encore qu'un sel Tartareux; mais lorsque c'est au contraire le sel qui est divisé, incorporé & entièrement confondu dans l'huile, le composé forme une huile, où le sel ne peut plus être regardé, que comme une

La vertu
des huiles
appartient
à l'Esprit-
Recteur.

partie de cette huile ; ainsi le plus ou le moins d'huile unie au sel, forme une huile, ou un sel Tartareux. Quelquefois ce sel est subtil, & domine si peu sur l'huile, qu'il ne peut se rassembler, ni se cristalliser, & qu'on peut indifféremment le regarder comme une huile ou comme un sel Tartareux : tel est celui du Poivre, de l'*Arum*, du *Cochlearia*, du Sénévé, du *Raphanus*, &c. Ainsi on ne connoît point de bornes ou de milieu entre les sels Tartareux les plus huileux, & les huiles qui naissent des sels Tartareux, & qui sont les moins huileuses ; telles sont celles qui commencent à devenir mucilagineuses, ou grasses, comme dans les semences qui approchent de la maturité : mais ces huiles, même celles qui sont les plus mucilagineuses & les plus grasses, restent toujours chargées des parties intégantes du sel Tartareux dont elles naissent ; car ces parties se manifestent par la distillation, & par la fermentation, sous la forme d'acides, dans les huiles mucilagineuses, & sous la forme d'alcalis volatils, par la distillation, & par la pourriture, dans les huiles grasses.

69
Les vertus
des sels
Tartareux

Les vertus plus actives des sels Tartareux, sur tout des sels Tartareux amers ou âcres, dépendent principalement,

comme nous l'avons déjà observé , des huiles qui entrent dans leur composition ; ces huiles se forment dans la terre, comme les huiles bitumineuses minérales , par l'union de l'huile Elementaire avec un acide vitriolique , & avec beaucoup d'Eau & de Terre , ou dans la Mer, dont les Eaux détachent & entraînent beaucoup d'huiles Minérales qui se chargent plus ou moins de l'acide du Sel-Marin que ces Eaux décomposent ; elle forme une huile bitumineuse , qui s'éleve à la surface de la Mer , & qui s'évapore peu à peu dans l'Air , où elle se disperse , & retombe sur la surface de la terre. Outre ces deux especes d'huiles , il y en a une autre , chargée d'acide Nitreux , qui est fournie par les Corps qui sont continuellement détruits par la pourriture. Toutes ces huiles forment encore par leurs mélanges , diverses especes d'huiles plus ou moins ameres , ou âcres , & plus ou moins actives , selon qu'elles sont plus ou moins subtiles, & plus ou moins chargées d'acide , & selon l'acide dont elles sont chargées : C'est cette diversité d'huiles qui donne aux divers genres de plantes des vertus si différentes.

Les huiles reçoivent beaucoup d'Air

M vj

620
Il y a beaucoup d'Air dans les huiles sensibles.

dans leur composition ; c'est le principe qui contribue le plus à leur inflammabilité : Les huiles que le feu décompose dans la distillation , telles sont celles qui fournissent du sel alcali volatil , laissent échapper une si grande quantité d'Air , qu'il faut employer des vaisseaux fort vastes pour le contenir pendant l'opération.

621
Les huiles sensibles ne sont presque formées que d'Eau.

L'Eau est le principe qui entre en plus grande quantité dans la composition des huiles sensibles , & qui en augmente plus le volume ; car on peut tirer par la distillation jusqu'à quinze onces d'Eau d'une livre d'huile essentielle , par exemple de l'huile essentielle de Cannelle , qui est cependant fort subtile , fort âcre , & fort active.

622
Huile mucilagineuse qui nait du sel Tartareux austere.

Les Plantes , les semences , & les fruits qui abondent le plus en huile mucilagineuse , ou grasse , dans leur état parfait , ou de maturité , paroissent comme nous l'avons remarqué , très-peu fournis d'huile dans les premiers tems de leur accroissement ; leur saveur austere prouve que le sel Tartareux y domine ; mais l'Eau , qui par la fermentation , s'insinue peu à peu dans l'huile qui est unie à ce sel , la pénètre insensiblement , elle se mêle , & s'incorpore.

exactement avec elle, & avec celle que la sève fournit continuellement : elle augmente peu à peu le volume de l'huile, & donne à cette huile de la fluidité, de la liaison, & de l'onctuosité : Plus la fermentation, qui se fait dans la Plante, surtout dans le tissu cellulaire des feuilles, & des semences, ou des fruits, donne d'action à l'Eau, & plus l'Eau entre dans la composition de cette huile ; plus cette même huile devient abondante, & plus elle devient fluide, mucilagineuse, & gluante, ou grasse & onctueuse.

L'huile mucilagineuse abonde tellement en Eau encore peu fixée, que sa partie huileuse y est comme noyée, & y perd presque entièrement sa qualité inflammable. La plus grande partie de cette Eau qui lui est peu adhérente, s'évapore ; l'huile se dessèche, & devient une gomme solide, & friable. Il n'en est pas de même des huiles grasses ; l'Eau y est si exactement incorporée, qu'elle ne peut s'évaporer, elles restent toujours fluides ou molles, grasses & onctueuses.

Lorsque l'huile mucilagineuse est fort aqueuse, & que la fermentation parvient à un haut degré, l'Eau la détrempe, & se mêle exactement avec elle, l'a-

623

Huile mucilagineuse abonde en Eau peu fixée.

624

Huile mucilagineuse s'aigrit facilement.

acide se développe de plus en plus, & cette huile se dispose à devenir vineuse, & le devient effectivement, lorsqu'elle est exposée à une fermentation parfaite; & si cette fermentation parvient à son dernier degré, les qualités de l'acide dominant, & la liqueur s'aigrit.

La Terre est encore un principe qui entre en assez grande quantité dans la composition des huiles sensibles, surtout des huiles grossières; moins cette Terre s'unit à l'acide, & plus elle s'unit à l'huile même; moins cette huile tient de la nature du sel Tartareux, & plus elle est une véritable huile. En effet elle s'unit aux huiles, même avec celles qui sont fort chargées d'acides, de manière qu'elle n'y forme aucun sel Tartareux, comme dans les huiles bitumineuses, & résineuses, qui sont privées de ce genre de sel.

Une partie de la Terre qui entre dans la composition des huiles, même de celles qui naissent des sels Tartareux, s'unit avec beaucoup d'Eau, à une partie de l'huile qui n'est pas adhérente à l'acide ou au sel Tartareux, & forme une huile limoneuse ou limoneuse, privée de sel qui se sépare facilement de la partie huileuse saline: Celle-ci reste plus subtile,

625

La Terre qui entre dans la composition des huiles n'est pas alcaline.

626

Partie limoneuse des huiles grossières.

plus active , & a beaucoup plus d'acrimonie & de faveur après cette séparation.

Les vertus des Plantes , qui agissent puissamment , & en petite dose , dépendent toujours de quelque huile fort active , qui se trouve dans ces Plantes ; car on ne peut pas les attribuer au sel Tartareux de ces mêmes Plantes ; parce que cette grande activité ne peut pas être rapportée à ce sel , dont l'acide est fortement uni à une grande quantité d'Eau & de Terre , qui en modèrent beaucoup l'acrimonie ; mais dans les huiles actives , l'acide y est moins engagé dans les autres principes ; il rend les huiles , surtout les huiles fort subtiles , qui en sont chargées , très-âcres , & très-actives. Aussi les huiles subtiles & fort actives des plantes aromatiques , ne donnent-elles point , ou du moins très-peu , de sel alcali fixe ou volatil dans les Analyses , parce que l'acide de ces huiles , n'y est pas assez fixé par la Terre. Si on distille , par exemple , de l'huile essentielle de Cannelle , elle ne fournira point d'alcali volatil ; mais si on la distille avec de la Craye , cinq onces de cette huile donneront près de trois gros de sel volatil alcali. Il suffit

627

Plantes

dont les vertus dépendent des huiles & du sel Tartareux.

donc de lui ajouter de la Terre alcaline, qui s'attache à l'acide dont elle est chargée, pour qu'elle produise une espece de sel Tartareux, que la chaleur réduit en alcali volatil: Ainsi la différence qu'il y a entre une huile simple, & une huile qui entre dans la composition du sel Tartareux, dépend de la Terre, qui dans la dernière est unie à l'acide, & qui modere plus ou moins l'acrimonie de cet acide, selon qu'elle lui est plus ou moins étroitement unie, & qu'elle le domine plus ou moins par sa quantité.

628

Il ne faut pas confondre l'acide des huiles des plantes avec l'acide de leur sel Tartareux.

Mais il ne faut pas, comme nous l'avons déjà observé, confondre l'acide de l'huile, qui entre dans la composition du sel Tartareux, avec l'acide de ce même sel; l'activité de l'huile peut à la vérité être modérée par le sel Tartareux, dans lequel elle s'incorpore; mais ce n'est pas parce que la terre du sel Tartareux s'unit à l'acide de cette huile; car elle ne s'y unit pas, du moins assez pour former avec lui un sel Neutre; c'est pourquoi les huiles qui ont beaucoup de saveur, & d'acrimonie, conservent toujours leur saveur, & leur vertu; malgré les changemens qui leur arrivent par la fermentation dans les sels Tartareux.

Les Plantes aromatiques, les plus

chargées d'huile résineuse , ou d'huile privée de sel Tartareux , croissent facilement dans les Terres sabloneuses , parce que ces huiles n'ont point besoin de Terre alcaline : Mais comment une Terre aride & sabloneuse peut - elle fournir cette abondance d'huile qui s'écoule des Arbres résineux ? Cette difficulté seroit embarrassante , si on ignoroit que la partie acide , & la partie véritablement huileuse , qui entrent dans les huiles sensibles , est en si petite quantité , qu'il s'en trouve toujours assez par tout , pour en fournir les plantes les plus huileuses ; les huiles résineuses ne sont presque formées que d'Eaus, & les parties de cette Eau sont tellement engagées dans ces huiles , qu'elles ne se dissipent pas comme celles des suc fort fluides des Plantes qui transpirent beaucoup : l'Eau dont l'Atmosphère est chargée , & qui se pose sur la surface de la Terre , peut suffire seule dans les lieux les plus secs , pour fournir la partie aqueuse de la Sève qui forme ces résines.

Il y a un autre genre d'huile , dont la nature nous est moins connue , & qui a des propriétés opposées à celles des huiles âcres & actives , dont nous venons de parler : elles sont de même privées ou

620
Huiles animales dépendent des huiles peu chargées d'acides.

peu fournies de Terre , & leurs verrus résident aussi dans la partie la plus subtile de ces mêmes huiles ; mais loin que ces huiles soient irritantes , elles sont au contraire narcotiques , ou assoupissantes , & calmantes ; d'où il paroît qu'elles sont non-seulement peu chargées de Terre , mais peu fournies aussi de sel acide. Cette conjecture que la raison inspire , paroît appuyée sur l'expérience ; l'huile que l'on tire des substances corrompues , qui est déjà privée , par la dissipation , de sa partie la plus active , & la plus fugitive , & que l'on dépouille ensuite de son sel alcali volatil , par plusieurs distillations réitérées , devient en effet fort anodine , & fort calmante : Il paroît donc que les huiles volatiles naturelles qui ont les mêmes vertus , sont aussi très-peu fournies de sel acide ou de sel irritant , & que leurs qualites anodines , & assoupissantes , dépendent beaucoup de l'huile Élémentaire qui domine par ses propriétés , sur les autres principes qui entrent avec elle dans la composition de ces huiles sédatives ou calmantes.

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

DES HUILES MINÉRALES, OU
P R I M I T I V E S.

NOUS avons remarqué que les acides des Végétaux, & des Animaux, tirent leur origine des acides Minéraux ; c'est-à-dire de l'acide vitriolique, & de l'acide du sel commun ; il en est de même des huiles de ces mêmes Mixtes ; elles viennent originairement des huiles Minérales, lesquelles sont composées d'huile Élémentaire, d'acide vitriolique, de Terre, d'Air, & de beaucoup d'Eau. Il ne paroît pas que la Terre qui entre dans leur composition, soit une Terre alcaline ou calcifiable ; car elle ne s'unit pas assez aux acides de ces huiles pour qu'elles fournissent dans les Analyses, du sel alcali fixe, ou volatil.

Ces-huiles se trouvent sous une forme solide, & sous une forme liquide ; cependant celles qui sont solides, sont très-fournies d'Eau, puisque l'Eau forme plus des $\frac{7}{8}$ de la substance du Soufre

630
Les huiles Minérales, sont fort composées.

631
Huiles Minérales solides & liquides.

Minéral, qui est une huile fort solide.

632
Caractères
des huiles
Minérales.

Quoique les huiles Minérales contiennent une si grande quantité d'Eau, elles sont toutes fort combustibles; parce que l'Eau y est fort fixée. Ces huiles ne se délayent point dans l'Eau: Les huiles Minérales molles, ou liquides, sont ténaces, celles qui sont fort solides sont fragiles; mais lorsque celles-ci se fondent par la chaleur, elles deviennent aussi fort ténaces: Les unes, & les autres ne perdent leur indissolubilité à l'Eau, & leur ténacité, que lorsqu'elles s'incorporent dans le sel Neutre des plantes avec une plus grande quantité d'Eau, que la fermentation rend moins fixe, & adhérente à ces huiles.

633
Acides des
huiles Mi-
nérales.

L'acide de ces huiles primitives, qui se forment dans le sein de la terre, est du genre de l'acide vitriolique; c'est du moins l'acide du Soufre Minéral, & des huiles bitumineuses, qui se trouve uni dans la terre, à des terres grasses ou huileuses, comme le Bol, l'Argile, &c. c'est pourquoi l'acide vitriolique est l'acide le plus ordinaire des plantes. Tout l'acide de ces huiles ne leur est pas tellement uni, qu'une partie de cet acide ne puisse former dans les plantes, avec la terre alcaline qu'il y rencontre, un sel

alumineux ou austere , qui dégénere en sel Tartareux; les huiles primitives qui se dispersent dans les Eaux de la Mer , peuvent y recevoir de l'acide du sel commun , & former un genre d'huiles bitumineuses particulieres qui s'évaporent & se dispersent dans l'Air, & qui contribuent à rendre les terres fécondes. Toutes ces huiles souffrent dans les Végétaux & dans les Animaux divers changemens ; & enfin la pourriture , & la fermentation qui détruisent ces Mixtes, les rendent à la terre , chargées d'un acide Nitreux , ou fermenté.

Le Soufre tient le premier rang parmi les huiles Minérales solides , c'est la plus pure de toutes les huiles de ce genre , c'est lui qu'il faut examiner , pour avoir une idée exacte de la nature de ces huiles ; & on reconnoît ensuite que les huiles Minérales, ou bitumineuses liquides les plus pures, telles que l'huile de Pétrôle , sont formées précisément des mêmes principes , & que les autres huiles Bitumes moins pures , comme l'Ambre jaune , l'Asphalât , ou la Poix Minérale , l'Arcenic, le Charbon de Terre , &c. tiennent leurs qualités bitumineuses , ou sulfureuses , & inflammables , de l'une ou de l'autre de ces deux premières huiles.

634
Soufre &
autres huiles
Minérales.

635
Caractères
du Soufre
Minéral.

Le Soufre Minéral est un Corps dur , insipide , qui est composé , comme nous l'avons dit , d'Air , d'un peu d'huile Élémentaire , d'acide vitriolique , de Terre Élémentaire , & de beaucoup d'Eau : L'acide qui entre dans cette huile solide , y est tellement uni par toutes ses faces aux autres parties , & tellement engagé , qu'il n'y porte aucune acrimonie ; cette huile est au contraire Adoucissante , Balsamique , Pectorale , Diaphorétique : Les Eaux Thermales où elle abonde , possèdent éminemment ces qualités , lorsqu'elle y est fort divisée , sans y souffrir cependant de désunion dans ses parties Élémentaires ; car lorsque la dissolution dégage un peu son acide , & son huile Élémentaire des autres principes , elle devient comme l'huile de Pétrole , fort pénétrante , & fort résolutive.

636
Huile de
Pétrole.

L'huile de Pétrole est une espece de Soufre Minéral très-fluide : L'acide y est moins engagé que dans le Soufre solide : les molécules qu'il forme avec l'huile Élémentaire , sont plus subtiles ; c'est pourquoi l'huile de Pétrole a beaucoup d'odeur , & est plus active & plus pénétrante que le Soufre. C'est cette même huile extrêmement atténuée & animée par la chaleur , qui rend les Eaux

Thermales , où elle domine, si efficaces, contre les maladies Scirrheuses , les An-chiloses , la Paralyse , &c.

Les huiles connues sous le nom de Bitumes , comme le Bitume de Judée , le Pissasphalar , l'huile de Gagate , de Charbon de Terre , l'huile de Succin , sont fort pénétrantes , émollientes , résolatives , Antihysteriques , Emmenagogues, & propres pour les Maladies froides des Nerfs: Ce genre d'huiles se trouve aussi dans les Lytophites , comme dans les Coraux, & dans les autres Lapidifications de cette espece , dans les Coquillages de Mer , &c. mais elles sont tellement engagées dans ces Corps durs, qu'elles ne s'y font pas remarquer par leurs caracteres huileux ; elles n'y servent que de Ciment , pour former avec de la Terre , des substances fort solides , & alcalines ou absorbantes.

637
Huiles Bitumineuses; leurs vertus.



DES HUILES VÉGÉTALES.

CHAPITRE XV.

DES HUILES RÉSINEUSES,
BALSAMIQUES.

638
Huiles Ré-
sineuses ,
tiennent
beaucoup
de la natu-
re des hui-
les Minéra-
les.

639
Quelles
sont les hui-
les Rési-
neuses Bal-
samiques.

DE toutes les huiles Végétales, celles qui conservent le plus la nature, & les caractères des huiles bitumineuses ou Minérales, sont les huiles Résineuses, surtout les huiles Balsamiques, comme la Térébenthine, les Baumes de la Mecque, du Perou, de Copau, de Tolut, le Liquidambar, le Stirax, la Gomme ou plutôt Résine animé, le Copal, le Benjoin, le Camphre, la Gomme Elemi, le *Ladanum*, le Tacamahaca, la Myrrhe, la Sarcocole, le Sandarac, le Mastic, la Cire, l'Encens, la Lacque, &c. Ces huiles ont la même ténacité, la même indissolubilité à l'Eau, & donnent les mêmes principes dans les Analyses, que les huiles Minérales bitumineuses; elles ne fournissent aucun sel alcali ni fixe, ni volatil; aussi ces huiles résineuses ne contiennent-elles point
non

non plus de sel Tartareux : Il y en a quelques-unes qui contiennent seulement un peu de sel salé fixe, qui ne se divise point dans la distillation, ni qui ne s'alcalise point dans l'embrasement.

Les huiles Résineuses, surtout les huiles balsamiques, contiennent beaucoup d'acide aqueux, qui se détache facilement dans la distillation, en quoi elles diffèrent des huiles Minérales, entr'autres du Soufre, dont l'acide ne peut être dégagé que par l'embrasement ; aussi les huiles Résineuses ont-elles plus de saveur & plus d'acrimonie que les huiles Minérales, parce que dans celles-là l'acide y abonde, & qu'une partie de cet acide s'y trouve moins engagé que dans celle-ci : Il y a même beaucoup d'huiles Résineuses qui renferment dans leurs propres substances, une telle quantité d'acides, qu'elles sont très âcres, & très-irritantes, comme on le remarque dans les huiles Résineuses de plusieurs purgatifs violens.

Les huiles Résineuses ne peuvent se mêler avec l'Eau, que par le moyen d'une fermentation, qui les subtilise, qui détruit, du moins en partie, leur ténacité, & qui incorpore dans ces huiles une grande quantité d'Eau ; mais el-

640

L'acide est moins engagé dans les huiles Résineuses, que dans les huiles Minérales.

641

Les huiles Résineuses, comme les huiles Minérales ne se mêlent

point avec
l'Eau.

642

Elles de-
viennent
dissolubles
à l'Eau par
la fermenta-
tion qu'-
elles souf-
frent dans
les plantes.

643

Elles de-
viennent
mucilagi-
neuses par
cette fer-
mentation,

les ne sont susceptibles de cette fermenta-
tion que lorsqu'elles sont accompagnées
d'une suffisante quantité de quelque sel
Neutre. Si on pile une Plante fournie de
beaucoup d'huile essentielle Résineuse,
& de sel Tartareux, qu'on l'humecte suf-
fisamment, & qu'on la laisse fermenter,
elle donne une Eau spiritueuse, fort
fluide, & aromatique; c'est-à-dire une
Eau avec laquelle l'huile Résineuse, de-
venue mucilagineuse, & même vineuse,
s'est mêlée intimement; si au contraire
on distille cette même Plante, aussi-tôt
qu'elle est cueillie, ou lorsqu'on la laisse
peu macérer ou fermenter, elle fournit
une huile essentielle, qui se sépare de
l'Eau avec laquelle elle a été enlevée
dans la distillation.

644

Elles de-
viennent
subtiles, &
fugitives,
par la fer-
mentation,

La chaleur, qui agit dans les Plantes
aromatiques vivantes, surtout dans cel-
les qui sont fournies de sel Tartareux,
subtilise aussi une partie de leur huile
Résineuse, & la mêle avec le phlegme
de ces Plantes; c'est principalement
cette partie qui donne à ces mêmes
Plantes leur odeur aromatique.

645

Pourquoi
les huiles
fermentées
se dissolvent
à l'Eau.

Les liqueurs fort fermentées comme
le Vin, l'Eau-de-Vie, & surtout l'Esprit-
de-Vin, dissolvent facilement les huiles
résineuses; parce qu'elles les pénètrent

par leur huile subtile, chargée d'acide volatil, & qu'elles les mêlent avec l'Eau, à laquelle cette huile subtile est intimement unie.

Les sels alcalis, & les sels Tartareux rendent les huiles résineuses, dissolubles à l'Eau, parce qu'elles fermentent soudainement avec ces sels, & dégèrent en huile gommeuse ou mucilagineuse.

Lorsqu'on distille les huiles Balsamiques, & en général les huiles Résineuses, elles donnent une huile claire fort fluide, qui a plus ou moins d'acrimonie & d'activité, selon que les huiles qui la fournissent, sont plus ou moins subtiles, & fournies d'acides.

On appelle cette huile fluide, que l'on tire par la distillation, *Huile Essentielle*; parce qu'ordinairement elle est la partie la plus efficace, ou la plus active des huiles Résineuses.

Le nom d'huile essentielle, se donne sur-tout aux huiles fluides, que fournissent les Plantes aromatiques, dans les premiers tems de la distillation; elles ont la même saveur, & la même odeur que les Plantes d'où on les tire, & à peu près les mêmes vertus; je dis à peu près les mêmes vertus; car il y a des huiles essentielles qui ne sont pas exactement

646

Les sels

Tartareux & les alcalis rendent les huiles Résineuses dissolubles à l'Eau.

647

Huile Es-

entielle distillée, est la partie la plus légère & la plus subtile des huiles Résineuses.

648

-L'huile

Essentielle distillée ne possède pas toujours toutes les vertus de la plante.

N ij

les mêmes que celles des plantes qui les fournissent ; parce qu'il y a des plantes qui donnent des huiles essentielles résineuses , & qui de plus sont fournies de beaucoup de sel Tartareux , lequel contribue aussi aux vertus de ces plantes ; souvent il leur donne non-seulement une vertu stimulante ou échauffante , comme font la plûpart des huiles essentielles Résineuses , mais il les rend encore savonneuses , & apéritives : D'ailleurs ces plantes ne contiennent pas seulement de l'huile purement Résineuse , privée de sel Tartareux , elles sont encore fournies plus ou moins d'huile mucilagineuse , qui naît de l'huile Résineuse même , unie au sel Tartareux de ces mêmes plantes. Ainsi les vertus de ce genre de Plantes , doivent dépendre plus ou moins de ces deux espèces d'huiles , selon qu'elles contiennent plus ou moins de l'une ou de l'autre ; mais l'huile essentielle Résineuse est toujours beaucoup plus active que l'huile mucilagineuse , chargée de sel Tartareux , & de beaucoup d'Eau ; c'est moins par la quantité , que par les propriétés de ces huiles , que l'on doit juger de leurs vertus.

649

L'huile

Lorsque les plantes sont fort aromatiques , comme la Sauge , le Thin , la

Lavande , la Cannelle , le Gérofle , &c. Essentielle
 leurs vertus résident principalement dans des plantes
 l'huile essentielle exaltée ; soit résineuse , fort aroma-
 soit mucilagineuse ; parce qu'elle est la tiques, pos-
 portion la plus subtile , la plus active , & sède les ver-
 la plus débarrassée d'huile limoneuse ; de tus de ces
 toute l'huile de ces plantes , la partie de plantes.
 cette huile exaltée qui est devenue mu-
 cilagineuse a les mêmes vertus que celle
 qui est résineuse , & est à peu près aussi
 active , parce qu'elle est peu chargée de
 sel Tartareux , surtout de sel Tartareux
 fixe ; car l'huile résineuse , dégénérée en
 huile mucilagineuse, conserve les vertus ,
 elles sont affoiblies , ou modifiées plus
 ou moins , selon que cette huile , deve-
 nue mucilagineuse , est plus ou moins
 pénétrée d'Eau , & plus ou moins char-
 gée de la partie saline du sel Tarta-
 reux.

L'huile qui n'est pas exaltée , & qui 656
 est grossiere ou fixe , ne paroît donc pas L'huile
 contribuer beaucoup aux vertus des plantes fixe de
 échauffantes ; cependant il faut faire beaucoup
 attention , qu'il y a des plantes qui de plantes ,
 abondent en huile Résineuse fixe , qui contribue
 a beaucoup d'acrimonie, & qui doit avoir à leurs ver-
 tus.
 par conséquent beaucoup d'activité : On 657
 doit aussi penser que dans les Plantes Il y a d'au-
 remplies de fucs gras ou mucilagineux , tres plantes
 où elles

contribuent plus à leurs vertus.

l'huile fixe grasse ou mucilagineuse, surtout dans les plantes qui ont beaucoup de saveur ou d'acrimonie, a à peu près les mêmes caractères & les mêmes vertus que celles qui sont plus subtiles, plus fluides, & plus délayées dans les suc de ces plantes.

652
L'huile primitive des plantes qui ont des huiles mucilagineuses, est ordinairement Résineuse.

L'huile fixe primitive des Plantes, est ordinairement Résineuse, parce que l'huile primitive des Plantes, ne devient mucilagineuse, & grasse, que par la fermentation qu'elle souffre dans ces mêmes plantes.

653
Les huiles parfaitement Résineuses, ne sont susceptibles, ni de fermentation, ni de pourriture.

Les huiles qui sont purement Résineuses, ne sont susceptibles ni de fermentation, ni de pourriture, dans les plantes privées de sels Tartareux, ou peu fournies de sels Neutres, qui puissent dégénérer en sel Tartareux, de-là vient qu'il y a des plantes remplies d'huiles résineuses & balsamiques, qui ne dégénèrent point en huiles mucilagineuses ni en huiles grasses; mais les huiles résineuses des plantes fournies de sel Tartareux, tels sont la plupart des plantes aromatiques, qui dégénèrent en huiles mucilagineuses, même en huiles mucilagineuses fort subtiles, & fort exaltées: Elles sont même susceptibles de pourriture, & de fermentation complète; car

si on coupe des Plantes aromatiques fort succulentes, & qu'on les entasse, elles se corrompent : Si on en exprime le suc, & qu'on l'expose à l'action de l'Air, il fermentera, & deviendra plus ou moins aigre, selon que le sel Tartareux y sera plus ou moins abondant.

Il y a plusieurs Plantes Résineuses, dont les huiles sont trop fixes pour donner dans le commencement de la distillation, de l'huile essentielle résineuse subtile, elles fournissent seulement un phlegme chargé d'huile mucilagineuse plus ou moins exaltée, qui le rend plus ou moins odorant, & plus ou moins trouble ou blanchâtre : L'huile essentielle résineuse de ces plantes ne s'élève que lorsque la distillation est fort avancée, & cette huile est moins fluide, & moins subtile que celle que fournissent dans les premiers tems de la distillation, beaucoup de Plantes aromatiques ; surtout celles qui sont arrivées à leur terme d'accroissement ou de maturité.

L'huile essentielle de la plupart des Arbres Résineux, se volatilise & se dissipe peu ; lorsqu'elle surabonde dans ces Arbres, elle s'ouvre des issues par lesquelles elle découle ; elle est liquide lorsqu'elle sort de l'Arbre, parce qu'elle

654

Toutes les plantes Résineuses ne donnent pas d'huile Essentielle subtile dans la distillation.

655

L'huile Résineuse qui surabonde dans les Arbres, s'échappe, &

N iiiij

forme des
Résines fé-
ches fixes
ou volatiles

contient de l'Eau fluide, ou peu fixée ; mais cette Eau s'évapore, & l'huile s'épaissit. Il y a cependant des Pays fort chauds, où les Arbres abondent en huiles résineuses qui se volatilisent beaucoup, & deviennent fort aromatiques, sans dégénérer en huile mucilagineuse ; ces huiles découlent aussi des Arbres, prennent une consistance solide, & forment des masses friables, légères & fort odorantes ; il y en a même qui ont si peu d'acrimonie, qu'elles sont calmantes & anodines ; tel est le Camphre.

656

Le Camphre est Résine volatile.

657

Les huiles Essentielles distillées, peuvent se dessécher & former une espèce de Camphre.

658

La vertu vulnérable des huiles, dépend de leur incorruptibilité.

Les huiles Essentielles fort subtiles, & fort fluides, qu'on tire par la distillation, se desséchent aussi peu à peu, & forment enfin des masses solides & friables, assez semblables au Camphre.

Les vertus Vulnéraires des huiles Balsamiques, ou des huiles Résineuses, qui ont peu d'acrimonie, dépendent principalement de la propriété qu'ont ces huiles, de résister à la pourriture ; elles s'opposent par cette propriété à la corruption des suc, qui sont fournis par la suppuration, & qui découlent dans les playes. Moins ces huiles Résineuses ont d'acrimonie, plus elles sont préférables dans la Cure des playes, parce qu'elles

irritent peu les C
en les applique.

On employe au
les pour embaume.
On veut préserver
les Egyptiens se ser
mineuses, qui son
cupibles.

Les huiles Balsam
solides, comme le
rac, le Sang de Drag
Colophone, &c. son

la Cure des playes
cité, & parce qu'ell

néanmoins cette d

dans les cas où il f

uration, & r'affe

préférable aux autr

on en couvre le

es employe dans l

les Digestifs.

Celles qui sont

la Térébenthine,

& semblables, son
citées dans les
ment en vû de pr
les suc qui sup
Chairs sont fort se
besoin d'être rass
on adoucit ces h

Irritent peu les Chairs sur lesquelles on les applique.

On employe aussi les huiles résineuses pour embaumer les corps morts que l'on veut préserver de la pourriture : les Egyptiens se servoient des huiles Bitumineuses, qui sont encore plus incorruptibles.

Les huiles Balsamiques qui sont fort solides, comme le Mastic, le Sandarac, le Sang de Dragon, la Lacque, la Colophone, &c. sont peu d'usage dans la Cure des playes à cause de leur solidité, & parce qu'elles sont astringentes; néanmoins cette dernière qualité peut dans les cas où il faut modérer la suppuration, & r'affermir les Chairs, être préférable aux autres: on les pulvérise, & on en couvre les Chairs, ou bien on les employe dans les Onguens, ou dans les Digestifs.

Celles qui sont plus fluides, comme la Térébenthine, le Baume du Perou, & semblables, sont plus utiles, & plus usitées dans les cas où l'on a seulement en vûe de préserver de corruption les suc qui suppurent. Lorsque les Chairs sont fort sensibles, & qu'elles ont besoin d'être rassoupiées & relâchées, on adoucit ces huiles, & on les rend

659

C'est par la même raison que toutes les huiles Résineuses & Bitumineuses, sont propres à embaumer les Corps morts.

660

Usage des huiles Résineuses, Balsamiques, solides, dans les Playes qui suppurent trop.

661

Les huiles balsamiques, fluides, un peu âcres, doivent être adoucies par des substances ou-

N v

ctueuses ,
pour les
Playes qui
supparent.

plus relâchantes, en les mêlant avec le jaune d'œuf, ou avec des huiles grasses, ou des graisses, ou d'autres substances onctueuses.

662

Huiles Ré-
fineuses ,
propres à
exciter la
suppura-
tion.

Quand on veut faire supputer des Chairs un peu engorgées & peu sensibles, on préfere celles qui sont un peu actives & irritantes, comme le Taca-mahaca, le *Ladanum*, la Résine de Lierre : Ces Résines contiennent un peu de sel Tartareux, car elles fournissent du sel alcali fixe; mais si peu, qu'on ne doit pas moins les regarder comme des huiles parfaitement Résineuses : l'Encens, que l'on peut rapporter à la même Classe, en fournit davantage; mais le sel Tartareux qu'il contient, n'est pas en assez grande quantité, pour affoiblir la vertu Balsamique ou antiputride de cette Résine.

663

Usage des
huiles Réfi-
neuses, Bal-
samiques,
pour con-
solider les
Playes.

Lorsqu'il ne s'agit que de consolider des playes récentes, on employe les huiles Résineuses Balsamiques, sans les mêler avec des substances onctueuses, & relâchantes : on forme plusieurs liqueurs Balsamiques consolidantes, en distillant ces Résines, ou des Plantes qui en sont fournies, avec le Vin; ou l'Eau-de-Vie; la vertu qu'ont ces Remedes d'empêcher la dissolution des Sucs, qui doi-

vent servir à réunir les Chairs divisées , & de rendre aussi ces suc plus liants & plus fermes , contribue beaucoup à hâter cette réunion.

Les huiles subtiles qu'on tire des Baumes , par exemple de la Térébenthine par la distillation , sont moins Balsamiques ; parce qu'elles ont plus d'acrimonie , & qu'elles sont par conséquent trop irritantes ; elles ne conviennent que dans les cas où les Chairs sont peu sensibles , ou lorsqu'elles tendent à la mortification ; ces huiles résineuses , subtiles & actives , sont alors un puissant Remede contre la pourriture. Le Camphre qui a la même vertu , & qui a peu d'acrimonie , quoique fort volatil , doit être regardé comme une huile Balsamique excellente , étant mêlé avec des substances onctueuses , dans les cas où il faut faciliter la suppuration & préserver les Chairs & les suc , d'altération putride. Lorsqu'on doit plus envisager la pourriture que la suppuration , on dissout cette Résine dans l'Esprit-de-Vin , qui résiste puissamment aussi par lui-même à la putréfaction & à la dissolution des suc.

L'Esprit-Recteur que renferme les huiles Balsamiques , les rend stimulan-

664
Usage des
huiles Es-
sentiels ,
Résineuses ,
distillées
dans la
mortifica-
tion des
Chairs.

665
Usage de

N vj

térieur des huiles Balsamiques.

tes ou irritantes, pris intérieurement, de là vient qu'elles sont Cordiales, qu'elles r'animent & fortifient l'action des vaisseaux, qu'elles conviennent aux Maladies froides du Cerveau, & des Nerfs : Cet Esprit-Recteur, de même que celui de toutes les autres Résines, & des gommes aromatiques, souffre un changement considérable par l'action de notre chaleur naturelle; on reconnoît ce changement par l'odeur de Violette qu'il donne à nos Urines, & qui est fort différente de celle qui lui est naturelle. Il y a des Résines où cette partie volatile est plus développée, plus chargée d'acide, plus active que dans d'autres, ce qui la rend plus stimulante, & plus résolutive. On prescrit ordinairement ces huiles Résineuses Balsamiques, pour les Ulceres intérieurs; mais elles ne peuvent être que nuisibles, parce qu'elles sont trop échauffantes, & qu'étant confondues avec toute la masse des humeurs, leur vertu balsamique ne peut servir à la guérison de ces Ulceres; si ce n'est de ceux des parties où ces huiles le portent en plus grande quantité; comme dans la voyede Urines; c'est pourquoi elles sont souvent employées avec succès dans les Gonorrhées.

Les huiles essentielles Résineuses & gommeuses très-exaltées, que fournissent les Plantes qui sont fort aromatique, & qui ont une saveur fort vive, sont extrêmement échauffantes, on ne doit s'en servir intérieurement, ou extérieurement, que lorsqu'il faut r'animer l'action des vaisseaux; elles relevent les forces abbattues; recréent le Cerveau, & excitent le mouvement des Esprits Animaux. Ces huiles appliquées extérieurement sont fort pénétrantes, elles s'opposent à la pourriture; & empêchent la dissolution des humeurs; mais elles sont fort irritantes, & inflammatoires, on ne peut les employer que lorsqu'elles sont tempérées par d'autres Remedes moins actifs, ou lorsque les chairs sont peu sensibles, comme celles des parties attaquées de Paralyse, ou de mortification. Cependant ces huiles irritantes, & pour ainsi dire Caustiques appaisent très-promptement les grandes douleurs des Nerfs, causées par des blessures, ou par de violentes irritations, en les appliquant immédiatement sur ces Nerfs à l'endroit même de la douleur; mais il paroît qu'elles ne produisent cet effet qu'en causant en quelque sorte le Nerf, & en le rendant insensible.

666

Usage intérieur des huiles Essentielles fort aromatique.

667

Usage extérieur de ces huiles.

668

Pourquoi elles appaisent la douleur des nerfs blessés.

 CHAPITRE XVI.

 DES HUILES GOMMEUSES , OU
 MUCILAGINEUSES.

669
 Les huiles
 Gommeu-
 ses naissent
 des huiles
 Bitumineu-
 ses & Rési-
 neuses.

IL y a deux especes d'huiles : Sçavoir les huiles mucilagineuses , & les huiles grasses , qui paroissent fort différentes des huiles primitives , dont nous venons de parler , je veux dire des huiles Bitumineuses , & des huiles Résineuses , ces deux dernieres especes d'huiles ne sont chargées que de sel acide , au lieu que les premieres sont fournies de sels Tartareux , ou plutôt ce ne sont que des sels Tartareux devenus plus ou moins huileux : Lorsque ces sels sont pénétrés de beaucoup d'Eau & d'huile , que l'Eau ne leur est pas encore étroitement , & fortement unie , & que la partie saline & huileuse du sel Tartareux , sont comme délayés dans cette Eau , ils forment avec cette même Eau des huiles mucilagineuses ; mais plus l'Eau s'y incorpore intimément , & plus elle s'y unit fortement , plus les huiles mucilagineu-

ses se changent en huiles grasses.

Ces huiles sont susceptibles de fermentation & de pourriture, & il n'y a que les Corps où elles se trouvent, qui soient sujets à ces mouvemens, & aux effets qu'ils produisent : Elles méritent d'autant plus notre attention, qu'elles forment les sucs qui nous servent d'alimens, & qui produisent toutes nos différentes humeurs.

Les huiles Gommeuses ne sont que des huiles mucilagineuses, qui ont acquis une consistance solide par la dissipation d'une partie de leur Eau qui les rendoit fluides. Ce genre d'huiles se distingue facilement des huiles Résineuses, par la facilité qu'elles ont à se dissoudre dans l'Eau, par la saveur aigre qu'elles contractent lorsqu'elles sont délayées dans beaucoup d'Eau, & exposées pendant quelques tems à la fermentation, enfin par le sel alcali fixe qu'elles donnent dans les Analyses, & qui prouve qu'elles contiennent un sel Tartareux; ce qu'on ne remarque point dans les huiles qui sont parfaitement Résineuses.

Il paroît que les huiles primitives ne dégènerent en huile mucilagineuse, & en huile grasse, que lorsqu'elles entrent

670
Il n'y a que les Corps qui contiennent des huiles mucilagineuses ou grasses, qui soient susceptibles de fermentation, ou de pourriture.

671
Les Gommés solides & friables, sont des huiles mucilagineuses desséchées.

672
Comment les huiles

primitives
dégèrent
en huiles
mucilagi-
neuses.

dans la composition du sel Tartareux des Plantes, & lorsque ce sel se trouve extrêmement pénétré d'Eau, par la fermentation que la chaleur du Soleil excite dans ces Plantes : le sel Tartareux naît, comme nous l'avons dit, de quelques sels Neutres, que la Terre fournit aux plantes, & de ceux, qui peuvent se former dans les plantes mêmes par l'union d'une Terre alcaline avec l'acide dont les huiles primitives sont chargées, & qui leur est le moins adhérent.

673

La nature
des diffé-
rentes es-
peces d'hui-
les mucila-
gineuses,
dépend de
la structure
des plantes,
& de la se-
mence d'où
ces plantes
naissent.

La formation du sel Tartareux de chaque Plante, dépend primitivement de l'espèce de sel Tartareux qui a d'abord été fournie à la plante par la semence ; c'est ce sel primitif qui règle & fixe la nature du sel Tartareux, qui doit se former dans la Plante, pendant tout le tems de la végétation, & c'est ce sel qui ensuite devient huileux, & qui fournit l'huile mucilagineuse ou grasse des suc's des plantes, & celle qui se forme dans les semences dans le tems de la maturité. Si cette huile est âcre, comme dans la semence de Sénévé, le sel Tartareux qui se formera dans la Plante sortie de cette semence, aura la même saveur : Si elle est amère, comme dans l'Amande du Pêché, le sel Tartareux de

l'Arbre qui naîtra de cette Amande, sera amer : Si elle est austere , comme dans le Gland de Chêne , le sel Tartareux du Chêne qui naîtra de ce Gland sera austere , &c. Cependant toutes les huiles que produisent les sels Tartareux austeres , ne sont pas austeres , elles ont souvent fort peu de saveur , comme celle des Pepins de la plupart des fruits , mais du moins sont-elles toujours formées de sels Tartareux austeres ; comme on le remarque dans ces fruits avant la maturité ; car leurs sels Tartareux ne perdent leur saveur austere en devenant fort huileux , que par la quantité d'Eau qu'ils reçoivent , & qui les font dégénérer en huile mucigineuse , ou en huile grasse. Ces sels dégénérés en huile deviennent seulement plus divisés , plus aqueux , comme nous le remarquerons en parlant des huiles grasses , mais ils ne changent pas de nature dans l'huile qu'ils forment , ainsi l'huile des semences se trouve toujours chargée de l'espece de sel propre aux Plantes qui naissent de ces semences.

Mais ces sels sont eux-mêmes, dès qu'ils sont formés des sels huileux , des sels qui renferment une huile de la même nature que celle des semences d'où naî-

sent les plantes où ils se forment, & cette huile est déjà ou mucilagineuse ou grasse, ou du moins fort disposée à le devenir : Ce sont les huiles primitives, dont nous avons parlé, & que la Seve porte dans les Plantes, qui dégèrent en ce genre d'huile ; mais c'est la structure de la Plante, & l'huile déjà formée dans la semence, & celle qui se forme ensuite ; qui procurent ce changement.

Les pores des racines des plantes peuvent être euvifagés, comme des filtres, qui n'admettent que l'espece de sel Neutre, & l'espece d'huile primitive, qui conviennent à chacune de ces plantes ; la chaleur qui pénètre ces mêmes plantes, agit diversément sur leurs suc, selon qu'elle pénètre plus ou moins les parois des vaisseaux & des cellules qui renferment ces suc, selon que ces vaisseaux & ces cellules sont plus ou moins amples, & selon que les parois de ces mêmes vaisseaux & de ces mêmes cellules, sont plus ou moins minces & flexibles, & que les vibrations de l'Air extérieur peuvent agir plus ou moins sur ces parois, & concourir avec la chaleur à l'élaboration des suc ; surtout de ceux des feuilles, lesquelles sont les princi-

Gommeuses

Laboratoire exposés à l'action qui peuvent contraindre qui arrivent aux suc.

L'huile mucilagineuse, qui sont contraindre, qui se séparent facilement de la Terre formée de plantes, & cette huile se sépare facilement aussi de la Terre & dans l'huile mucilagineuse par la chaleur contraindre en huile mucilagineuse se sépare de la Terre grasse, & lorsque les Animaux, elle se sépare en grasse, en huile & dans la suite.

Les changements de la Terre, bitumineuses, mucilagineuses, grasses, ne se font que dans tout les plantes dont les suc sont toujours résineux & d'autres en partie grasse & en partie

paux Laboratoires où les sucres sont plus exposés à l'action des causes extérieures qui peuvent contribuer aux changemens qui arrivent aux parties intégrantes de ces sucres.

L'huile mucilagineuse, & le sel Tartareux, qui sont déjà formés, s'incorporent facilement dans l'huile primitive que la Terre fournit à chaque espèce de plantes, & cette huile s'incorpore facilement aussi dans le sel Tartareux, & dans l'huile mucilagineuse; par cette union réciproque à l'action de l'Eau excitée par la chaleur, l'huile primitive dégénère en huile mucilagineuse, l'huile mucilagineuse se change ensuite en huile grasse, & lorsque l'huile grasse passe dans les Animaux, elle se change en beurre, en graisse, en suif, & reçoit après d'autres changemens dont nous parlerons dans la suite.

Les changemens des huiles primitives, bitumineuses & résineuses, en huiles mucilagineuses, & ensuite en huiles grasses, ne se font pas, du moins entièrement dans toutes les plantes; il y a des plantes dont l'huile essentielle reste toujours résineuse; elle se trouve dans d'autres en partie bitumineuse, ou résineuse & en partie mucilagineuse; il y

674

Les huiles Résineuses restent en partie Résineuses, & se convertissent en partie en huiles mucilagineuses

dans beau-
coup de
plantes,

en a où elle devient seulement mucila-
gineuse, & ne se change pas en huile
grasse; elle reste dans les unes mucila-
gineuse, dans d'autres elle tend à deve-
nir vineuse, & dans quelques unes à se
convertir en suc aigrelets; il y en a où
elle est en partie mucilagineuse, & en
partie grasse. Dans d'autres elle devient
parfaitement grasse, particulièrement
celle de leur fruit, ou de leur semence
dans le tems de la maturité. Les sels
Tartareux dont l'huile n'est que mucila-
gineuse, & qui passe dans les Animaux ne
se changent pas en beurre & en graisse;
ils fournissent cette partie du Lait, que
l'on appelle Fromage, laquelle se change
en suc gélatineux. Nous parlerons
dans la suite de ces suc & des change-
mens qui leur arrivent.

Les huiles mucilagineuses & gommeu-
ses, qui sont insipides, ou peu savonneu-
ses, sont lubrifiantes, ou adoucissan-
tes, pénétrantes, relâchantes, émol-
lientes & anodines; tels sont la Gomme
Adragant, la Gomme Arabique, la
Gomme de Cérifier, de Prunier, & les
Mucilages qui se trouvent dans les Bayes
de Houx, dans la Graine de *Psyllium*,
dans la Pariétaire, dans la Mauve, dans
la Guimauve, &c.

675
Propriétés
des huiles
mucilagi-
neuses insi-
pides, ou
peu savou-
reuses.

Gommen

Ces mêmes h
ferentes vertus,
ou moins chargés
selon les qualités
mucilagineux de
que, celui de
est laxatif, cel
eux des Capillai
rectorant, celui
de la grande Con
&c.

Le sel essenti
que contiennent
mucilagineuses
embarrassé dan
bonne un peu
es Anciens le
sang des Rem
agré.

Ce sel rend
plus pénétranc
& à délayer le
un peu l'acti
deux effets; l
établissent la fi
tes & endur
déplacement
royes de la c
umeurs rep
comme elle

Ces mêmes huiles ont d'ailleurs différentes vertus , selon qu'elles sont plus ou moins chargées de sel Tartareux , & selon les qualités de ce sel ; celui du suc mucilagineux de la Pariétaire est diurétique , celui de la Manne & du Miel , est laxatif , celui des suc mucilagineux des Capillaires , est apéritif & expectorant , celui du suc mucilagineux de la grande Consoude , est astringent , &c.

Le sel essentiel Tartareux, & Nitreux 676
que contiennent la plupart des plantes Les plan-
mucilagineuses émoullientes , & qui est tes mucila-
embarrassé dans leur mucilage , leur gineuses ,
donne un peu d'activité ; c'est pourquoi émoullien-
les Anciens les ont mis ces plantes au tes , font
rang des Remedes chauds au premier un peu sti-
degré. mulantes.

Ce sel rend les suc de ces plantes plus pénétrant , plus propre à dissoudre & à délayer les suc endurcis , il excite un peu l'action des vaisseaux par ces deux effets ; les plantes émoullientes rétablissent la fluidité des humeurs arrêtées & endurcies , elles procurent leur déplacement , & leur retour dans les voyes de la circulation , à mesure que ces humeurs reprennent de la fluidité ; mais comme elles ne produisent ce dernier

avantage, qu'autant qu'elles excitent l'action organique des vaisseaux, elles ne peuvent réussir dans les cas où les vaisseaux n'ont plus de sensibilité, ni d'activité.

677
Leur maniere d'agir.

Il y a un autre genre de plantes, dont l'huile mucilagineuse n'est pas si remarquable, & dont les vertus different beaucoup de celles des plantes dont nous venons de parler; car leur principale qualité est d'être fort sédatives, ou rafraîchissantes: Telles sont les Semences de Concombre, de Courges, de Melon, de Citrouille, de Laitue, d'Endive, le Pourpier, le Nénuphar, la petite Chélidoine, &c. Cette vertu rafraîchissante paroît dépendre de l'huile fort aqueuse & légèrement mucilagineuse de ces plantes; car on ne peut pas l'attribuer à leur sel; nous ne connoissons aucun sel qui possède une telle qualité, du moins à un si haut degré; d'ailleurs le sel essentiel de ce genre de plantes, varie beaucoup; il y en a même plusieurs de ces plantes qui contiennent des sels alcalis volatils naturels: or ces sels ne sont pas rafraîchissans, ils sont au contraire stimulans ou échauffans.

678
Les huiles

de ces plantes, qui sont si rafraîchissans.

tes, ne nous est pas connue, cette huile mucilagi-
s'y trouve même en si petite quantité, neuses ra-
que sa vertu sédative ou rafraîchissante, fraîchissans
doit être très-considérable : On ne doit tes.
pas confondre cette vertu avec celle des
Remedes Somniferes ou Calmans ; ceux-
ci émoussent le sentiment, rendent les
Nerfs moins susceptibles d'irritation, ils
moderent les mouvemens, & les éva-
cuations qui dépendent de cette cause, ils
calment les douleurs, & procurent le
sommeil ; mais ils ne rafraîchissent pas,
c'est-à-dire qu'ils n'affoiblissent, ou ne
ralentissent pas le jeu des Arteres, au
contraire, la plupart l'excitent, & l'au-
gmentent,

679
Elles diffé-
rent des
huiles Nari-
cotiques.



 CHAPITRE XVII.

 DES HUILES GOMMEUSES , ET
 RESINEUSES.

§. I.

Les Huiles Résineuses un peu Bitumineuses & Gommeuses.

780
 Huiles Ré-
 sineuses ,
 Gommeu-
 ses , & Bi-
 tumineu-
 ses.

691
 Elles ont
 les vertus
 des huiles
 Bitumineu-
 ses.

CES huiles ont presque toutes une saveur âcre nauséabonde , & une odeur forte , peu agréable , qui participe de l'odeur aromatique , & de l'odeur des bitumes : leurs vertus approchent beaucoup de celles des huiles Bitumineuses ; comme on le remarque dans le *Galbanum* , dans la Gomme Ammoniaque , dans le *Bdillium* , dans l'*Oppopanax* , dans le *Sagapenum* , dans l'*Assa-Fœtida* , dans l'huile de Sabine , &c. qui sont Antihysteriques , Emmucagogues , Pénétrantes , Stimulantes , Résolutives , Emollientes , Cephaliques , propres pour les Maladies froides des Nerfs. Ce genre d'huile donne dans les Analyses

lyses , un peu de sel alcali volatil , & du sel alcali fixe : il y en a plusieurs d'où l'on ne tire que l'un ou l'autre de ces deux sels ; ce qui prouve qu'elles ne contiennent que très peu d'huile Gommeuse : Néanmoins ce peu d'huile Gommeuse , les rend pour la plûpart , plus émollientes , maturatives ou plus digestives que les huiles simplement Bitumineuses , ou simplement Résineuses. Quelques - unes sont aussi un peu purgatives. On peut même rapporter la Scammonée , qui est un puissant purgatif , à ce genre d'huile , à cause de son caractère résineux , & fœtide , & de ses vertus résolutive , & maturative.

Toutes ces huiles paroissent naître principalement de différentes huiles Bitumineuses qui passent dans les plantes , & qui y forment ce genre d'huiles Résineuses , & mucilagineuses.

§. I I.

Les Huiles Résineuses & Gommeuses , qui ont une odeur aromatique suave , & une saveur douce , piquante , & aromatique.

Ces huiles se trouvent dans les plantes , & dans les semences qu'on appelle
Tome II. ○

682
Les huiles

Carminatives sont résineuses, gommeuses.

683

Leurs vertus.

684

En quoi consistent leur vertu Carminative.

685

Leur usage mélangé avec les Purgatifs.

686

Dans quel

communément Carminatives, telles sont l'Anis, l'Anet, la Coriandre, le Cumin, le Carvi, le Fenouil, le Génievre, &c. Elles sont stimulantes, cordiales, pénétrantes, stomachiques, résolatives. La partie subtile gommeuse ou mucilagineuse, qu'elles contiennent, les rend très-propres à pénétrer les matières crues, & visqueuses, amassées dans les premières voyes, & dont l'Air qui se dégage, qui se raréfie, & qu'elles retiennent par leur viscosité, cause des distensions douloureuses, & quelquefois même des Coliques violentes, qui se dissipent facilement par l'usage de ces huiles pénétrantes; elles dissolvent les matières visqueuses, & mettent en liberté l'Air qui y est emprisonné, & qui les raréfie; c'est pourquoi les Anciens les mêloient avec succès aux Purgatifs qu'ils prescrivoient; elles étoient du moins indiquées lorsqu'il falloit évacuer des matières pituiteuses, épaisses, & gluantes; parce qu'elles prévenoient les douleurs ou les Coliques, que ces matières pouvoient causer par leur rarefaction pendant l'action du Purgatif; & parce qu'en détruisant leur viscosité, elles en facilitoient l'évacuation; de-là vient aussi qu'on les employe utilement pour aider à la di-

Gommeuses.
gestion des aliments
glutineux:

Les Huiles Gommeuses
Pur

La vertu de la
raives, ou légers
pend ordinairement
iel, soit Nitreux
agné de quelque
e, émollissante
celle des Purgatifs
ent à des huiles
moins résineuses
et assuré que
nement de la
parce qu'elle
ense qui ne
reux; ce se
huiles mucilagineuses
à même rem
une plante
plus puissante
gineuse ou
lante.
Les huiles
compagnées
beaucoup

gestion des alimens, trop fournis d'huiles glutineuses:

cas elles aident à la digestion.

§. III.

Les Huiles Gommeuses & Résineuses, Purgatives.

La vertu de la plupart des plantes laxatives, ou légèrement purgatives, dépend ordinairement de leur sel essentiel, soit Nitreux, soit Tartareux, accompagné de quelque huile douce, onctueuse, émolliente, & relâchante; mais celle des Purgatifs un peu forts, appartient à des huiles irritantes, plus ou moins résineuses, ou gommeuses: On est assuré que cette vertu dépend précisément de la partie huileuse des plantes, parce qu'elle se trouve dans l'huile résineuse qui ne contient point de sel Tartareux; ce sel ne se trouve que dans les huiles mucilagineuses, ou grasses: On a même remarqué que l'huile résineuse d'une plante purgative, purge toujours plus puissamment que l'huile mucilagineuse ou gommeuse de la même plante.

687
Plantes purgatives qui agissent par leur sel.

688
Plantes purgatives qui agissent par leur huile.

689
L'huile résineuse de ces plantes, est plus purgative que l'huile gommeuse des mêmes plantes.

690
Sels qui

Les huiles résineuses purgatives, accompagnées d'huile mucilagineuse, ont beaucoup de disposition à se laisser pé-

dissolvent
ces huiles.

nétrer , & diviser par les sels alcalis fixes ; & par les sels Tartareux , surtout par les sels aigrelets , comme ceux du suc de Citron , de Limon , de Grenade , les sels tirés du Tartre , &c. que l'on employe utilement ces sels dans les macérations , & dans les infusions des plantes Purgatives , pour en extraire l'huile où résident les vertus de ces plantes : La partie gommeuse de ces huiles facilite beaucoup cette dissolution ; c'est elle qui rend la partie résineuse plus susceptible de l'espece de fermentation , qu'elles souffrent pendant la macération.

691

Sel Essentiel des plantes fort purgatives, contribue peu à leur vertu.

Presque toutes les plantes Purgatives contiennent du sel Tartareux , mais ce sel contribue peu à leur vertu ; car nous ne connoissons aucun sel Tartareux capable de purger aussi puissamment que ces Purgatifs , & en aussi petite dose. Ce sel nous fait seulement appercevoir que les huiles Purgatives , même celles qui sont les plus résineuses , les plus âcres , & les plus Purgatives ; telles sont la Scammonée , & la Résine de Jalap , ne sont point de pures Résines , & qu'elles sont en partie Gommeuses : Aussi peut-on facilement en extraire une huile gommeuse , par un dissolvant aqueux : Les expériences que M. Bolduc a fait

sur plusieurs huiles purgatives , nous fournissent dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences , un détail exact de la quantité d'huile résineuse , & d'huile gommeuse , que contiennent ces huiles purgatives.

692
Proportion des huiles résineuses , & gommeuses , dans différentes plantes purgatives.

Une once de Racine d'Ypecacuanha gris , donne trois gros & demi d'extrait gommeux , & fournit seulement trois grains d'extrait résineux.

———— d'Ypecacuanha brun , donne un gros , vingt grains d'extrait gommeux , & trois grains d'extrait résineux.

———— de Rhubarbe , trois gros & demi , & six grains d'extrait gommeux , & presque point d'extrait résineux.

———— de Jalap , demi-once , vingt-quatre grains d'extrait gommeux , & deux scrupules d'extrait résineux.

———— de Mecoacan , trois gros d'extrait gommeux , & douze grains d'extrait résineux.

———— d'Elébore noir , beaucoup d'extrait gommeux , peu de résineux.

———— de Séné , un gros & demi d'extrait gommeux , & trente-six grains de résineux.

———— d'Agaric , demi-once d'extrait gommeux , peu de résineux.

Une once d'Aloë Hépatique, demi-once & douze grains d'extrait gommeux, & trois gros six grains de résineux.

———— de Scammonée d'Alep, trois gros d'extrait gommeux, & demi-once de résineux.

693
Rapport
de la fa-
veur avec
la vertu des
Purgatifs.

La saveur de la plupart des Purgatifs, est dégoûtante, nauséabonde, & presque toujours accompagnée d'une acrimonie âcre ou amère; il n'y a guère que le Turbith, la Semence d'Épurgé, d'Arroche, où cette acrimonie est peu remarquable, & qui sont cependant de fort Purgatifs ou Emetiques: la seule saveur nauséabonde des plantes fort purgatives, est le signe le plus ordinaire, & le moins équivoque de la vertu purgative, ou Emetique de ces plantes; telle est en effet la saveur de l'*Asarum*, du Tabac; du Concombre Sauvage, de l'Élébore, de la Bryone, de la Coloquinte, du Séné, de la Scammonée, de l'Aloës, de la Semence de Laureole, &c.

Les plantes Purgatives, & les plantes Emetiques les plus violentes, ou les plus dangereuses, ont presque toutes une saveur âcre, brulante: comme celle de l'Euphorbe, de Laureole, du Staphisaigre, du Panax, du Cyclamen, du Pignon d'Inde, &c.

Celles qui sont moins brûlantes , cependant très-âcres , & dont l'acrimonie s'attache fortement à la gorge , sont un peu moins violentes , telles sont la Réfine de Jalap , celle de la Scammonée , la Gomme Gutte , le Ricin , l'*Iris Nostras* , les suc des Tithimales , du Tabac.

Celles qui sont fort âcres , & ameres , ne sont gueres moins actives; par exemple l'Élébore blanc , l'*Asarum* , l'Ypecacuanha , le Concombre Sauvage , la Coloquinte.

Celles qui ne sont qu'ameres : comme le Nerprum , le *Oratiola* , la Digitale , la Bryone , l'Aloës sont , quoique fort ameres , un peu moins redoutables.

Celles qui ont une âcreté un peu foible : comme le Séné , le Turbith , les Hermodactes , la Semence de Sureau , l'Agaric : ou qui ont une légère amertume , comme la Fleur de Pêché , de Roses pâles , le Mechoacan , l'Yeble , agissent plus modérément.

Celles qui ont une saveur aigre agissent , comme nous l'avons dit , par leur sel Tartareux , & ne sont que laxatives.

Celles qui ont une saveur douce , ne sont aussi la plupart que laxatives ; mais

plus ou moins , selon que cette faveur porte plus ou moins d'acrimonie à la gorge.

694

Comment on peut diminuer l'acrimonie & la ténacité des huiles , des violens Purgatifs.

On peut par le moyen de la fermentation , corriger beaucoup l'acrimonie & le caractère âcre , & ténace de l'huile des plantes purgatives ; c'est ce qu'on remarque , par exemple , dans l'Electuaire Panchymagogue de Zuvelfer , lorsqu'on ne lui donne pas une consistance trop ferme ou trop sèche : Cet Electuaire dans lequel on fait entrer les plus violens Purgatifs , purge excessivement, & avec douleur , lorsqu'il est nouveau , mais il agit beaucoup plus modérément après avoir fermenté fortement pendant plusieurs mois. C'est alors un fort bon Purgatif pour les personnes robustes ; ce Remède n'a pas de dégoût , il agit sûrement en petite dose , soit délayé , soit en Bol.

La fermentation corrige donc beaucoup les purgatifs violens , dont la vertu réside dans une huile ténace ; elle en détruit la partie résineuse , qui a plus d'acrimonie que la partie mucilagineuse ; celle-ci est non-seulement moins ténace , & plus dissoluble à l'Eau , mais elle est de plus chargée de sel Tartareux qui la corrige beaucoup. Peut-être parviendra t'on à adoucir les plus violens Pur-

gatifs, par différens mélanges, qui peuvent aider la fermentation, & la faire agir plus puissamment sur ces Remedes, & y faire naître une plus grande quantité de sel Tartareux, qui puisse émousser l'acrimonie de leur huile; il suffit, ce semble, d'y ajouter une grande quantité de sels Neutres; particulièrement des sels tirés du Tartre, & d'obtenir dans un vase fermé une fermentation sourde, comme dans les plantes par le secours de la chaleur, & de l'Eau, & à l'aide du Miel, ou de quelqu'autre substance fort susceptible de fermentation: Or comme cette fermentation ne s'exécute que par la chaleur; l'Été est donc préférable à l'Hyver pour la composition des Electuaires, ou des autres mélanges auxquels la fermentation peut être utile, ou bien il faut suppléer à cette saison, en plaçant ces compositions dans un lieu chaud; on peut même, lorsqu'on veut y procurer par la fermentation, de grands changemens, recourir à la chaleur du Fumier. On pourroit donc par tous ces moyens, rendre un Electuaire, ou quelqu'autre composition purgative, qui seroit trop violente, aussi foible, & aussi modérée que la Manne; surtout en y ajoutant une assez gran-

de quantité de quelqu'un des sels dont nous avons parlé, & en obtenant une fermentation qui incorpore exactement ce sel, & l'huile de ces purgatifs, l'un & l'autre l'un dans l'autre.

§. I V.

Des Huiles Narcotiques, ou Stupéfiantes, & Anodines.

695 Les plantes Narcotiques sont remarquables par leur mauvaise odeur.

696 Plantes Narcotiques, qui possèdent différentes vertus.

Les huiles Narcotiques se reconnoissent presque toutes, par leur odeur fœtide, & comme appesantissante, ou somnifere : telle est celle du Pavot, de la Jusquiame, du Sureau, du Tabac, de l'Yeble, du *Solonum*, de la Linaire, &c. Ces Remedes Narcotiques, & Anodins, different beaucoup par leurs qualités & par leurs vertus. Il y en a qui sont assoupissans, & turbulens, comme le *Bella-Donia*, la Jusquiame, le *Stramonium*. D'autres sont seulement anodins ou propres à calmer les douleurs, comme les Fleurs de Safran, de Sureau, d'Yeble, de Camomille, de Mellilot : D'autres sont sédatifs, ou propres à calmer les mouvemens déréglés ou convulsifs, comme l'Arroche puante, les Gommés, & Résines fœtides, les huiles Bitumineuses, &c. D'autres ont des vertus fort

opposées , comme le Tabac , qui est un Emetique purgatif fort irritant , & cependant Anodin , & Narcotique.

Quoique la vertu Narcotique de ces Médicamens dépende des huiles qu'ils contiennent , il y a cependant plusieurs de ces Remedes qui sont fournis de beaucoup de sel essentiel ; le *Bella-Dona* par exemple , en contient une quantité extraordinaire. Mais ce sel ne contribue point à leur vertu Narcotique ; on en sera convaincu si on fait attention à la petite dose , à laquelle on prescrit les puissans Narcotiques ; on sçait encore que leur huile extraite par l'Esprit-de-Vin possède éminemment cette vertu. Peut-être que cette même vertu se trouve aussi , du moins un peu dans leur sel essentiel , mais elle dépendroit de l'huile dont il est fourni , & qui seroit de même nature que l'huile essentielle de ce genre de Remedes : La vertu des plantes Narcotiques , ne doit donc pas être rapportée à leur sel essentiel. Ce sel a sans doute des qualités particulières , qui dépendent de sa partie saline ; mais elles sont peu remarquables dans l'usage intérieur de ces Remedes ; car on les prescrit à une si petite dose , qu'ils ne contiennent pas sous cette dose assez de

697
Sel Essentiel de ces plantes, ne contribue point à leur vertu Narcotique.

O vj

sel , pour produire aucun effet sensible. Ce n'est que lorsqu'on les employe extérieurement , & en grande quantité qu'ils peuvent agir par leur sel : Aussi plusieurs de ces plantes , sont-elles en effet fort détersives , irritantes , &c. J'ai vû un Malade , auquel on avoit appliqué du *Solanum* sur une Playe récente , ce Remede qui est fort anodin , causa cependant uue telle irritation, qu'il attira une Erysipelle très. considérable sur la partie blessée ; ainsi l'acrimonie de cette plante l'emporta sur la vertu anodine.

698
Ce sel leur
donne d'au-
tres vertus.

Ces vertus si opposées se trouvent sou-
vent dans l'huile même de ces plantes ;
le *Tabac* , le *Solanum - Furiosum* , le
Stramonium , sont somniferes & en mê-
me tems fort irritans ; ils agitent les
Esprits , ils excitent des mouvemens con-
vulsifs , & troublent la raison : Or ces
vertus turbulentes ne peuvent pas être
attribuées au sel essentiel de ces plantes ;
car on ne connoît aucun sel Neutre sim-
ple , ni Tartareux capable de produire ,
du moins à une très - petite dose , des
effets si considérables. Ceux qui sça-
vent jusqu'où nous pouvons étendre nos
recherches en Physique , apperçoivent
assez que l'on ne pourra jamais décou-
vrir la maniere d'agir de ces huiles ; les

699
L'huile de
plusieurs
plantes
Narcoti-
ques , pos-
sede des
vertus op-
posées.

Esprits Animaux sur lesquels elles agissent, & ces huiles elles-mêmes sont des Etres invisibles, que nous ne connoissons que par leurs effets; ainsi les Médecins seront toujours réduits à dire, qu'ils sçavent que l'*Opium* fait dormir, parce que l'expérience leur a appris, que l'*Opium* a cette vertu: *Quia habet facultatem dormitivam.* Quoiqu'on ne puisse pas expliquer l'action de ces Remedes, il faut convenir, malgré le badinage de Moliere, que c'est toujours beaucoup, que de connoître leurs propriétés; il seroit à souhaiter que nous conussions aussi bien les vertus de la plupart des autres Médicamens, que nous connoissons celles des Narcotiques.

Ces Remedes qui semblent procurer le sommeil, en arrêtant le mouvement des Esprits, sont cependant pour la plupart stimulans ou échauffans; mais cette vertu stimulante, & la vertu Narcotique, ne paroissent pas dépendre du même principe, c'est à la partie huileuse même de ces plantes, qu'il faut rapporter la vertu Narcotique; & ce n'est qu'à la partie acide ou irritante de cette même huile que peut appartenir la vertu échauffante; aussi la vertu somnifere, ou calmante des Narcotiques, & des

706
Les plantes Narcotiques sont pour la plupart stimulantes.

707
D'où dépendent des vertus si opposées?

326 *Des Huiles Narcotiques.*

Anodins, se manifeste-t'elle uniquement par l'odeur de ces Remedes, & nullement par leur saveur; car non-seulement leur saveur varie beaucoup; elle est âcre dans les uns, amere dans les autres, fade dans d'autres, & plus ou moins forte dans des Narcotiques qui sont plus ou moins puissans, sans aucun rapport avec le degré de force de la vertu Narcotique de ces Remedes.

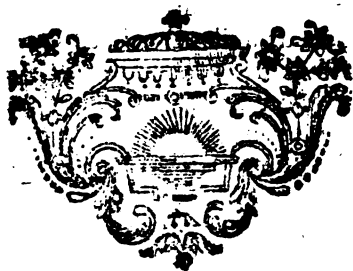
702
Huile Nar-
cotique ti-
rée des A-
nimaux.

Il paroît donc que la vertu Narcotique & Anodine, appartient principalement à la vapeur huileuse & subtile, dans laquelle consiste l'odeur de ce genre de Remedes.

Les huiles assoupissantes ne se trouvent pas seulement dans les Minéraux, & dans les Végétaux, mais aussi dans les Animaux; car on tire des sucés de ceux-ci, par des distillations répétées, des huiles Narcotiques: Il paroît qu'il s'en forme quelquefois de semblables par la dépravation de nos humeurs; car il arrive dans plusieurs Maladies des affections saporeuses, qu'on ne peut gueres attribuer qu'à une disposition vicieuse des humeurs, par laquelle elles agissent comme les plus puissans Narcotiques. Ces assoupissemens arrivent souvent dans les Fièvres putrides: Aussi les huiles

I
Narcotiq
sont elles
des & pu
Peut-être
cotiques
est fourn
stances q
de la Ter

Narcotiques que l'on tire des Animaux, sont elles fournies par les huiles fœrides & putrides de ce genre de Mixtes: Peut-être que la vertu des plantes Narcotiques, vient d'une huile putride qui est fournie à ces plantes, par les substances qui se corrompent sur la surface de la Terre.



 CHAPITRE XVIII.

 DES HUILES GRASSES, OU
 ONCTUEUSES.

NOUS avons déjà beaucoup parlé ci-devant en divers endroits, -des huiles grasses, lorsque nous avons examiné l'origine des alcalis volatils, & les changemens qui arrivent au sel Tartareux, & aux huiles mucilagineuses; mais nous ne pouvons nous dispenser dans la partie de cet Ouvrage, où nous traitons particulièrement les différens genres d'huiles, de rappeler, & de rassembler toutes les connoissances que nous pourrions réunir, pour exposer la nature, & les propriétés des huiles grasses, le plus clairement, & le plus complètement qu'il nous sera possible.

703
 Différence de l'huile grasse d'avec les autres huiles.

Les huiles grasses diffèrent des huiles mucilagineuses, & résineuses, en ce que dans les premières, l'Eau est plus intimement unie avec l'huile, que dans les dernières; car dans les huiles résineuses, & mucilagineuses l'Eau, du

moins celle qui leur donne de la fluidité, se détache, & se dissipe facilement par l'évaporation; au lieu que les huiles grasses ou onctueuses laissent très-difficilement échapper l'eau qu'elles contiennent. Cette union étroite de l'Eau avec ces huiles, est un effet de la fermentation entretenue par la chaleur qui agit pendant l'Été sur les suc, particulièrement sur ceux des Semences, & des Fruits, où se forment des huiles grasses.

Lorsque les fruits sont peu succulens, l'Eau qui agit par la fermentation sur leurs huiles, qui les pénètre, & qui s'y unit fortement, ne forme avec elles, que des huiles grasses ou onctueuses, qui ne se délayent point dans l'Eau, & qui ne se mêlent point avec elle, parce que leurs parties sont si ténacement unies, que l'Eau ne peut les séparer. Si l'Eau pénètre, & détrempe ces huiles par le secours de la chaleur, elle ne peut s'incorporer avec elles, elle en est chassée aussi-tôt que le froid rapproche leurs parties.

Ces huiles sont avant que d'être arrivées à leur degré de perfection, fort austères, dans plusieurs plantes, elles conservent même dans quelques-unes

704
Comment
l'huile grasse
se forme.

705
Elle naît
de sels Tar-
tareux, de
différentes
saveurs.

cette faveur austere : Dans d'autres plantes, elles ont d'abord la faveur de ces plantes mêmes, & la retiennent toujours.

706

Huile en partie mucilagineuse & en partie grasse.

La fermentation ne forme pas dans la plupart des Semences, des huiles parfaitement grasses, elles y restent fort mucilagineuses; la chaleur qui agit sur ces Semences dissipe l'Eau, au lieu de l'incorporer dans l'huile; les Semences se dessèchent, & leur huile reste encore fort mucilagineuse, & fort susceptible de fermentation: Telle est l'huile des Semences fort farineuses, dont on se sert pour faire du Pain, & dont on laisse fermenter un peu la pâte avant que de la faire cuire, afin que le Pain soit plus facile à digérer.

707

Huile grasse, se trouve dans des plantes où elle n'est pas remarquable.

Il faut pour que les huiles grasses soient encore susceptibles de fermentation, & qu'elles puissent s'aigrir, ou qu'elles puissent devenir vineuses, qu'elles soient fournies d'une suffisante quantité de sel Tartareux encore peu huileux; c'est-à-dire, qu'elles ne soient que des huiles grasses imparfaites, ou plutôt une huile mucilagineuse, qui ne commence qu'à devenir grasse: Les sucres des plantes qui paroissent le moins contenir des huiles mucilagineuses grasses, en con-

tiennent cependant beaucoup ; telles sont les plantes dont se nourrissent les Animaux , qui fournissent beaucoup de Lait , comme les Chevres , les Brebis , les Vaches ; car leur Lait fournit beaucoup de partie butyreuse , & de partie caseuse ; c'est-à-dire d'huile grasse , & d'huile mucilagineuse ; mais ce n'est que lorsque la partie grasse ne domine pas sur la partie mucilagineuse , que cette partie grasse peut fermenter jusqu'à devenir parfaitement vineuse, & lorsque ces substances sont délayées par une suffisante quantité d'Eau , & exposée à l'action de l'Air. Il semble néanmoins que pour passer par ce degré de fermentation , elles doivent être préparées par la fermentation qui se fait dans les plantes , autant qu'elles le sont par cette fermentation dans les Sémences & dans les fruits mûrs qui produisent le Vin , le Cidre , la Biere , que nous préparons pour notre usage ; mais on sçait qu'on peut tirer par le moyen de la fermentation & de la distillation , de l'Eau-de-Vie , & de l'Esprit-de-Vin , des suc des tiges tendres de la Vigne & de beaucoup d'autres plantes ; ainsi les huiles de ces suc , quoique moins préparées dans les plantes par la fermentation que celles

708

Huiles grasses qui sont susceptibles de fermentation.

des suc des Semences & des fruits mûrs, peuvent cependant passer par une fermentation vineuse : Les huiles grasses mucilagineuses des plantes sont donc susceptibles d'une fermentation qui peut dégager leur *Esprit-Recteur*, ou leur *Esprit vineux* ; car les liqueurs vineuses sont formées de cet *Esprit*, des parcelles aigrettes du sel Tartareux, & de beaucoup d'Eau. Mais les huiles parfaitement grasses ne peuvent pas parvenir à ce degré de fermentation, qui dépouille leur *Esprit Recteur* de la partie limoneuse de ces huiles, elles sont seulement susceptibles d'une fermentation qui le rend un peu glaireux, qui leur donne beaucoup d'acrimonie, & une mauvaise odeur, & qui les dispose à la pourriture : Cette alteration se remarque surtout très-sensiblement dans le Beurre, qui commence à se dépraver. Dans cette fermentation, l'Eau qui est fixée, qui émousse & adoucit la partie saline, & la plus âcre de cette huile, reprend du mouvement, se détache & laisse la partie huileuse la plus subtile & la plus saline, plus libre & plus développée ; la partie terrestre la plus fixe se détache aussi, elle s'unit avec l'Eau qui se dégage, & commence à former avec

709

Huiles grasses qui sont peu susceptibles de fermentation.

elle une espece moneuse qui n'est saline âcre donner.

Cette espece de ve aux huiles fo qu'elles ont encore neuse ; car les gr l'on fait fondre, rassent sous la fo mucilagineuse qu peuvent être en tems sans altérati

Les suc des queux, ne pr d'huiles grasses lement, par la dans ces plante suc vineux ; pa abondante, y co quidité, elle pé tre les parties Tartareux, & le les parties subti & forme des si lets, selon que sel Tartareux c les parties hui ou moins vin ties huileuses

elle une espece d'huile glaireuse ou limoneuse qui n'enveloppe plus la partie saline âcre dont nous venons de parler.

Cette espece de fermentation n'arrive aux huiles fort grasses , que parce qu'elles ont encore de l'huile mucilagineuse ; car les graisses , & le Beurre que l'on fait fondre , & bouillir , se débarassent sous la forme d'écume , de l'huile mucilagineuse qu'ils contenoient , & ils peuvent être ensuite gardés fort longtemps sans altération.

Les suc^s des plantes qui sont fort aqueux , ne produisent pas beaucoup d'huiles grasses ; ils se convertissent facilement , par la fermentation qui se fait dans ces plantes en suc^s aigrets , ou en suc^s vineux ; parce que l'Eau qui est fort abondante , y conserve toujours de la liquidité , elle pénétre , sans se fixer , entre les parties des petites masses du sel Tartareux , & les divise ; elle dégage aussi les parties subtiles huileuses de ces suc^s , & forme des suc^s plus ou moins aigrets , selon que les parcelles aigrettes du sel Tartareux domine plus ou moins sur les parties huileuses ; ou des suc^s plus ou moins vineux , selon que les parties huileuses dominent plus ou moins

710

Huiles grasses qui ne sont plus susceptibles de fermentation.

711

Plantes qui contiennent peu d'huiles grasses.

sur les parties aigrettes du sel Tartareux ; mais ces suc ne sont encore que foiblement vineux ; parce qu'il n'y a qu'une fermentation complete , qui puisse dégager assez la partie subtile & active des huiles pour former des liqueurs parfaitement vineuses.

712

Huiles parfaitement grasses , se détruisent par la pourriture.

Mais lorsque les suc aqueux des Semences qui approchent de la maturité des Amandes , des Noyaux , des Pepins , &c. s'engagent davantage dans l'huile du sel Tartareux , la fermentation les unit intimement à cette huile & à ce sel , ils s'y fixent , & ne forment avec ces deux principes , qu'un corps lié , gras & onctueux ; les parcelles acides & terrestres du sel Tartareux qui sont divisées par l'Eau , se trouvent fortement engagées dans ce corps onctueux & fort adhérentes au principe des huiles ; ce ne sont plus alors des parcelles aigrettes , mais des sels subtils terrestres , huileux , & fort chargés d'Eau , qui leur est unie étroitement , & qui en émousse entièrement toute l'acrimonie : De-là vient que les huiles parfaitement grasses , ne fournissent plus par la fermentation , ni par la distillation de liqueurs acides , ni vineuses : Si un mouvement spontanée , ou une forte

chaleur agit sur ces huiles , & que ces causes dégagent l'Eau , & la séparent de leurs particules salines terrestres, ces particules ne forment plus que des sels huileux volatils fort âcres , connus sous le nom d'alcalis volatils. Lorsque la décomposition s'étend jusqu'à la désunion de la partie saline huileuse d'avec la partie terrestre , ces sels volatils sont réduits en acide Nitreux , ou pour parler plus clairement , en acide huileux putride , & contagieux. Nous parlerons dans la suite , plus amplement de cette destruction des huiles , qui arrive par la pourriture.

Nous avons remarqué que les huiles mucilagineuses , qui se trouvent dans les Mixtes avec des huiles grasses , rendent celles-ci susceptibles de fermentation ; surtout lorsque ces huiles se trouvent détrempées par beaucoup d'Eau ; mais on a observé aussi que quand l'Eau abonde moins , & dans quelques autres cas , les huiles grasses qui sont confondues avec des huiles mucilagineuses , rendent ces dernières susceptibles de pourriture : Ainsi les huiles mucilagineuses , qui ne sont susceptibles que de fermentation , lorsqu'elles sont pures , peuvent se corrompre , lorsqu'elles se trouvent mêlées

713
Huiles et
partie gras-
ses & en
partie mu-
cilagineu-
ses , sont
susceptibles
de fermenta-
tion & de
pourriture.

avec des huiles grasses ; & réciproquement les huiles grasses pures , qui ne sont susceptibles que de pourriture , peuvent être détruites par la fermentation , lorsqu'elles sont mêlées avec des huiles mucilagineuses ; c'est par cette raison que les Végétaux qui renferment ces deux genres d'huiles , sont quelquefois détruits par la fermentation , & d'autres fois par la pourriture : Lorsqu'ils sont entassés , & assez succulens , ils se corrompent ; lorsque leurs sucs sont extraits & exposés à l'action de l'Air , ils fermentent. Les Animaux qui sont moins fournis d'huiles mucilagineuses que les Végétaux , se détruisent toujours par la pourriture.

714
Pourquoi
les huiles
parfaitement
grasses , don-
nent des
marques
d'acidité.

Quoique les huiles parfaitement grasses , ne fournissent point de liqueur acide dans la distillation , elles donnent cependant des marques d'acidité par la rouille verte qu'elles causent sur le Cuivre , mais cette acidité vient principalement de quelque peu d'huile mucilagineuse , qui reste mêlée avec ces huiles.

715
Les huiles
grasses ont
ordinaire-

Les huiles grasses ont ordinairement les vertus des plantes où elles se forment , comme on le remarque dans les huiles grasses exprimées des Noix Muscades ,

Des H
tades , des Sem
Cependant ces
beaucoup moins
que les sucs de
possèdent pas p
au même degré
a d'autres vertus
onctuosité , & m
aie , plus ces ve
car cette onctuo
relâchantes , é
& anodines, em
mais on ne doi
parties enflam
de l'inflamma
& les rend
tes ; on attri
rais effets c
inflammatio
ctueux , qui
& qui sup
pourquoi n
mauvais et
sur la Pea
pour d'aut
contraire
Les hu
d'acrimo
res , mél
Tome

radés , des Somenes de Sénévé , &c. Cependant ces huiles exprimées ont beaucoup moins de saveur , & d'activité , que les suc de ces plantes , elles n'en possèdent pas par conséquent les vertus au même degré. Mais ce genre d'huiles a d'autres vertus qui dépendent de leur onctuosité , & moins elles ont d'acrimonie , plus ces vertus sont considérables ; car cette onctuosité les rend alors fort relâchantes , émollientes , adoucissantes & anodines, employées extérieurement ; mais on ne doit pas les appliquer sur des parties enflammées ; parce que l'ardeur de l'inflammation , développe leur sel , & les rend très-âcres , & très-irritantes ; on attribue communément les mauvais effets qu'elles produisent dans les inflammations , à leur caractère onctueux , qui bouche les pores de la Peau , & qui supprime la transpiration ; mais pourquoi ne produisent-elles pas ces mauvais effets , lorsqu'on les applique sur la Peau qui n'est pas enflammée , pour d'autres Maladies , où elles sont au contraire employées avec succès ?

Les huiles grasses Végétales privées d'acrimonie , entr'autres l'huile d'Oli-

ment les vertus des plantes où elles se forment.

716

Vertus que les huiles grasses acquierent , différentes de celles des plantes où elles se forment.

717

Baume Samaritain.

338 *Des Huiles Grasses.*

Baume excellent dans les Playes simples ; surtout dans celles de la Peau.

718
Vertus digestives des huiles grasses des Animaux.

Les huiles grasses des Animaux , sont employées très-utilement dans les Onguens destinés pour les Playes , où les Châirs ont besoin d'être amollies & relâchées ; il y a des graisses de plusieurs Animaux , qui ne sont pas simplement relâchantes , & émoullientes , mais un peu actives , & résolutes.

719
Vertus résolutes des huiles grasses.

Les huiles grasses des plantes fort savoureuses , sont encore plus actives , & plus résolutes.

720
Propriétés des alimens gras.

Plus nos alimens sont fournis d'huiles privées de saveur ou d'acrimonie , plus ils sont adoucissans , & nourrissans ; cependant les alimens fort gras ne conviennent pas aux tempéramens chauds & secs , parce que ces huiles dégèrent promptement en humeur bilieuse , & au lieu d'être adoucissantes & nourrissantes , elles deviennent irritantes & échauffantes.

721
Sucs huileux , salins , alimenteux , naissent du Règne Végétal.

Les huiles grasses , les huiles mucilagineuses , les sels Tartareux sont les parties intégrantes des suc des Végétaux qui ont le plus de rapport avec l'Économie Animale ; car elles sont les parties nourricières de nos alimens ;

même de ceux que nous tirons des Animaux , parce qu'elles viennent toutes originairement des plantes ; ainsi toutes nos humeurs en sont formées.

Le sel de nos suc n'est qu'un sel Tartareux préparé par la fermentation dans les Végétaux ; il se trouve dans les substances farineuses , dans les plantes , surtout dans les fruits mûrs , qui ont une saveur agréable , & dans les Animaux qui nous servent d'alimens : Les suc de ces Mixtes sont plus ou moins gras , plus ou moins mucilagineux , plus ou moins fournis de sels Tartareux fixe : Delà naissent les différens genres de suc dont la masse de nos humeurs est composée , & dont nous parlerons dans la suite.

Il est donc aisé d'appercevoir combien cet examen des parties intégrantes des suc des Végétaux , étoit nécessaire pour pouvoir connoître à fond la nature de nos humeurs , pour distinguer les qualités des Végétaux , qui nous servent d'alimens , & de Remedes , d'avec ceux qui peuvent nous être nuisibles : Ces recherches sont donc essentielles , pour établir la Théorie fondamentale de l'Art de guérir.

722
Le sel de nos humeurs appartient aux huiles grasses & mucilagineuses.

723
La connoissance des parties intégrantes des Végétaux , est nécessaire pour acquies celles de l'Æconomie Animale.

R E M A R Q U E.

724
Plantes
dont les
vertus dé-
pendent de
leurs huiles,
& de leurs
sels.

Les plantes qui, comme nous l'avons remarqué, agissent principalement par leurs huiles, contiennent aussi pour la plupart beaucoup de sel essentiel qui a les vertus particulières : Tel est celui qui se trouve dans beaucoup de plantes odorantes ; par exemple, dans le Lierre terrestre, les Marubes, le Geroffier jaune, l'*Orminum*, l'*Ageratum*, le *Scordium*, la grande Chélideine, la Bardane, la Matricaire, l'Armoise, la Racine d'*Enula Campana*, le Cerfeuil, l'Yvette, le *Cariophilata*, le Chardon benit, l'Agripaulme, le Chevreuil, le Genet, l'Ortie morte, le Noyer, l'Ache, la Bétoine, le Mélilot, la Camomille, &c. Dans les Plantes aromatiques : comme le Laurier, la Lavande, la Sauge, le *Botrix*, le *Marum*, la Marjolaine, le Serpolet, le Thim, l'Absinthe, l'*Abrotanum*, &c. Dans les plantes mucilagineuses : comme la Pariétaire, l'Achante, la Mauve, l'Epinard, la Scopolendre, la Bourache, la Buglose, les Capillaires, les Fougères, la grande Confoude, l'Orpin, &c. Dans les huiles grasses & mucilagineuses : comme dans les Semences farineuses ; dans les

fruits secs , comme les Chataignes , le Gland , les Noisettes , les Noix de Galles , la Noix Muscade , les Bayes de Cyprès , &c.

On connoît les différentes vertus que ces huiles , & ces sels donnent aux plantes, en distinguant dans chaque plante la nature de ces deux genres de parties intégrantes, Il y a des plantes dont les huiles sont si actives , que l'on ne donne intérieurement ces mêmes plantes qu'en très-petites quantités , dans ce cas leur sel essentiel ne mérite aucune attention ; mais quand on les applique en grande quantité extérieurement , elles peuvent agir aussi , du moins un peu , par leur sel ; il y en a d'autres que l'on prend intérieurement en grande dose , qui agissent par leurs sels , & par leurs huiles ; les unes plus par leurs huiles , les autres plus par leur sel. On doit faire attention à toutes ces circonstances dans les recherches Physiques que l'on fait sur la matiere Médicale , pour déterminer le plus exactement qu'il est possible , les vertus , que l'expérience ne nous découvre que vaguement , & imparfaitement dans les Remedes , même dans ceux que nous employons le plus ordinairement.

725

Plantes

dont les vertus dépendent plus de leurs huiles , ou de leur sel.

CHAPITRE XIX.

DES HUILES DES ANIMAUX.

716
Huiles A-
nimales,
particulie-
rement du
Corps.

717
Sel de nos
humeurs.

JE ne parlerai ici que des huiles qui appartiennent aux Animaux, dont les humeurs sont de même nature que les nôtres; parce que je borne mes recherches sur les parties des Mixtes, aux connoissances qui peuvent nous conduire, & nous éclairer dans l'étude de la Physique du Corps Humain. On fera peut-être surpris que je n'ai pas aussi traité en particulier du sel de nos humeurs; j'ai crû pouvoir m'en dispenser; parce que j'en ai parlé suffisamment, lorsque j'ai traité du sel Tartareux des huiles mucilagineuses, & des huiles grasses; car le sel de nos suc nous est fourni, comme je l'ai dit, par les huiles qui nous servent d'alimens, il est renfermé dans ces huiles, & les changemens qui lui arrivent dans notre Corps, dépendent entierement de ceux que l'action de nos vaisseaux produit dans les huiles.

728
Chyle.

Les suc huileux que nous recevons de nos alimens, sont d'abord pénétrés

par la salive dans la mastication, & ensuite delayés dans la digestion par la boisson, & par le dissolvant de l'estomac. Ils se dégagent de la partie solide des alimens, & forment le Chyle, qui est un suc laiteux, à peu près semblable aux émulsions, ou aux liqueurs laiteuses, que l'on forme en broyant des Semences farineuses avec de l'Eau.

Le Chyle reçu dans les vaisseaux, & mélé avec le sang, n'est d'abord qu'un Lait; sa partie la plus huileuse devient plus grasse, & plus onctueuse, elle tend à se séparer de sa partie la plus mucilagineuse, & la plus chargée de sel Tartareux fixe. On remarque facilement ces deux parties dans le Lait que l'on tire des Animaux, car quelques tems après qu'il est tiré, elles se séparent: la partie la plus grasse ou la Crème, dont se forme le Beurre, s'éleve vers la surface, & la partie la plus maigre, ou le Fromage, se dépose, & se place au dessous de la Crème. La même séparation arrive au Lait exposé à l'action de nos vaisseaux: elle se fait à peu près de la même manière que quand on sépare le Beurre de la partie caseuse, qui reste mélée avec la Crème. On bat cette Crème pendant long-tems, la par-

729
Lait.
730
Parties du
Lait.
731
Séparation
des parties
du Lait.
732
Partie bu-
tyreuse.

733
Partie ca-
seuse.

734
Formation
du Beurre.

344 *Des Huiles des Animaux.*

La partie caseuse est délayée, & détachée par la grande agitation que l'on cause dans la partie aqueuse de la Crème : le Beurre qui en est dépouillé, se rassemble, & prend une consistance un peu solide : Cette partie grasse du Lait, n'est pas encore alors entièrement privée de toute sa partie caseuse ; c'est pourquoi elle fermente, & se déprave facilement, lorsqu'on la laisse pendant plusieurs jours exposée à l'action de l'air : Mais on peut l'épurer davantage, en le faisant fondre, & bouillir sur un grand feu, jusqu'à ce qu'il ne fournisse plus d'écume ou de partie caseuse : Le Beurre préparé de cette manière, est connu sous le nom de Beurre fondu ; parce qu'on le fait fondre, & bouillir pour le conserver ; mais il reprend sa consistance solide, & on peut le garder long-tems sans que la fermentation puisse y causer d'altération considérable. L'action des vaisseaux produit la même séparation dans le Corps des Animaux ; la partie butyreuse qui se dégage de la partie caseuse, forme cette substance grasse & onctueuse, que l'on appelle graisse, lorsqu'elle reste un peu molle ; ou suif, lorsqu'elle prend une consistance plus solide.

Cette partie grasse que l'on tire des

735
Dépuration
entière du
Beurre d'a-
vec la par-
tie caseuse.

736
Beurre fon-
du.

737
Formation
de la grais-
se.

Animaux , n'est pas encore dépouillée de toute sa partie caseuse , lorsqu'elle n'a acquis que la consistance de la graisse ; c'est pourquoi on la prépare comme le Beurre fondu pour la conserver.

La partie caseuse , ou mucilagineuse , qui est fort chargée de sel Tartareux ; se décharge en partie de la Terre , qui est unie à ce sel , & forme , comme nous le prouverons dans la suite , les sucs gélatineux. Ces sucs se font reconnoître dans les Animaux , par cette gélée qui se dissout dans l'Eau où l'on a fait bouillir de la chair , & qui se fige lorsque l'Eau se refroidit ; mais en se figeant elle ne se sépare pas de l'Eau , comme font les graisses , que l'on a fait fondre dans l'Eau chaude , & qui ne restent pas mêlées avec l'Eau , lorsqu'elles reprennent leur consistance par le froid.

Cette partie caseuse domine plus en huile mucilagineuse qu'en huile grasse : elle devient gélatineuse en se débarrassant par l'action des vaisseaux de la partie la plus terrestre , & la plus aqueuse de son huile : cette partie terrestre , aqueuse , & un peu huileuse , qui se sépare des sucs gélatineux n'entraîne point , ou fort peu de sel ; ainsi elle forme une humeur huileuse fort différente de

738
Dépuration
entière de la
graisse d'a-
vec la par-
tie caseuse.

739
Graisse fon-
due.

740
Sucs géla-
tineux.

741
Ils naissent
des huiles
mucilagi-
neuses.

742
Huile mus-
queuse ou
limoneuse.

346 *Des Huiles des Animaux.*

toutes celles dont nous avons déjà parlé; car non-seulement elle ne se laisse point délayer par l'Eau, même par l'Eau bouillante; mais elle ne se fond pas non plus par la chaleur du feu, elle se dessèche au contraire; elle n'est point inflammable; elle paroît entièrement privée de sel; aussi n'est-elle susceptible, ni de fermentation, ni de pourriture. Lorsque l'on fait évaporer par la chaleur l'Eau qu'elle contient, elle se réduit à un peu de matière friable, plâtreuse ou crétacée, qui n'a aucune saveur: peut-être que l'Eau qui entre en grande quantité dans la composition de cette espèce d'huile ou de limon, entraîne en s'évaporant, une partie de l'huile qui unissoit ses parties, & qui lui donnoit de la ténacité.

743
Elle forme
le principal
volume des
huiles.

744
Elle retient
leur Esprit-
Recteur.

Cette huile est connue sous les noms d'huile muqueuse, & d'huile limoneuse, elle forme la principale partie des huiles grossières, ou sensibles, elle renferme, & fixe leur partie subtile, & active, qu'on appelle *Esprit-Recteur*. Elle se sépare de cette partie subtile, à l'aide du sel Tartareux, par l'action des vaisseaux des Animaux, par la pourriture, par la fermentation qui se fait en plein Air, & par quelques opérations de Chymie.

Le Fromage nouveau que l'on garde sans le saler, fournit en se détruisant beaucoup d'huile muqueuse; les premiers mouvemens de la fermentation, en sépare la partie aqueuse, ou fluide, qui est connue sous les noms de petit Lait, & de Lait clair; cette partie aqueuse entraîne avec elle le sel Tartareux; le Fromage se trouve enfin réduit à une es- pece de Peau glaireuse, qui a tous les caracteres de l'huile limoneuse, dont nous venons de parler.

745
Elle abon-
de dans la
partie fro-
mageuse.

Le Lait fournit aussi beaucoup d'huile muqueuse, lorsqu'on le fait bouillir; car il se forme dessus, à mesure que sa partie sereuse se dissipe, une Peau qui n'est produite que de cette huile: Si on enleve cette Peau, & que l'on fasse en- core bouillir le Lait, il s'en formera une autre: Si on continue ainsi à faire bouillir ce Lait par reprises, il se for- mera chaque fois une nouvelle Peau, il ne restera plus enfin qu'un peu de sub- stance saline, seche, & friable, qui con- tient la partie la plus fixe du sel Tarta- reux du Lait, adhérente à une huile grossiere, qui lui donne une saveur su- crée. Ainsi la partie butyreuse, & la par- tie caseuse du Lait, se décomposent en plusieurs parties, en huile muqueuse,

746-
E le abon-
de dans le
Lait.

348 *Des Huiles des Animaux.*

en sel Tartareux fixe , & en d'autres parties salines , huileuses , & aqueuses , qui sont enlevées par l'évaporation : On voit donc par cette opération que le Lait contient beaucoup d'huile muqueuse ; puisqu'il s'en sépare par l'ébullition une si grande quantité.

747
Son usage
dans les A-
nimaux.

Cette huile muqueuse qui se sépare dans les Animaux par l'action de leurs vaisseaux , est nécessaire pour enduire , lubrifier , & assouplir les parois des cavités du Corps , comme celles de la Vessie , de l'Estomac , des Intestins , des Pouxmons , du Nez , &c. Elle les défend de l'impression de l'Air , & de l'acrimonie des lucs qui passent , ou qui séjournent dans les cavités de toutes ces parties. Elle humecte , & lubrifie la surface des parties qui le touchent , & qui frottent dans leurs mouvemens , les unes contre les autres ; elle est plus ou moins épaisse , & ténace , ou plus ou moins aqueuse & fluide , selon les usages auxquels elle est destinée ; elle s'épaissit plus ou moins , selon qu'elle reste plus ou moins long-tems appliquée à la surface des parties , elle est sans cesse renouvelée , & elle est rejetée sous la forme de crachats , de morve , de glaire , &c. plus ou moins promptement , selon qu'elle a besoin.

748
Ses diffé-
rens états.

pour son usage , d'acquérir par son séjour , de fluidité ou de consistance ; car elle est très fluide dans les vaisseaux , & lorsqu'elle en sort ; mais aussi tôt que la fluidité n'est plus entretenue par leur action , elle s'épaissit peu à peu , & acquiert enfin beaucoup de consistance.

Les suc Chyleux fournissent encore deux autres sortes d'huiles , dont l'une est fort fixe , ténace , glaireuse , & peu inflammable , l'autre est plus ou moins volatile , selon le degré d'élaboration où elle est parvenue. La première forme le sang , & les lymphes des Animaux , ses propriétés , qui sont assez semblables à celle du blanc d'œuf , lui a fait donner le nom de suc albumineux. La seconde est appelée humeur bilieuse , parce qu'elle forme la bile , & les autres suc qui sont de même nature que la bile.

L'huile albumineuse a des propriétés fort singulieres , dont il est difficile de découvrir le principe , elle se durcit au feu , & même dans l'Eau chaude ; elle ne se laisse point délayer par les liqueurs vineuses ; même par l'Esprit-de-Vin , ni par l'huile de Térébenthine , & les autres huiles résineuses fluides ; au contraire , ces huiles la durcissent. Elle contient encore assez de sel Tartareux pour

749

Sucs albumineux & bilieux.

750

Nature de l'huile albumineuse , qui forme le sang.

être fort susceptible de pourriture , surtout lorsqu'elle est exposée à l'action de l'Air. Mais elle n'est sujette à aucun mouvement de fermentation remarquable ; parce que son sel est plus volatilisé , & plus ténacement uni à l'huile que celui des Végétaux ; aussi le feu le fait-il facilement dégénérer tout en sel alcali volatil ; ce qui n'arrive presque pas au sel Tartareux des Végétaux , surtout lorsqu'il n'est encore uni qu'à une huile mucilagineuse. L'indissolubilité , le caractère glaireux, & le défaut d'inflammabilité de cette huile lui donnent beaucoup de conformité avec l'huile muqueuse ; mais elle en diffère d'ailleurs , comme nous venons de le voir , par quelques autres propriétés , & surtout par le sel qu'elle contient, & dont l'huile muqueuse est entièrement , ou presque entièrement privée.

751
Elle domine en huile muqueuse.

Cependant on ne doit pas douter que le sang , & la lymphe ne dominent en huile muqueuse ; car c'est cette espèce d'huile qui forme presque tout le volume des huiles grossières ; mais il y a des huiles où les qualités de l'huile muqueuse sont plus remarquables que dans les autres : Or il y a des huiles muqueuses , qui comme le sang & la lymphe ,

ont la propriété de se durcir dans l'Eau bouillante, c'est ce qu'on observe dans le Lait ; car les pellicules d'huile muqueuse, qui se forment sur le Lait, qui est fort aqueux, & que l'on fait bouillir, sont fermes & coriasses. Il y a donc beaucoup d'apparence, que la propriété qu'ont le sang, & la lymphe de se durcir par la chaleur, dépend de leur huile muqueuse, où cette propriété augmente beaucoup par l'action des vaisseaux, & par la chaleur que cette action excite.

Il paroît aussi que les humeurs albumineuses deviennent entièrement muqueuses, en se dépouillant du sel huileux, qu'elles contiennent ; car ces humeurs se détruisent continuellement, & sont sans cesse renouvelées par les sucres que fournissent les alimens.

Peut-être que les humeurs albumineuses dégèrent en huile muqueuse d'une espèce particulière ; car il y a en effet dans les Animaux, différens genres de sucres muqueux destinés à différens usages ; il y en a même qui ne sont pas entièrement privés de sels, telles sont entr'autres, les mucofités qui évacuent par le Nez. Ainsi ces derniers ont beaucoup de rapport avec les humeurs albumineuses ; on remarque même qu'ils

752

Elle se réduit en huile muqueuse.

se durcissent aussi un peu par la chaleur de l'Eau bouillante, & par l'Esprit-de-Vin.

753
Huile bilieuse; sa nature.

L'huile bilieuse est fort savonneuse, ou fort dissoluble à l'Eau, & très-propre à dissoudre la partie mucilagineuse des alimens, & du Chyle. Cette huile est fort saline, fort volatilisée, & fort dissoluble. parce qu'elle est débarrassée de la plus grande partie de l'huile muqueuse, ou de ce limon qui enveloppe la partie active des huiles que fournissent les alimens, & qui donne à ces huiles leur onctuosité, & leur ténacité; or ce limon n'entraîne point, ou fort peu de sel, lorsqu'il se sépare de ces huiles, ainsi elles restent chargées de tout le sel qu'elles contenoient, lequel se trouve moins enveloppé, plus divisé, & plus volatil. De là vient la grande activité, & la vertu dissolvante des sucs bilieux: Plus il souffre l'action des vaisseaux, plus il se développe; moins il est susceptible de fermentation, & plus il est disposé à la pourriture.

754
La formation de nos humeurs dépend plus de la cha-

C'est moins; comme nous le remarquerons dans la suite, l'action des vaisseaux sur les parties des humeurs, que la chaleur qu'elle excite, qui produit ces changemens; car cette chaleur agit sur

Des Huiles des Animaux. 353

les fels , & sur les huiles de la même leur naturelle , que de l'action de nos vaisseaux.
manière que la chaleur des mouvemens
de fermentation , & de la pourriture.
Cette uniformité d'action de la chaleur
dans ces trois genres de foyers , produit
cependant des effets différens dans les
sucs des Animaux ; mais la diversité de
ces effets dépend des différentes dispositions
de ces sucs , des différentes circonstances ,
& des différentes causes qui
contribuent à exciter la chaleur.

On peut encore rapporter aux huiles
des Animaux , la partie aqueuse qui se
détache de ces huiles , & qui entraîne
avec elle quelques particules huileuses,
qui lui restent attachées , & qui la rendent
un peu onctueuse , & plus légère ,
plus pénétrante , plus humectante , &
plus relâchante que l'Eau ordinaire :
cette Eau vaporeuse transude de toute
part , & humecte intérieurement toutes
les parties du Corps ; elle s'évapore facilement ,
elle contracte une mauvaise odeur :
C'est ce qu'on remarque dans la liqueur
aqueuse , fœtide , & nauséabonde ,
qu'on tire par la distillation de l'Urine
récente , & qui a tous les caractères
de cette Eau légèrement huileuse ,
dont nous venons de parler.

735
Huile aqueuse des Animaux.

736
Son usage.

C H A P I T R E X X.

DES HUILES ENTIEREMENT
FERMENTÉES.

757
 La fermentation qui se fait dans les Végétaux, ne produit pas un foyer.

LA fermentation qui se fait dans l'intérieur des Végétaux, se borne à incorporer de l'huile, & beaucoup d'Eau dans le sel Tartareux de ces plantes, à étendre l'huile, à la rendre onctueuse, & à l'unir intimement avec l'Eau, & le sel, sans y causer aucune décomposition remarquable: Cette fermentation n'agit dans les Végétaux, que comme la chaleur de l'incubation agit sur les œufs; car la chaleur de cette sorte de fermentation, n'est qu'une chaleur actuelle & extérieure qui est communiquée aux plantes, par le Soleil; elle ne fait point de progrès, elle diminue lorsque le Soleil cesse de l'exciter, & la fermentation qu'elle cause, diminue aussi; jamais cette fermentation ne devient un foyer, elle dépend uniquement d'un foyer qui lui est étranger; c'est-à-dire du foyer général, qui

Des Huiles Fermentées. 757

dépend de l'action du Soleil. Il n'en est pas de même de la fermentation parfaite, qui aussi est à la vérité excitée par la chaleur extérieure dans les suc^s tirés des plantes, & exposés à l'action de l'Air; mais cette fermentation excite de plus une chaleur qui lui est propre, & qui fait du progrès par elle-même. Cette espèce de fermentation s'accomplit d'autant plus facilement, plus promptement, & plus parfaitement que la partie huileuse du sel Tartareux de ces suc^s, a été déjà plus pénétrée, & plus développée dans la plante, par la partie aqueuse; parce que la texture de ce sel, & de cette huile, est alors beaucoup moins ferme ou moins ferrée; l'Air qui y est engagé, & qui est mis en action par la chaleur, & par l'action de l'Air extérieur, peut se débarrasser, reprendre son élasticité, rompre l'union des parties qui le retiennent, & exciter un mouvement de fermentation, ou de décomposition.

La partie huileuse est, comme nous l'avons déjà dit, divisée par ce mouvement, en plusieurs parties différentes.

1^o. En huile limoneuse; ou en huile aqueuse & terrestre privée de sel: c'est cette huile qui forme la plus grande

758
La fermentation parfaite produit un foyer.

759
Huile limoneuse propre

356 Des Huiles Fermentées.

Huile par la
fermenta-
tion.

partie de la lie qui se rassemble au fond des vaisseaux, où les sucs ont fermentés, qui produit l'écume que la fermentation chasse hors des vaisseaux, & qui fournit les pellicules qui se forment à la surface des liqueurs fermentées.

760

Tartre pro-
duit par la
fermenta-
tion.

2°. En sels Tartareux grossiers, & fixes, qui ne sont pas encore assez pénétrés d'huile, & d'Eau, pour céder à cette fermentation. C'est ce sel fixe qui forme le Tartre, ou les Croutes qui se rassemblent autour des Tonneaux, il se trouve aussi en grande quantité dans la lie. Ce sel Tartareux délayé dans l'Eau bouillante, & filtré à travers la chausse, ou à travers un morceau de drap, quitte une partie de sa Terre, & forme un sel blanc cristallisé, & aigrelet, que l'on appelle Crème de Tartre. Ce sel ne se peut dissoudre dans l'Eau que lorsqu'elle est fort chaude.

761

Crème de
Tartre.

Le Tartre peut, avant que d'être séparé d'une partie de sa Terre, être facilement changé par le feu en alcali fixe; mais après être réduit en Crème de Tartre, le feu évapore presque entièrement sa partie saline, il ne reste presque qu'une huile grossière brûlée, friable, & insipide. Le Tartre peut aussi être en partie changé par le feu dans la

Distillation en alcali volatil , lorsqu'il est chargé de toute sa Terre ; mais avant que de le distiller , on le fait macérer dans l'Eau , jusqu'à ce qu'il soit suffisamment amolli , & pénétré pour être volatilisé par l'action du feu ; celui qui se trouve dans la lie liquide n'a pas besoin de cette préparation , parce qu'il est assez humecté pour que dans cet état , sa partie la plus fournie d'huile grasse , puisse être réduite en alcali volatil par la chaleur , sur la fin de la distillation.

3°. La fermentation réduit les huiles , qui en sont susceptibles , en huile vineuse : Cette huile est un Esprit-de-Vin détrempe dans beaucoup d'Eau chargée des parcelles du sel Tartareux divisé par la fermentation : C'est dans ce mélange que consiste le Vin ; sa partie huileuse ou l'Esprit-de-Vin , n'est point onctueuse , parce qu'elle est dégagée de l'huile limoneuse , elle se mêle au contraire facilement avec l'Eau. Lorsque cette huile subtile s'évapore & qu'il ne reste plus que les parcelles acides du sel Tartareux détrempees dans beaucoup d'Eau , le Vin qu'elle formoit avec ces particules acides , dégénere en Vinaigre : Lorsqu'on distille le Vin , l'Esprit-de-Vin s'élève & entraîne avec lui les parcelles acides du sel Tarta-

762
Tartre four-
nit des sels
alcalis, fixe
& volatil.

763
Huile vi-
neuse, ou
Esprit-de-
Vin.

764
Vin ; sa
composi-
tion.

765
Vinaigre.

766
Eau-de-
Vie.

358. *Des Huiles Fermentées.*

reux les plus subtiles avec la partie aqueuse du Vin ; ces principes forment une liqueur fort fluide, qui a une saveur fort vive, & qui est connue sous le nom d'Eau-de-Vie ; lorsqu'on distille plusieurs fois cette Eau-de-vie, elle se sépare de plus en plus de particules acides du sel Tartareux, & forme une liqueur spiritueuse, très-inflammable, qui a une saveur vive & ardente. C'est cette huile spiritueuse qu'on appelle Esprit ou Alkool de Vin.

767
Esprit ou
Alkool de
Vin.

Cet Alkool est l'*Esprit-Recteur* de l'huile mucilagineuse, qui a été décomposée par la fermentation ; c'est un acide huileux extrêmement délayé dans beaucoup d'Eau, qui le rend très-fluide ; lorsque ses particules se débarrassent de l'Eau, elles forment des concrétions solides & friables, c'est ce qu'on remarque dans les anciens Thermometres, où l'on apperçoit intérieurement de petites concrétions, ou de petites croutes qui tachent le verre : la liqueur, ou l'Esprit-de-Vin renfermé dans le Thermometre perd alors de sa saveur, & elle se raréfie peu à la chaleur : pour la rétablir dans son premier état, il faut agiter cette liqueur dans le Thermometre jusqu'à ce qu'elle ait délayé, & enlevé les concrétions qui tachent le verre.

768
C'est l'Esprit-Recteur des huiles mucilagineuses.

769
Esprit-de-Vin concret.

Lorsque le Vin fermente, il s'échappe beaucoup d'Esprit-de-Vin, en forme de vapeur : on a donné à cette vapeur le nom de *Gas Sylvestre* ; c'est un Esprit-de-Vin très-fort, dont la vapeur dispersée dans les lieux où se fait la fermentation peut enivrer ceux qui s'y trouveroient enfermés pendant quelque tems, elle fait même tomber en Apoplexie, lorsqu'on la reçoit à la sortie du vaisseau.

770
Gas Sylvestre, c'est un puissant Esprit-de-Vin.

Si on laisse aller la fermentation jusqu'à son dernier degré, l'Esprit-d-Vin se détache & s'évapore, la liqueur vineuse se change en vinaigre, c'est-à-dire qu'il ne reste plus que la partie aqueuse presque dépouillée d'huile, & chargée des particules du sel Tartareux, qui est par lui-même aigrelet, comme on le remarque dans la Crème de Tartre ; mais l'acide de ce sel domine bien davantage, lorsqu'il est, comme dans le vinaigre, fort divisé par la fermentation, & séparé de son huile subtile ou vineuse, & de son huile terrestre, ou muqueuse. Lorsque le Vinaigre est nouveau, il est encore inflammable, mais il perd cette propriété en vieillissant, parce qu'il se dépouille de plus en plus de l'Esprit ou de l'huile vineuse qui lui étoit adhérente. Ces particules du sel essentiel parvenues à ce

771
Vinaigre ; sa nature.

772
Vinaigre récent, est inflammable.

773
L'acide du
Vinaigre ,
n'est plus
alcalescent ;
parce qu'il
est trop peu
huileux , &
trop dé-
layé.

dégré d'acidité , ne sont plus susceptibles d'alcalisation ou de pourriture , parce qu'elles sont trop dépouillées d'huiles , & trop noyées d'Eau ; il faut pour former des sels alcalis fixes ou volatils , une suffisante quantité de Terre & d'huile , pour engager , & retenir les particules acides qui restent attachées aux molécules qui forment ce genre de sels.

774
Les suc
aigrelets des
plantes ne
sont point
alcalescens ,
par la même
raison.

C'est pourquoi non-seulement le Vinaigre qui est produit par une fermentation complète , excitée par l'action de l'Air , mais aussi les suc acides , ou fort aigrelets des plantes , comme les suc de Citron , de Grenade , d'Orange , de Groseilles , &c. ne sont point alcalescens , ni susceptibles de pourriture ; parce que le sel essentiel de ces suc est trop peu fourni d'huile , & trop divisé par la fermentation sourde que la chaleur du Soleil a excitée dans les plantes , ou dans les fruits qu'elles renferment : ils ne sont pas non plus susceptibles d'une fermentation vineuse , parce qu'ils n'ont pas assez d'huile qui puisse se convertir en Esprit-de-Vin. La fermentation qui leur arrive lorsqu'ils sont enfermés dans les plantes , ou lorsqu'ils sont exposés à l'action de l'Air , tend toujours à les aigrir de plus en plus.

Tous

Tous les sucres aigrelets des plantes ne sont pas , comme nous l'avons remarqué , produits par la fermentation ; il y a des sels Tartareux qui sont acides , ou aigrelets dès leur origine , comme on l'observe dans l'Oseille , dans l'Alleya , &c. mais ces plantes sont en petit nombre , leurs sucres exposés à l'Air sont susceptibles aussi d'une fermentation qui augmente de plus en plus leur acidité.

775
Sucres aigrelets de plantes produits sans fermentation.

Le sel essentiel des sucres , qui deviennent aigrelets dans les plantes par la fermentation , est originairement austere ; cependant tous les sels Tartareux austeres ne sont pas susceptibles d'une fermentation qui les rende immédiatement aigrelets ; les uns deviennent vineux , les autres restent toujours austeres , comme ceux de la Noix de Galle , des Bayes de Cyprès , ceux des sucres du Chêne , de la Bistorte , &c. D'autres se convertissent en huile fort onctueuse & fort grasse ; d'autres acquièrent une saveur amere ou âcre ; ainsi ces sels qui ont dans leur origine la même saveur , & ordinairement les mêmes vertus , sont cependant d'une nature fort différente.

776
Différens sucres des plantes produits par la fermentation , de différens sels Tartareux.

Lorsque les vertus des sucres des plantes dépendent de la partie subtile des

777
Les plantes acquies



rent des
vertus dif-
férentes des
plantes par
la fermenta-
tion.

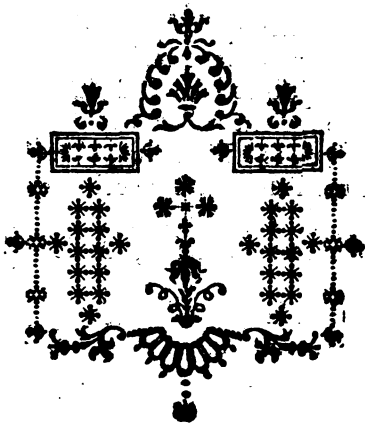
huiles seulement , surtout des huiles odo-
rantes & non des sels essentiels de ces
sucs , elles ne sont point détruites ordi-
nairement par la fermentation , elles au-
gmentent au contraire , parce que ces
huiles se débarrassent de leur limon par
la fermentation ; Ainsi leur partie active
ou leur *Esprit Recteur* se trouve plus libre
& sous un plus petit volume : La fermenta-
tion ne fait donc que dégager cette
partie active ; elle ne change point l'a-
cide qui lui est propre , & dont elle
est chargée. Aussi cette même partie a-
telle beaucoup d'analogie , & d'affinité
avec l'*Esprit-de-Vin* ; car si on distille
des huiles odorantes avec de l'*Esprit de
Vin* , cet *Esprit* enlève la partie où ré-
side l'odeur , l'activité & les vertus de
ces huiles ; mais cette partie essentielle ,
ou cet *Esprit-Recteur* des huiles est en si
petite quantité , que ces huiles qui re-
stent après la distillation , & qui ne
sont plus pour ainsi dire , qu'un limon ,
n'ont perdu que très-peu de leur poids ,
& de leur volume.

778
Dans quel
cas les hui-
les résineu-
ses sont sus-
ceptibles de

Les huiles qui ne sont point dispo-
sées à la fermentation , telles sont les
huiles résineuses , peuvent y être expo-
sées , lorsqu'elles se trouvent mêlées avec
des suc's qui en sont susceptibles , c'est

Des Huiles Fermentées. 367

te qui arrive, du moins un peu, à la fermentation dans les plantes.
plupart des Médicamens composés, lorsqu'ils ont une consistance convenable pour fermenter; tels sont sur-tout les Electuaires que l'on prépare avec le Miel: cette fermentation est même souvent, comme nous l'avons déjà remarqué, fort avantageuse, particulièrement dans les Electuaires purgatifs, où l'on fait entrer des substances résineuses.



Qij

 CHAPITRE XXI.

*De la Destruction ou Décomposition
des Huiles & des Sels Tartareux,
par la Pourriture.*

779
Quels sont
les sucs sus-
ceptibles de
pourriture.

LA Pourriture, comme la fermentation, n'agit que sur les Corps remplis d'huiles fournies de sels Tartareux : car les Mixtes qui ne contiennent que des huiles purement résineuses, ne sont pas corrompibles ; cependant si ces huiles se trouvoient mêlées avec des huiles chargées de sels Tartareux, elles deviennent, par l'entremise de celles-ci, susceptibles, comme nous l'avons déjà dit, de fermentation, & de pourriture.

780
La pourri-
ture agit,
comme fer-
mentation.

Lorsque la pourriture s'empare d'un Corps corrompible, elle agit, comme la fermentation, sur son sel, & sur son huile, par l'action de l'eau excitée par la chaleur ; Mais dans la pourriture l'Eau pénètre si intimement entre les parties de ce sel, & de cette huile, qu'elle agit

beaucoup plus puissamment que dans la fermentation, sur ces deux genres de parties intégrantes.

Les humeurs des Animaux, qui pour la plupart ne sont plus sujettes à la fermentation, sont plus susceptibles de pourriture que les suc des plantes disposés à fermenter; cependant on peut regarder la fermentation même, surtout celle qui se fait le plus facilement, le plus complètement & le plus tumultueusement, comme un mouvement de pourriture manqué; ce qui arrive, parce que l'Air que contiennent les suc fort susceptibles de fermentation, se dégage trop facilement & trop promptement; l'Eau qui est mise en action par cet Air, cesse d'agir aussitôt qu'il s'est échappé, & la décomposition du Mixte se trouve bornée à des parties qui sont encore fort composées; mais si au lieu d'exposer à la fermentation le suc tiré d'une plante, on y expose la plante même remplie de son suc, & qu'on entasse cette plante, le mouvement tumultueux de fermentation ne pourra éclore; parce que l'Air intérieur qui se dégage, est plus retenu, cet Air & la chaleur considérable qui s'excite dans la plante en-

781

Les humeurs des Animaux se détruisent par la pourriture.

rassée , écartent les parties élémentaires des suc de cette plante ; ces causes donnent à l'Eau beaucoup d'action , elles la font pénétrer plus intimement entre ces parties qu'elle ne fait dans la fermentation ; la plante se trouve alors livrée à un véritable mouvement de pourriture , qui agit beaucoup plus promptement & plus complètement , que la fermentation.

782

Les suc des plantes , peuvent selon les circonstances , se détruire par la fermentation & par la pourriture.

Les humeurs des Animaux les plus anciennes & les plus disposées à la pourriture , ne sont plus susceptibles de fermentation ; parce que l'action des vaisseaux & la chaleur des Animaux font pénétrer si intimement la partie aqueuse de la masse des humeurs , entre les parties du sel Tartareux , que ce sel se trouve trop disposé à la pourriture pour être susceptible de fermentation. Les suc nouveaux ou les suc chyleux peuvent encore fermenter ; parce que la partie aqueuse n'a pas pu encore agir beaucoup sur leur sel ; cependant elle a commencé à les pénétrer , & à rendre ces suc plus susceptibles de pourriture que ceux des Végétaux ; de-là vient que quand il sont exposés à la fermentation , & que ce mouvement s'en

compare , il se termine par la pourriture , surtout lorsqu'ils sont confondus avec les parfaitement gras qui sont plus disposés à se corrompre. Car outre cette disposition à la pourriture , la pourriture de ces humeurs devient elle-même fort pourrissante , par la contagion qui est toujours inséparable de la pourriture excitée par l'action de l'Air extérieur.

La pourriture imparfaite qui arrive dans les sucs , sur lesquels l'Air extérieur ne peut agir , n'est point contagieuse ; elle agit fort lentement , parce que l'Eau qui a peu d'action , & qui ne pénètre que fort lentement entre les parties du sel Tartareux , est fort long-tems à les décomposer : Cette décomposition qui paroît s'étendre avec le tems presque'aussi loin que celle qui est causée par la Putréfaction parfaite , ne va pas cependant jusqu'à désunir , & mettre en liberté les parties subtiles qui dans la pourriture parfaite , causent la puanteur , & la contagion.

La pourriture parfaite commence , comme la fermentation , par détacher l'huile limoneuse du sel Tartareux ; par cette désunion le sel Tartareux , qui est

Q iij

783

Humeurs des Animaux qui ne sont pas susceptibles de fermentation , & celles qui ne le sont pas.

784

Putréfaction imparfaite : Elle n'est

pas conta-
gieuse.

formé de particules acides, fixées par des parties terrestres, aqueuses, & huileuses, est dégagé, & dépouillé de cette huile limoneuse; il devient plus volatil & plus exposé à l'action de l'Eau qui est excitée par la chaleur. Cette Eau le pénètre de plus en plus, elle le divise, elle subtilise la Terre qui fait partie de ce sel, elle détache une partie des particules acides; ces particules s'évaporent, se dispersent, & entraînent avec elles les parties huileuses fugitives qui lui sont fort adhérentes, & elles forment avec ces mêmes parties cette vapeur extrêmement active, fœtide, & contagieuse, qu'exhalent les substances putrides.

785

Progrès de
la putréfa-
ction, leur
rapport a-
vec ceux
de la fer-
mentation.

Le reste des parties acides, & huileuses, qui sont retenues & fixées par la Terre, forme cette portion du sel Tartareux qui se convertit en alcali volatil; cette même portion du sel Tartareux volatil, est dans la pourriture ce que le Tartre fixe est dans la fermentation, c'est-à-dire la partie qui résiste le plus à la dissolution, ou au mouvement destructif qui agit sur le sel Tartareux: La pourriture alcalise cette portion du sel Tartareux, de la même manière que l'embrasement alcalise le Tartre. Elle me

en-mouvement & dégage l'Eau qui étoit fixée dans le sel Tartareux , & qui faisoit partie de ce sel ; il ne reste plus que la partie terrestre, acide, & huileuse, dépouillée d'Eau , qui forme un sel alcali volatil. Ce sel est volatil, parce qu'il n'est produit qu'après que le sel Tartareux a été séparé de l'huile limoneuse , qui entraîne avec elle beaucoup de Terre : Le sel Tartareux qui se dépose dans les Tonneaux , dans le tems de la fermentation , fournit au contraire un sel alcali fixe ; parce que c'est un sel Tartareux qui a entièrement résisté à la fermentation , & qui n'a pas été dépouillé de son huile limoneuse ; mais si on fait fondre & bouillir ce sel dans l'Eau & qu'on le filtre , on a un sel plus pur , qu'on appelle *Crème de Tartre* , lequel ne donne presque pas d'alcali fixe dans l'embrasement , parce qu'il a perdu dans la dépuracion beaucoup d'huile terrestre , qui le rendoit plus fixe.

Le sel Tartareux fort huileux , & aqueux que la fermentation décompose , fournit , comme nous l'avons déjà remarqué , à peu près les mêmes parties que celui qui est détruit par la

786
Le sel Tartareux volatil résiste à la pourriture , le fixe résiste à la fermentation.

787
Pourquoi le sel de Tartre fournit plus d'alcali fixe

que la Cré-
me de Tar-
tre.

pourriture ; car 1°. il donne cette partie spiritueuse , qu'on appelle *Esprit-de-Vin*, qui est un acide très volatil, engagé & retenu par une huile très-subtile ; on peut donc comparer cette partie spiritueuse à la vapeur active & fœtide qu'exhalent les substances putrides , qui est de même un acide huileux , ou un acide nitreux très-subtil , à la réserve que dans l'*Esprit-de-Vin* il est retenu par une huile moins fugitive , qui s'unit à une certaine quantité d'Eau , & qui forme avec cette Eau qui le retient , une liqueur spiritueuse , & inflammable.

788

Rapports
de l'*Esprit-de-Vin* pro-
duit par la
fermenta-
tion avec
l'acide ni-
treux , pro-
duit par la
putréfa-
ction.

1°. La partie volatile du sel Tartareux qui est séparée par la fermentation de l'huile muqueuse ou limoneuse , & de cet *Esprit acide & huileux* , dont nous venons de parler , peut être aussi comparée à la partie du sel Tartareux , dépouillée par la pourriture de l'huile muqueuse , & de l'*Esprit acide nitreux* ; mais comme l'*Esprit nitreux* emporte moins d'huile que l'*Esprit-de-Vin* , la partie du sel Tartareux qui reste en est plus fournie , ses parties acides & terrestres sont plus liées , & plus réunies : les parcelles de sel Tartareux qu'elles

composent, & qui sont, du moins en plus grande partie, dépouillées de l'huile limoneuse, sont fort volatiles, & très-fournies de particules acides qui sont fortement attachées ensemble par une huile subtile, & encore fort engagées dans l'Eau qui fait partie du sel Tartareux. Le mouvement de pourriture les dégarnit de cette Eau; ces particules acides, terrestres & huileuses restent fortement unies ensemble, & forment des molécules fort salines, fort volatiles, qui ont jusques-là résisté, du moins en partie à la pourriture ou à la dissolution; ce sont ces molécules dépouillées de l'huile limoneuse, & dégarnies d'Eau, qui forment les particules du sel alcali volatil.

La partie volatile acide, encore un peu terrestre & huileuse du sel Tartareux, qui a été séparée par la fermentation de l'huile muqueuse, & de l'Esprit-de-Vin, & qui est moins fournie d'huile, se divise plus facilement que le précédent, en particules acides terrestres, & devient par-là hors d'état de pouvoir être changée à l'alcali volatil: c'est pourquoi les parties acides du Vinaigre, sont beaucoup plus dispersées, moins

789

Sel Tartareux volatil changé en alcali volatil, par la pourriture, & en Vinaigre par la fermentation.

âcres , plus subtiles & plus fugitives que les parties du sel alcali volatil ; en effet les molécules de celui-ci , peuvent se rassembler , se fixer , & former un sel concret , ce que ne font jamais les parties acides du Vinaigre ; parce quelles ne sont retenues que par l'Eau , dans laquelle elles sont dispersées , & qu'elles se dissipent aussi-tôt qu'elles en sont dégagées. Ainsi la fermentation décompose plus la partie acide terrestre du sel Tartareux volatil , que ne fait la pourriture , lorsqu'elle la convertit en alcali volatil.

790
Destruction du sel alcali volatil par la pourriture.

Mais la pourriture agit sur tout le sel Tartareux du Mixte qu'elle détruit , au lieu que la fermentation n'agit que sur une partie de ce sel , l'autre partie qui n'a pas été suffisamment préparée à cette fermentation dans les plantes , lui résiste entièrement , & forme ce qu'on appelle *Tartre* : D'ailleurs si le sel volatil Tartareux résiste d'abord à la pourriture , & se change en alcali volatil , cet alcali se détruit ensuite dans le Corps où la pourriture parvient à son dernier degré.

791
La pourri-

De plus , la pourriture porte la dissolution plus loin dans la partie acide

nitreuse qu'elle détache du sel Tartareux , que ne fait la fermentation dans l'Esprit-de-Vin qu'elle sépare de ce même sel.

ture agit plus que la fermentation sur l'acide huileux du sel Tartareux.

792

Action de la chaleur du feu sur le sel Tartareux.

La chaleur du feu d'embrasement , porte encore moins loin , que la fermentation , la dissolution du sel Tartareux ; elle en détache d'abord des parcelles acides grossieres , elle produit ensuite quelque peu de sel alcali volatil , & elle convertit enfin en alcali fixe la partie du sel Tartareux , qui reste engagé avec l'huile limoneuse , avec l'huile essentielle & fixe , qu'elle n'a pû enlever dans la distillation , ni dissiper par l'embrasement.

La dissolution de ce sel par la chaleur naturelle des Animaux est encore plus bornée ; il paroît qu'elle en détache d'abord aussi des parcelles acides , comme on en peut juger par les sueurs qui sentent l'aigre ; elle le dépouille aussi de son huile muqueuse , ce qui reste, forme un sel volatil huileux , c'est-à-dire un sel Tartareux volatil , fort disposé à s'alcaliser ; mais la dissolution du sel Tartareux se borne là ; ce sel dépouillé de son huile muqueuse devient bientôt trop actif . & trop âcre , il

793

Action de la chaleur naturelle des Animaux sur le sel Tartareux.

794

Sels naturels des humeurs des Animaux ,

font des
sels Tartareux volatils & fixes.

est chassé hors du Corps avant qu'il puisse s'alcaliser ou se dégarnir de sa partie aqueuse : Le sel Tartareux fort fixe qui se trouve dans nos alimens ; & qui, comme nous l'avons dit, résiste à la fermentation parfaite, résiste aussi à la chaleur naturelle des Animaux, & il est rejeté, surtout par la voye des Urines, à peu près aussi fixe qu'il a été fourni par les alimens. On voit par ce détail, les rapports qu'il y a entre ces différentes causes destructives, & l'étendue de leur action sur le sel Tartareux des Mixtes.

795
Connoissances Physiques nécessaires pour l'intelligence de l'Économie Animale.

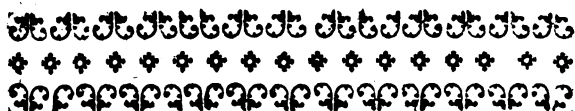
On doit s'appercevoir combien les connoissances que nous venons d'exposer, avant que de traiter de l'Économie Animale, sont nécessaires pour éclairer la Physique du Corps Humain ; mais nous ne possédons pas encore parfaitement toutes ces connoissances. On peut comparer les progrès de la Physique à ceux de l'Anatomie, ils ne peuvent s'étendre que par les découvertes que l'on fait par des recherches, & par des expériences fort laborieuses, & fort multipliées ; mais les découvertes que l'on acquiert en Anatomie, s'appliquent d'elles-mêmes à cette Science,

elles se placent avec ordre , elles s'unissent exactement aux autres connoissances , elles les étendent , & les perfectionnent : Celles que l'on fait en Physique , n'ont pas les mêmes avantages ; les nouvelles découvertes sont souvent une nouvelle source de contradictions, & d'erreurs ; il semble qu'on ne peut la concilier avec les autres découvertes , on dédaigne même celles-ci , parce qu'elles n'ont plus les agrémens de la nouveauté , & parce qu'on veut s'épargner la peine de les rassembler avec celle-là , & de chercher la liaison qu'elles ont entre elles : On se contente de former , à l'aide de quelques-unes de ces connoissances , un système imaginaire , & les hypothèses se multiplient à mesure que les expériences Physiques multiplient nos connoissances.

Mais ces méprisables productions ne peuvent que satisfaire l'imagination , & la vanité de leurs Auteurs , & perpétuer notre ignorance : Ce ne sera qu'autant qu'on s'appliquera à rassembler les découvertes que l'on a fait dans tous les tems , à les ranger , à les apprécier , à les déterminer , à les circonscrire ,

à les réferrer , ou les étendre les unes par les autres , & à marquer les bornes des lumieres qu'elles peuvent nous procurer , qu'on parviendra à former un Corps de Doctrine solide , & invariable , qui pourra s'étendre , & se perfectionner , à mesure que les observations , & les expériences Physiques , nous procureront de nouvelles connoissances.

Fin du Second Volume.



T A B L E

D E S

M A T I E R E S

Contenues dans le Second Volume.

A.

A B S I N T H E. Cette Plante contient un Sel alcali volatil naturel, car elle en donne dès le commencement de la distillation. *Page 172*

Sa vertu échauffante ne dépend pas de son sel alcali volatil naturel. *184*

Ses vertus dépendent, les unes de son huile, & les autres de son sel tartareux. *340*

A C H A N T E. Son sel Tartareux a pour base, un sel Neutre Nitreux. *239*

Les Vertus de cette Plante, Dépendent en partie de son sel essentiel, & en partie de son huile. *340*

A C H E. Les vertus de cette Plante dépendent aussi des mêmes principes. *Idem.*

A C I D E. (*Sel*) Ce que c'est? *11*

Il est le seul sel primitif que nous connoissons. *Idem.*

Tome II.

R

Sa nature. L'acide volatil est le plus simple qui se tire des Mixtes. *Idem.*

Il entre dans la composition de tous les sels sensibles, il fait lui seul toute leur partie saline. 9

On ne sçait pas si l'acide pur est le sel élémentaire. 10

Il paroît que ce sel est vraiment le sel élémentaire. 9

Ce sel est susceptible de différens degrés de fixité & de volatilité. *Idem.*

Caractères du Sel Acide. Les signes qu'on a établis pour les distinguer des autres sels, sont quelquefois équivoques. Preuves. 221 & suiv.

Les expériences qu'on fait pour distinguer les acides, confondent celui qui est libre, avec celui qui est engagé. 48

L'Acide se fait distinguer dans la distillation des Plantes, par une saveur acide ou aigrette. 216

Affinités de l'Acide. Le Soufre ou l'huile est la substance qui s'unit le plus fortement aux sels acides. 49

Chacun des Acides a plus d'affinité avec un métal, qu'avec un autre. 53

Les Acides produisent une rouille verte sur le Cuivre, quand ils n'agissent que superficiellement; mais lorsqu'ils le réduisent en Crystaux, ils prennent avec lui différentes couleurs. 54

Ces sels s'attachent plus aux sels alcalis fixes & à la Chaux vive, qu'aux sels alcalis volatils. 142

La disposition qu'ont les Alcalis à s'unir fortement avec les acides, les a fait regarder comme des particules poreuses. 139

Les Acides que les Terres calcinées absorbent, sont des acides aqueux, c'est-à-dire de l'eau chargée d'acides. 146

DES MATIERES. 379

L'eau qui est chargée d'acides a toujours plus d'affinité avec les alcalis que l'eau simple. 147

La disposition qu'ont les Alcalis à s'unir plus fortement à l'eau chargée d'acides qu'à l'eau simple, paroît dépendre de l'huile. *Idem.*

Les Acides augmentent ou diminuent la disposition qu'a l'eau à s'unir avec les alcalis, & avec les Terres absorbantes, selon leur différence. *Idem.*

Différentes especes de Sels Acides. 42

Il y en a quatre sortes considérées, comme libres ou dégagées des autres élemens qui peuvent les fixer : 1°. L'acide du Soufre Minéral, du Vitriol, & de l'Alun ; 2°. celui du Sel-Marin, & du Sel Gemme ; 3°. celui du Nitre ; 4°. celui du sel Tartareux ou fermenté. *Idem.*

Ces différens genres d'acides ne peuvent être distingués dans les Plantes, que par la décomposition, c'est-à-dire en mêlant avec les sucres des Plantes, quelques matieres alcalines qui puissent, en s'unissant avec l'acide du sel essentiel de ces sucres, former ces différens sels Neutres où ces acides se font connoître. 46

Tous les Acides sensibles & tous les autres sels sont formés d'un acide primitif, uni à différentes substances. 42

Les différens acides prennent tous facilement la forme & les caractères les uns des autres. 41

Corps où les Acides se trouvent. Il y a des sels acides dispersés dans l'Air, dans la Terre, & dans l'eau ; il s'en trouve aussi dans les Animaux, les Minéraux, & les Végétaux. 38. 41. 199

L'Acide domine beaucoup dans l'Esprit-de-Vin. 115

Il entre dans la composition des huiles sensibles. 268 & 281

L'Acide abonde dans les huiles résineuses & balsamiques. 227

R ij

Il est moins engagé dans les huiles résineuses & balsamiques , que dans les huiles minérales.

289

Les huiles qu'on distille , fournissent beaucoup de Phlegme acide , surtout les huiles mucilagineuses & résineuses.

208

L'Acide rend très-âcres , & très-actives les huiles fort subtiles qui en sont chargées.

279

Les Acides entrent dans la composition des sels alcalis.

139

On ne peut retenir ni rassembler l'acide qui se sépare de la Terre du sel alcali , il se dissipe dans l'Air.

156

Il est moins abondant dans les alcalis , que dans les sels Neutres.

187

Le sel Neutre n'est qu'un amas d'eaux fixées avec des alcalis , des particules acides , & beaucoup d'Air.

140

Les différentes combinaisons des acides & des alcalis , forment les différens sels Neutres que la Chymie produit.

260

Les Acides sont fixés par les substances alcalines , & il résulte de leur union diverses especes de sels Neutres.

201

Les Acides différens dispersés dans l'Air , & entraînés sur la surface de la Terre par l'eau dont l'Air est chargé , forment les sels Neutres par leur union avec les Terres alcalines.

Idem.

La Chymie ne nous a pas encore découvert l'espece d'acide propre à chaque genre de Plantes , ni les différens sels Neutres que ces acides produisent dans les Végétaux.

136

La quantité & la qualité des acides qui entrent dans la composition des sels Neutres , varient beaucoup les especes de ces sels.

189

Les Acides peuvent former avec la Terre calcinée seule des sels Neutres.

141

L'Acide qui forme un sel Neutre avec la Terre calcarée y porte de l'huile, mais pas en suffisante quantité pour rendre ce sel susceptible d'une alcalisation parfaite. 154

Vertus des Acides, ils ont des vertus fort différentes. 209

La faveur qu'ils donnent aux Mixtes comparée avec les vertus de ces Mixtes. 36

Les Acides qui ont une faveur fort austere ou acerbe, n'ont pas la propriété de dissoudre nos humeurs. 109

La fermentation developpe l'Acide des Plantes. 263

Les effets que la fermentation produit sur l'Acide, consistent principalement dans les changemens qui arrivent à l'huile unie à cet acide, & à la Terre qui forme le sel Tartareux. 95

L'Acide qui est fort engagé dans une huile résineuse & aromatique, est très-peu susceptible de fermentation. 81

L'Acide qui est uni fortement à une certaine quantité de Terre sans beaucoup d'huile, & qui forme dans une Plante une espece de sel alumineux, ne fermente presque pas, parce que la fermentation ne s'empare que des sels Tartareux, suffisamment fournis d'huile. 83

L'Acide qui est parvenu dans les Plantes à un haut degré de fermentation, & qui est accompagné d'une certaine quantité d'huile qui tend à devenir vineuse, est ordinairement laxatif. 107

L'Acide qui n'a passé par aucun degré de fermentation parfaite, ne peut acquerir une faveur aussi aigre que celle du Vinaigre. 106

Les particules acides les plus subtiles du sel & de l'huile de la Plante, sur lesquelles la fermentation vineuse peut agir, forment, en s'unissant avec beaucoup d'eau, l'esprit ardent ou esprit-de-Vin. 89

L'Acide du fruit qui reste attaché à l'arbre après sa maturité , est tellement subtilisé par la fermentation , qu'il s'évapore avec le phlegme. 87

Les particules acides volatiles qui , dans la pourriture , restent unies aux particules huileuses , forment un acide Nitreux fugitif , & contagieux. 89

Acides acerbes. Ils ne dissolvent point nos humeurs: Expérience qui le prouve. 109

Acides aigres. Ils different entr'eux par des vertus particulières. 36

Acides Vineux : Il y en a qui ne sont pas laxatifs , parce qu'ils n'ont point assez fermenté dans les fruits ; mais étant exprimés , & exposés à une fermentation plus complète , ils deviennent laxatifs. 108

Les Acides des Animaux & des Végétaux , Tirent leur origine des acides Minéraux ; c'est-à-dire du Vitriolique , & de l'acide du sel commun. 283

L'Acide des Animaux dégenere par la pourriture , en acide nitreux ; pourquoi ? 44

Les Acides aqueux, Ne peuvent se rassembler sous une forme solide. 12

Ils ne sont point des acides simples. 222

Ils doivent être distingués des parcelles aigres-lettes du sel Tartareux , qui sont enlevées avec le phlegme des Plantes dans la distillation. 223

Les Acides aigres, Teignent en rouge le Papier bleu , coagulent le Lait , &c. 222

Les Alcalis font effervescence avec ces acides , lorsqu'ils s'unissent à eux , parce que l'Air est chassé de ces alcalis. 148

La Chaux & la plûpart des autres Terres absorbantes , font aussi effervescence avec ces acides ; elles s'unissent fortement avec ces sels , & composent avec eux des sels Neutres. 138

Les acides aqueux mêlés avec les huiles essentiels.

Les de Gérofle ou de Canelle , causent une effervescence considerable. 148

Les alcalis volatils s'unissent moins fortement aux acides que les alcalis fixes , & la Chaux vive. 147

Les Terres calcinées éteintes par l'eau perdent presque entierement leur disposition à absorber les acides aqueux. 145 & 146

Il y a plusieurs Terres alcalines qui , unies à ces acides , forment des sels neutres. 146

Ces Acides mêlés avec des Terres métalliques , forment aussi des sels neutres. 187

Toutes les Terres alcalines unies à des acides , ne forment pas des sels neutres. 146

Les Acides aqueux se trouvent dans tous les genres des Mixtes. 38

Il s'en trouve peu dans les Animaux , surtout dans le Corps Humain. 39

On n'en tire point ou très-peu de nos humeurs par la simple distillation , surtout quand elles sont dans leur état naturel. *Idem.*

Les Analyses Chymiques en tirent de presque tous les Minéraux , excepté les Métaux. 40

Les huiles minérales ou bitumineuses en sont très-fournies. *Idem.*

Les substances Végétales , surtout les huiles résineuses , en fournissent beaucoup par la distillation. *Idem.*

Les Acides fort délayés , Ont une faveur aigrelette , & ont beaucoup de rapport entr'eux dans leurs vertus , surtout dans celle de rafraîchir. 36

Les Acides concentrés , Sont très-actifs & irritans ; ils dévorent les Métaux les plus solides. 272

Ces acides appliqués sur la peau , ruinent son tissu , & brûlent les chairs. 272

Le Vinaigre que l'on tire du Tartre par leur moyen , est trop puissant pour l'usage inté-

Les Acides délayés Sont ou fixes , ou volatils: 13

Ils ont la propriété de rafraîchir les humeurs enflammées par le jeu trop violent des Arteres , parce qu'ils le modèrent. 105

Acide développé. La saveur âcre est la saveur propre de cet acide. 238

Cet acide ne se remarque pas dans nos humeurs , & ne semble pas se trouver dans les Mixtes qui nous servent d'alimens. 75

Acide de la Fourmi , Est un acide très-fermenté , il a l'odeur d'un Vinaigre très-volatil & fort pénétrant. 98

Acides Fixes , Ne peuvent être enlevés que par une chaleur considerable. 83

Acide Fluide , Est un acide engagé dans l'eau. 11

Les parcelles du sel Tartareux qui forment le Vinaigre, sont moins huileuses que l'acide qui se dégage dans la décomposition de l'alcali volatil. 119

L'acide fugitif retenu par l'eau dans l'Esprit-de-Vin , & qui s'en dégage , est plus huileux que l'acide nitreux , qui se dégage d'abord par la pourriture. *Idem.*

L'acide fugitif que la pourriture dégage par elle-même , ou à l'aide de l'action du sel alcali volatil , est un acide huileux extrêmement subtil , & nitreux. *Idem.*

La dissolution du sel Tartareux par la fermentation , & par la pourriture étant arrivée à son dernier degré , fournit des acides fugitifs de différens genres qui rentrent dans la composition des Mixtes. *Idem.*

L'acide des huiles des Plantes , Ne doit pas se confondre avec l'acide de leur sel Tartareux. 280

Cet acide forme dans ces Plantes , avec la Terre

Alcaline qu'austere , qu

Acides d
Ces acide

Tartareux.

L'acide des

libre; il est

mes qui le f

Cet acide

les bitumine

l'acide vitric

L'acide d

me: Plus il

cette acrimo

Acide Huil

dans la dist

huileux.

La po

dans l'acide

tareux , qu

de-Vin ou

me sel.

Acide pur

formé par

Acide très

tide qu'exh

Form

Acide lib

Cet acide

parfaitement

Les In

lent beauco

Acides Min

Physique d

DES MATIÈRES. 385

alkaline qu'il y rencontre, un sel alumineux ou austere, qui dégenere en sel Tartareux. 284 &

Acides du Sel Tartareux : Leur diversité. 200

Ces acides font la différence des huiles des sels Tartareux. 199

L'acide des huiles Balsamiques & Résineuses n'est pas libre ; il est fixé par les huiles ou les résines mêmes qui le fournissent. 228

Cet acide est à peu près comme celui des huiles bitumineuses, par conséquent du genre de l'acide vitriolique. 87

L'acide des huiles, est la cause de leur acrimonie : Plus il se dégage des autres principes, plus cette acrimonie augmente. 270

Acide Huileux. Plus le phlegme devient nébuleux dans la distillation, plus il doit entraîner d'acide huileux. 209

La pourriture porte la dissolution plus loin dans l'acide huileux qu'elle détache du sel Tartareux, que ne fait la fermentation dans l'esprit-de-Vin ou acide huileux qu'elle sépare de ce même sel. 372 & 373

Acide putride & contagieux : Comment ce sel est formé par la décomposition des huiles grasses. 335

Acide très-subtil, Forme la vapeur active & fœtide qu'exhalent les substances putrides. 370

Forme les vapeurs de la pourriture parfaite. 117

Acide libre. Ce que c'est ? 221

Cet acide se dérobe à nos sens, quand il est parfaitement libre. 11

Les Insectes, surtout les Fourmis, en exhalent beaucoup. 40

Acides Minéraux, Ne sont pas aussi étrangers à la Physique du Corps Humain, qu'ils le paroissent. 75

R v

Ils donnent naissance aux acides des Végétaux, & des Animaux. 283

Il y a deux genres d'acides Minéraux. 43

Ces deux genres d'acides produisent indifféremment les deux genres d'acides de nos suc, & de nos alimens. 44. & 75

Les acides des Mixtes retiennent-toujours quelque chose des substances avec lesquelles ils ont été engagés; de-là dépend la différence des divers acides. 49

ACIDE FERMENTÉ, Est le plus ordinaire des Végétaux. 81

Il s'y forme par la fermentation. 44

Il s'y fait plus remarquer à mesure qu'ils approchent de leur maturité. 76

Les Animaux contiennent aussi un acide fermenté. 96

L'acide fermenté des Animaux, Est fort remarquable dans les suc chyleux & gélatineux. 97

On n'en trouve point dans les Fossiles ou Minéraux. 81

Ces acide est celui qui differe le plus de l'acide de Vitriol. 80

Quand l'acide vitriolique dégenere en acide fermenté par la fermentation, il perd son inflammabilité. 50

Différentes especes d'acides fermentés. 99

Ils doivent être regardés sous deux états: comme n'ayant souffert dans les Plantes qu'une fermentation imparfaite, ou comme ayant souffert une fermentation parfaite. *Idem.*

Ils diffèrent autant dans leurs propriétés des trois autres genres d'acides, que ceux-ci diffèrent entr'eux. 80

Il y en a de plusieurs sortes, selon qu'ils sont plus ou moins fermentés, selon différens genres de sels Tartareux sur lesquels la fermentation a

L
est plus c

L'acide

la composi

Ces ac

sel Tartare

Les F

moins d'aci

ou moins f

fermentati

ce sel.

Les Pl

du genre de

contiennen

Le sel

neux, est

se de sa fa

Venus d

Il est

taux aque

les sueurs.

Il s'e

stite à la

leurs d'e

temper

ci-après,

ACIDE N

Il do

taux, plu

L'acide N

Il est

Il est

voit.

Il se

& sur la T

sel des M

Différen

plus ou moins, & selon l'âge des Plantes. 102

L'acide fermenté & libre entre de nouveau dans la composition des sels Tartareux. 79

Ces acide mêlé avec un alcali fixe forme un sel Tartareux. 138

Les Plantes resineuses contiennent plus ou moins d'acide fermenté, selon qu'elles sont plus ou moins fournies de sel Tartareux, & que la fermentation a fait plus ou moins de progrès dans ce sel. 82

Les Plantes qui fournissent un sel Tartareux du genre de celui qui se forme avec le Vinaigre, contiennent dans ce sel un acide fermenté. 79

Le sel Tartareux que déposent les sucsvineux, est rangé sous le genre de cet acide, à cause de sa saveur & de ses propriétés. 103

Vertus de l'acide fermenté. 104

Il est moins astringent que les acides minéraux aqueux, il facilite même la transpiration, & les sueurs. 105

Il s'oppose à la coagulation des humeurs, résiste à la pourriture, modere les ardeurs & douleurs d'entrailles; est estimé dans la Peste, & tempere l'inflammation des humeurs. 104. Voyez ci-après, *Acide Tartareux des Plantes.*

ACIDE NITREUX. Son origine. 110

Il doit être rapporté au genre des sels Végétaux, plutôt qu'à celui des sels Minéraux. 130

L'acide Nitreux, Est-il simple? 120

Il est plus volatil que les autres acides. 126

Il est si fugitif, qu'on ne peut l'apercevoir. 44

Il se disperse en grande quantité dans l'Air, & sur la Terre où il entre dans la composition du sel des Mixtes. 129 & 130

Différentes especes d'acides Nitreux. *Idem.*

R vj

Quels sont les Mixtes qui le contiennent. *Idem*

Il paroît entierement étranger aux Animaux pendant leur vie, surtout à ceux qui vivent de Végétaux, ou d'autres Animaux nourris de Plantes. 133

On doute si les humeurs des Animaux ne contiennent pas un acide Nitreux, ou du moins un acide qui en approche beaucoup. *Idem*

L'acide de nos sucs les plus gras, peut être regardé comme un acide huileux très-subtil, & à peu près tel que l'acide Nitreux. *Idem*

L'action des Vaisseaux des Animaux dispose l'acide de leur sel Tartareux à dégénérer en acide Nitreux. 111

L'acide Nitreux n'entre pas dans la composition des Minéraux. 130

Il est du même genre de l'acide du Nitre 2 110

L'acide Nitreux qui entre dans la composition du Nitre, perd quelques-unes de ses propriétés. 120

On tire du Nitre de l'acide Nitreux fixe & volatil. 128

Celui que l'on tire du Nitre par la distillation, n'est pas un acide pur; il est engagé dans une grande quantité d'eau. 110

Il y a beaucoup de Plantes qui contiennent de cet acide. 132

Nous ne connoissons pas toutes les Plantes qui en contiennent, & qui ont peut-être des saveurs & des vertus différentes. 136

Il y a des Plantes qui ont un sel essentiel fort différent du Nitre, & dont l'acide est cependant du genre de l'acide Nitreux. 125

Il s'en trouve dans plusieurs Plantes, qui n'ont pas les qualités pernicieuses de l'acide Nitreux produit par la pourriture. 135

Cet acide paroît engagé dans les Plantes Antiscorbutiques. 136

Ces Plantes en contiennent beaucoup, mais ce n'est pas le seul genre de sel acide qui se trouve dans ces Plantes. 138

La fermentation, surtout celle qui se fait dans les Plantes vivantes, tend à produire cet acide dans ces Plantes. 111. 125. & 126

Cet acide se produit, lorsque le Sel-Marin dégénère en Nitre dans les Plantes. 124

L'acide Nitreux paroît dégénérer dans la Terre, même dans celle qui est la plus engraisée par le Fumier. 131

Il se change en différens genres de sels, mais particulièrement en sel Tartareux. Idem & 48

L'acide Nitreux déposé par l'Air sur la surface de la Terre peut rencontrer des alcalis volatils, & former avec eux un Sel Ammoniacal Nitreux qui dégénère ensuite dans les Plantes en sel Tartareux. 133

Comment ce sel peut être formé par la décomposition des huiles grasses. 335

La pourriture produit ce sel. 113

Il peut cependant être produit indépendamment de la pourriture. 124

La pourriture n'est pas la seule cause qui fasse dégénérer l'acide du sel des Mixtes en acide Nitreux. 126

On distingue les effets de la pourriture & de la fermentation en examinant la différence qu'il y a entre l'Esprit-de-Vin, & l'acide Nitreux. 113

La putréfaction imparfaite suffit-elle pour produire l'acide Nitreux? 122

La pourriture en produit certainement avant même que le Mixte soit entièrement détruit. 124

La production de cet acide semble exiger la plus grande dissolution que la pourriture puisse

causer dans les parties intégrantes des Mixtes.

122

L'acide Nitreux, Est produit par la pourriture qui décompose les parties intégrantes salines & huileuses des sels Tartareux des Mixtes.

111

Les particules huileuses qui, dans la pourriture, restent unies aux particules acides volatiles, forment un acide Nitreux qui se disperse dans l'Air.

89

S'il se trouve dans les corps qui se pourrissent une base à laquelle l'acide Nitreux puisse s'unir, il y forme un sel Neutre Nitreux.

123

L'acide Nitreux produit par la pourriture, forme cette vapeur fœtide, contagieuse, inflammable & corrosive, qu'exhalent les corps corrompus.

115

L'acide Nitreux très-subtil, forme la vapeur active & fœtide qu'exhalent les substances putrides.

370

Il rend très-pernicieuses les vapeurs qu'exhalent les substances putrides.

122

L'acide Nitreux, est formé dans les Animaux par la pourriture.

44

Il abonde dans les huiles fournies par les corps qui sont continuellement détruits par la pourriture.

275

Celui que l'on tire du Nitre, n'est plus pourrissant ni contagieux.

135

Il n'est plus aussi fœtide que celui des vapeurs putrides.

120

Rapports de l'acide Nitreux, produit par la putréfaction, avec l'Esprit-de-Vin ou l'acide huileux produit par la fermentation.

370

La pourriture porte la dissolution plus loin dans la partie acide Nitreuse qu'elle détache du sel Tartareux, que ne fait la fermentation dans l'Esprit-de-Vin qu'elle sépare de ce même sel.

372 & 373

- Différens caracteres de l'acide Nitreux. 126
- Il donne au Fer une couleur d'un jaune rouge. 54
- Il agit plus promptement dans les dissolutions que les autres acides. 127
- Il dissout tous les Métaux, excepté l'Or. *Idem.*
- L'acide Nitreux mêlé avec le Vitriolique agit plus efficacement sur les autres Métaux que sur l'Or. 53. & 127
- Il n'agit sur l'Or que quand il est mêlé avec l'acide du Sel commun. 53
- Il chasse tous les autres acides des matieres alcalines, excepté l'acide Vitriolique. 128
- L'acide Vitriolique, uni à des substances corruptibles, perd son inflammabilité, & dégenere en acide Nitreux. 50
- L'acide Nitreux differe des autres genres d'acides par ses rapports ou affinités avec différentes substances. 126
- Les différentes especes d'acide Nitreux ont la propriété de former du Nitre en se joignant à une base qui les fixe. 129
- Si on le mêle avec l'acide du Sel commun, il forme l'eau regale. 127
- Si on le mêle avec l'acide de vitriol, il forme un esprit acide fumant très-volatil, qui versé sur des huiles essentielles, fermente violemment, & s'enflamme: il est connu sous le nom d'*Eau forte.* 52
- L'acide Nitreux uni à des sels alcalis, forme des Crystaux qui prennent la figure de Prysmes, ou d'Eguilles à six faces. 55
- Cet acide uni à un alcali fixe, forme un sel de Nitre. 138
- Uni avec la Chaux vive ou avec la base du Sel commun, il forme un Sel nommé *Aphronitrum*, ou fleur de Nitre. 128. 141

Uni à un alcali volatil , il forme une espece de Sel Ammoniac Nitreux. 128

Il produit avec l'Argent qu'il dissout , des Cristaux en forme de petites lames dentelées. 127

Il produit avec l'Argent & le Mercure , des Cristaux en forme d'Arbres , nommés *Arbres de Diane* , à cause de leur figure. *Idem.*

Il produit , par son union avec la Craye calcinée , le *Phosphore de Baudouin*. 128

Il forme par son union avec le Cuivre , des Cristaux bleux. 53

Il forme avec le Mercure qu'il dissout , des Cristaux qui ont plusieurs angles , & plusieurs faces. 127

Il forme , par son union avec des terres grasses , une espece de Nitre qui se fond facilement , & qui ne peut garder la forme de Cristaux. 128

Vertus de l'acide Nitreux. 129

Il rend les huiles très-vives & très-âcres. 207

Quand il abonde dans les huiles du sel Tartareux , il les rend fort âcres. 200

L'acide Nitreux tiré du Nitre , & dulcifié par l'Esprit-de-Vin , est un excellent Remede pour les Ulceres putrides. 137

ACIDE DU SEL COMMUN ou *Sel-Marin* : Plusieurs expériences prouvent que cet acide se disperse dans l'Air. 73

Ce Sel est difficile à reconnoître dans les Animaux. *Idem.*

Il se trouve en abondance dans la Suye fournie par les Végétaux. 72

L'acide du Sel Commun qui se trouve dans le bois qu'on brûle , se détache , & en s'unissant à un alcali volatil formé par l'embrasement , produit un Sel Ammoniac. 73

Le Sel Ammoniac que l'on trouve dans la Suye , prouve que les Végétaux qui ont fourni

cette Suye , contenoient de l'acide de Sel-Marin. *Idem.*

Cet acide a plus d'activité dans les dissolutions, que les acides de Vitriol ou de Soufre. 52

Il donne au Fer une couleur d'abord jaunâtre , qui devient ensuite un peu verte. 54

L'acide du Sel Commun mêlé avec celui de Nitre , fait l'*Eau Regale* qui dissout l'Or. 53. 127

Cet acide uni à un alcali fixe , forme un Sel commun artificiel ou regeneré , dont les Crystaux ont une figure cubique , comme le Sel-Marin. 55

Les Crystaux qu'il produit par son union avec du Cuivre , sont d'abord verts , & deviennent ensuite un peu jaunes. 54

Cet acide entraîné dans la Terre par le cours des eaux , peut s'unir au principe sulfureux , & former avec lui un Soufre minéral. 59

Cet acide est en Médecine un puissant Diurétique : On s'en fert en Chirurgie pour les Caries. 74

ACIDE VITRIOLIQUE : Son origine , & ses caractères distinctifs. 9

Beaucoup de Chymistes le confondent avec l'acide primordial. 59

Il est très-fourni de Soufre , parce que , selon toute apparence , il vient de quelques Mixtes sulfureux , surtout du Soufre Minéral. 49

Il est de deux especes , fixe & volatil. 58

Il est de tous les acides , celui qui differe le plus de l'acide fermenté. 80

Il est plus fixe & plus pésant que les autres acides. Pourquoi? 56

Il entre dans la composition de la plupart des Mixtes. 58

Il est distribué , surtout dans le Regne Minéral. 59

Il donne naissance aux acides Végétaux , &

Animaux.

283

Il donne une saveur acerbe ou styptique très-remarquable aux Végétaux où il domine. 60

Il conserve les caractères d'acide vitriolique dans les Plantes austères & astringentes, dont le sel est du genre de celui de l'Alun. 83

Il se change facilement en acide Tartareux. 45

Il dégénère en acide fermenté dans les Plantes qui abondent en huiles grasses. 61

Il n'est pas dépouillé de son huile par la pourriture, ni par la fermentation; mais il devient si volatil qu'on ne peut lui donner une consistance épaisse, qu'on donne à l'huile de vitriol. 51

L'acide Vitriolique uni aux parties sulfureuses du Soufre Minéral, devient inflammable. 50

Il perd son inflammabilité, quand il est uni à des substances corrompibles, & dégénère en acide Nitreux: il perd aussi cette propriété, quand il est converti par la fermentation, en acide fermenté. *Idem.*

On peut tirer cet acide de l'Alun & du Vitriol par distillation sans intermède, à la différence des autres acides. 56

L'acide Vitriolique est, après l'acide du Sel commun, celui qui s'unit le plus fortement aux substances métalliques. *Idem.*

Il produit sur le Fer, une rouille jaune un peu verte. 54

Il a moins d'activité dans les dissolutions, que ceux de Sel & de Nitre. 52

L'acide Vitriolique mêlé avec celui de Nitre, fait l'Eau Forte qui agit plus efficacement sur les autres Métaux, que sur l'Or. 53

Il chasse les autres genres d'acides unis avec les alcalis fixes ou volatils, ou avec des Terres al-

alines, & prend leur place. 56

L'acide Nitreux ne peut le chasser des matieres alcalines. 128

L'union de cet acide avec le principe huileux ou l'huile élémentaire, & avec beaucoup d'eau, de l'Air, & de la Terre ou grasse ou huileuse, telle que le Bol, l'Argile, &c. forme dans la Terre, les huiles des sels Tarrareux, & les huiles minerales, ou bitumineuses, & résineuses. 81. 199. 275. 284

Il est aussi l'acide des huiles primitives qui se forment dans le sein de la Terre, & l'acide le plus ordinaire des Plantes. 284

Il est moins engagé dans l'huile de Pétrole, que dans le Soufre minéral solide; les molécules de la premiere sont plus subtiles. 286

Il est tellement uni par toutes ses faces aux autres parties du Soufre minéral solide, qu'il n'y porte aucune acrimonie. *Idem.*

Il se disperse dans l'Atmosphère de l'Air, & s'il rencontre des alcalis fixes, il forme, en s'y unissant, un sel de Tartre vitriolé. 60

L'acide Vitriolique uni aux alcalis, forme des Crystaux octoèdres. 54

Il forme avec l'alcali fixe de Tartre un sel Neutre amer qui s'appelle Tartre vitriolé. 46. 54.

Il produit avec un alcali fixe, le Tartre vitriolé qui se trouve dans les cendres de plusieurs Plantes. 228. 229

L'acide Vitriolique forme, par son union avec la Craye, l'Alun naturel. 142

Il produit, en s'unissant avec le Cuivre, des Crystaux bleux. 53

Il forme, par son union avec le Fer, le Vitriol de Mars, dont les Crystaux sont Parallelipèdes. 54

Il sert à former un Soufre Minéral artificiel ,
étant mêlé avec des matieres huileuses qui l'ab-
forbent. 57

Il forme avec l'acide de Nitre un esprit acide
fumant très-volatil , qui versé sur des huiles es-
sentiellles , fermente violemment & s'enflamme. 52

Ce mélange des acides de Vitriol & de Ni-
tre , forme l'eau forte qui agit puissamment sur
les Métaux. 127

L'acide Vitriolique uni à la partie alcaline fixe
du Nitre , forme l'*Arcanum Duplicatum*. 55 & 56

Cet acide mêlé avec le sel Ammoniac formé de
l'acide du Sel commun , & d'un alcali volatil ,
il chasse cet acide , s'unit à l'alcali volatil , &
forme un sel Ammoniac vitriolé. *Idem.*

L'acide Vitriolique uni à la base du Sel-Marin ,
après l'avoir dépouillé de son acide , forme un
sel Neutre particulier , dont les Crystaux sont
longs , on le nomme *Sel de Glauber*. *Idem.*

L'acide Vitriolique joint à une Terre alcaline ,
telle que la Craye , forme un Alun impar-
fait. 244

ACIDE DU SOUFRE MINÉRAL , Est du genre de
l'acide Vitriolique. 284

Il ne peut être dégagé que par l'embrase-
ment. 289

Il est difficilement dépouillé de ses parties
sulfureuses & inflammables. 50

Il a moins d'activité dans les dissolutions que
celui de sel ou de Nitre. 52

Cet acide est distribué dans presque tous les
Mixtes , surtout dans le Regne Minéral. 59

Les eaux qui le charient , sont acides & sul-
fureuses. 50

Cet acide étant détaché par embrasement , &
distribué dans la Terre par le cours des eaux ,

peut former du sel commun ou du sel de *Glan-*
br. 59

Quand il rencontre des Terres crétaées, il
forme de l'Alun. 50

Quand il trouve des matieres métalliques,
il s'y attache, & forme avec elles des vitriols de
différentes especes. *Idem.*

Vertus de cet acide. 64

ACIDE DES PLANTES. Il a dès l'origine de ces Plan-
tes, le caractère d'acide fermenté. 94

Les particules acides que fournit le sel essen-
tiel des Plantes, forment le Vin par leur mélange
avec l'esprit ardent. 90

Tous les sels des Végétaux de la nature du
sel Tartareux contiennent un acide fermenté. 79

L'acide que fournissent les substances végéta-
les, ne vient pas toujours du sel Tartareux. 227.

L'acide des Plantes *austeres & astringentes*, dont
le sel est du genre de celui de l'Alun, conserve les
caractères de l'acide vitriolique. 83

Les acides des Plantes qui conservent une saveur
acerbe, sont rafraîchissans & astringens. 108

L'acide de certains fruits, devient fort aigre-
let dans leur maturité, & il a à peu près les mê-
mes vertus que le Vinaigre. 107

L'acide que l'on tire des Plantes dans les Ana-
lyses, se distingue par sa saveur aigrette ou pi-
quante. 221

Presque toutes les Plantes fournissent dans la
distillation, un phlegme qui devient de plus en
plus acide, à mesure qu'elle avance. 208

L'huile, & le sel Neutre du sel tartareux
fournissent l'un & l'autre, le phlegme acide dans
la distillation des Plantes. *Idem.*

Les acides unis avec des alcalis dans les Plan-
tes, n'y forment pas toujours des sels Neutres sem-
blables à ceux qu'ils forment dans les Labora-

soires de Chymie. 232

Les acides que l'on tire par la distillation des Plantes, sont ordinairement fournis par le sel Tartareux. 224

L'acide qui sort des Plantes dans la distillation est-il tout fourni par le sel Tartareux de la Plante? N'y a-t'il pas une partie de cet acide qui soit libre & flottant dans le phlegme de la Plante, c'est-à-dire un acide qui soit simplement aqueux? 221

Les acides & alcalis qu'on tire des Plantes dans les Analyses, ne sont pas des parties d'aucun sel de la nature des sels Neutres naturels, tant que ces sels ne sont pas dégénérés en sels Tartareux. 261

L'acide se trouve souvent avec un alcali volatil dans les Plantes, & ces deux sels s'élèvent avec le phlegme dès le premier feu de la distillation: cependant ces deux sels ne s'unissent pas, & ne forment pas dans les Plantes un sel Ammoniacal: Pourquoi? 176

Acide primitif, uni à différentes substances, forme les quatre especes d'acides. 42

Beaucoup de Chymistes confondent l'acide vitriolique avec l'acide primitif. 59

L'acide du sel alcali fixe est très-huileux, & très-subtil. 156

Acide des Sels Neutres est engagé par l'eau, & fixé avec elle. 188

Cet acide est peu susceptible de fermentation. 83

Les acides des sels Neutres & des huiles qui forment le sel Tartareux, sont très-différens dans plusieurs Plantes. 207

L'Acide du Sel Tartareux des Plantes, est souvent différent de celui que l'huile de ce sel fournit. 209

Le sel Neutre & l'huile qui composent le sel

Tartareux, ont chacun leur acide particulier dans ce sel. 207

L'acide que fournit le sel Tartareux dans les Analyses peut venir du sel Neutre ou de l'huile qui composent ce sel Tartareux. 208

La fermentation sourde le dispose à dégénérer en acide Nitreux. 114

Quand ce sel est engagé dans les Plantes avec beaucoup de Terre & d'huile, il fermente aisément. 84

Quand il est peu fourni d'huile, il est susceptible d'une espèce de fermentation qui le rend fugitif, & le disperse dans l'Air. 118

Quand il est trop engagé, la fermentation imparfaite agit sur lui, sans le développer, & elle donne quelquefois aux sucs des Plantes une saveur douce ou amère. 100

La fermentation imparfaite peut le dégager assez, pour qu'il se fasse remarquer par une saveur aigrette fort sensible. *Idem.*

L'acide du sel Tartareux des Plantes, tire son origine des acides Minéraux. 283

Il n'est pas un sel élémentaire; il est partie intégrante. 10

Les sels acides sensibles, sont des sels composés. *Idem.*

Acide Tartareux: Son origine, & ses caractères distinctifs. 75

Mixtes dans lesquels cet acide se trouve. 81

Il est l'acide naturel de la plupart des Plantes, & des Animaux. 46

Les acides Nitreux & vitriolique, se changent facilement en cet acide. 45 & 96

L'acide des sucs des alimens, & du Sel-Marin, vient originellement des acides Minéraux. 75

Le sel Tartareux des alimens ne fournit plus d'acide dans la distillation, quand il a souffert

L'action de nos vaisseaux.

230

L'acide du sel Tartareux des Animaux, est disposé à dégénérer en acide Nitreux par l'action des vaisseaux.

III

Les acides du sel essentiel des suc chyleux & gélatineux des Animaux, surtout de ceux qui vivent de végétaux, se dégagent aisément par la fermentation.

39

L'acide de nos suc les plus gras, peut être regardé comme un acide huileux très-subtil, & approchant de la nature de l'acide Nitreux.

133

L'acide Terrestre & grossier ne peut être enlevé dans la distillation, que par une forte chaleur.

180 & 181

Acide du Vinaigre. L'acide du sel Tartareux forme le Vinaigre par la fermentation.

117

Ses parties ne sont que des portions du sel Tartareux des Plantes, lequel est formé d'un acide engagé dans beaucoup d'huile, de Terre, d'Air, & d'Eau.

90

La fermentation subtilise peu à peu l'acide du Vinaigre, jusqu'à le rendre tout à fait fugitif.

Idem.

Il n'est plus alcalinescent, parcequ'il est trop peu huileux, & trop délayé dans l'eau.

360

L'acidité dont les huiles grasses donnent des marques, vient de l'huile mucilagineuse qui se trouve mêlée avec elles.

336

L'acidité du phlegme dans la distillation des Plantes, semble dépendre principalement de l'huile mucilagineuse dont le sel tartareux est chargé.

209

L'acidité des huiles grasses appartient à une huile mucilagineuse.

336

Tout sel qui donne des marques d'acidité, n'est pas un acide pur & libre, c'est souvent un sel composé.

176

Les suc bilieux, albumineux, lymphariques,

tiques, & fanguins des Animaux, ne font plus susceptibles d'acidité. 206. Voyez *Aigre*.

ACRE (*saveur*), Est la saveur propre de l'acide dégagé ou développé. 12. 238

La saveur âcre indique les qualités stimulantes ou échauffantes des Plantes. 235

Cette saveur est propre à un grand nombre de purgatifs. 318

La saveur âcre des sels Tartareux appartient à leur huile. 236

Il y a des sels Tartareux austères qui acquièrent une saveur âcre par la fermentation. 361

ACRIMONIE des *Acides concentrés*, est des plus redoutables pour l'usage intérieur. 106

Acrimonie des alcalis, est plus grande que celle des sels Neutres. Pourquoi? 188

Acrimonie alcaline ou puride, est corrigée par l'acide parfaitement fermenté. 104

Acrimonie de la Bile, cause souvent des ardeurs, & des douleurs d'entrailles. *Idem.*

Elle produit aussi quelquefois des Diarrhées. 106

Acrimonie des Huiles, appartient à leur acide; plus il est dégagé des autres principes, plus cette acrimonie augmente. 270

Acrimonie rance des Huiles grasses, dépend de l'huile mucilagineuse qu'elles contiennent, cette acrimonie n'est pas d'abord alcaline. 332. 333

Acrimonie des Huiles grasses, produit de mauvais effets sur les parties enflammées. 337

Acrimonie des Plantes purgatives, Peut se corriger par la fermentation qui détruit leurs parties reneues. 320

Acrimonie du Sel Tartareux des Plantes, est modérée par la grande quantité d'eau & de Terre qui est fortement unie à l'acide de ce sel. 279

Acrimonie du Vinaigre tiré de la Crème de Tar-

tre par les acides concentrés , est aussi redoutable que celle des acides concentrés mêmes. 106

ACTION de l'Eau dans les Plantes sur le sel Tartareux est aidée par la chaleur du Soleil. 202

Action du Feu. Les alcalis fixes y résistent sans s'évaporer. 149

Action organique des Vaisseaux , est excitée par les alcalis volatils. 185

Elle produit divers changemens dans le sel Tartareux des alimens. 229 & 230

Quels sont les changemens qu'elle cause dans ce sel ? 182

Elle détruit , ainsi que la pourriture & la fermentation , les suc des Végétaux & des Animaux , & produit différens acides. 111

Elle est détruite dans les fortes contusions. 109

Elle contribue moins à la formation des humeurs que la chaleur naturelle. 352

Cette action continuelle sur les humeurs arrêtées , cause une inflammation dans la partie. 185

Elle procure le déplacement des humeurs arrêtées & endurcies , & leur retour dans les voyes de la circulation. 309

AFFECTIONS SOPOREUSES, Peuvent être attribuées à une disposition vicieuse des humeurs par laquelle elles agissent comme les plus puissans Narcotiques. 326

Elles arrivent souvent dans les Fièvres putrides. *Idem.*

AFFINITÉS. § 3. Voyés le *Premier Volume.*

L'eau qui est chargée d'acides a toujours plus d'affinité avec les alcalis que l'eau simple. 147

La base & l'acide de l'alcali ne se separent pas pour s'attacher par une plus grande affinité à d'autres substances. 187 & 188

Affinités des Métaux. Voyés Chacun des Métaux,

Affinités de chaque acide avec les différens Métaux. 53

Affinités de l'Eau. Voyés Eau.

Affinités des alcalis. Voyés alcalis.

Affinités des Huiles. Voyés Huiles.

AGARIC. Proportion des parties résineuses & gommeuses de ce fongus. 317

Il a une saveur âcre un peu foible. 319

AGERATUM ET AGRIPAULME ; Les vertus de ces Plantes dépendent ; les unes de leur huile , & les autres de leur sel essentiel. 340

AIGRE. (*saveur*) Les huiles gommeuses contractent une saveur aigre, quand elles sont délayées dans l'eau , & exposées à la fermentation. 303

Voyés *Vinaigre. Acidité.*

AIGRELETTE. (*saveur*) La saveur des acides qu'on tire des Plantes dans les Analyses , est piquante ou aigrelette. 221

La *saveur aigrelette* des Plantes , se rapporte à leur sel Tartareux , ou à un acide libre. 224

Elle appartient à un sel Tartareux aigret , peu huileux , & détrempe dans beaucoup d'eau. 243

Les sels Tartareux dégènerent souvent en sucs aigrelets par la fermentation que la chaleur du Soleil entretient dans les Plantes. 203

La fermentation qui arrive aux sucs aigrelets des Plantes exposés à l'Air , tend à les aigrir de plus en plus. 360

Il y a sur la surface de la Terre des sels Neutres de saveur aigrelette. 201

La *saveur aigrelette* des Plantes, indique leurs qualités. 225

Les Plantes aigrelettes sont humectantes & rafraîchissantes ; elles poussent les urines , assistent à la pourriture , & moderent l'activité des sucs bilieux trop exaltés. 243

- Aigrette vineuse* : Cette saveur dépend d'une huile mucilagineuse , chargée d'un sel Tartareux aigret , & disposée à devenir entierement vineuse par une fermentation parfaite. 241
- AIGREMOINE** : Cette Plante contient un sel Tartareux alumineux , austere , âcre , salé , & glutineux ; elle est apéritive , désopillatoire , & un peu astringente. 250
- AIL** : Cette Plante contient un sel Neutre , avec un sel Tartareux âcre , & un phlegme salé : Elle est apéritive. 266
- AIR**. Il est chargé de beaucoup d'eau. 201
 Il y a différens sels acides dispersés dans l'Air. 38. 41. 199. & 201
 L'acide Nitreux que l'Air dépose sur la surface de la Terre , peut y rencontrer des alcalis volatils , & former avec eux un sel Ammoniacal Nitreux , qui dégénere ensuite dans les Plantes en sel Tartareux. 133
L'air est rempli d'acide vitriolique ou sulfureux , qui s'unit aux alcalis fixes qu'il rencontre , & forme un sel de Tarrre vitriolé. 60
 Le sel Neutre est un amas d'eau fixée avec l'alcali , des particules acides , & beaucoup d'Air. 140
L'air entre en grande quantité dans la composition des huiles sensibiles. 268
L'air est le principe qui contribue le plus à leur inflammabilité. 276
 Il entre dans la composition des huiles bitumineuses ou minérales , avec le principe huileux , l'acide vitriolique , l'eau & la terre. 199
 Il sort en très-grande quantité des huiles que le feu décompose dans la distillation. 276
 Il entre dans la composition du Soufre Minéral. 286
Les vibrations de l'air concourent avec la cha-

leur à l'élaboration des suc des Plantes , en agissant sur les parois des vaisseaux & des cellules qui renferment ces suc. 306

L'air engagé dans le tissu des Plantes , est mis en action par la chaleur , & par l'action de l'Air extérieur : cet Air peut , en se débarrassant , reprendre son élasticité , & produire un mouvement de fermentation ou de décomposition. 355

L'action de l'air extérieur , rend les suc des Plantes qui y sont exposés , vineux ou aigres. 212

Elle détruit le sel alcali fixe exposé à son action. 155

La fermentation parfaite arrive aux suc des fruits par l'entremise de l'Air extérieur. 77

Il n'arrive qu'une fermentation imparfaite , tant que l'Air extérieur n'agit point sur les suc des fruits. *Idem.*

Action de l'air dans la fermentation & la pourriture. 365 & 366

Cette action est nécessaire pour la fermentation. 331

Elle fait fermenter le Beurre , & le déprave facilement. 344

Elle rend les suc albumineux susceptibles de pourriture. 349 & 350

Cette action sur les suc qui se pourrissent , est nécessaire pour porter la contagion. 367

La pourriture excitée par l'action de l'Air extérieur , porte toujours avec elle la contagion. *Idem.*

L'air retenu dans les premières voyes par des matières crûes & visqueuses , se raréfie , & cause des distensions très-douloureuses , & des Coliques violentes. 314

Le Vinaigre préserve du mauvais Air. 105

ALBÂTRE , Peut servir de base au Salpêtre. 142

La calcination ne la rend pas ou que fort peu.

corrosive.

143

ALCALI. Le sel alcali a une faveur âcre & brûlante.

138

Caractères du sel alcali. Il donne une couleur verte au Syrop & à la teinture de Violettes.

Idem.

Il rend les huiles grasses & les Résines dissolubles à l'eau.

Idem & 291

Il fait effervescence avec les acides aqueux, il s'unit fortement avec ces sels, parce que l'Air est chassé de l'alcali.

138. 148

La disposition que l'alcali a à s'unir fortement avec les acides, les a fait regarder comme des particules poreuses.

139

Affinités de l'alcali. L'eau chargée d'acides a toujours plus d'affinité avec les alcalis, que l'eau simple.

147

La propriété que les alcalis ont de s'unir aux acides, ne leur est point particulière.

139

Leur disposition à s'unir plus fortement à l'eau chargée d'acides qu'à l'eau simple, paroît dépendre de l'huile dont ils sont fournis.

147

Leur propriété absorbante ne doit être attribuée qu'à la partie huileuse & terrestre de ces sels.

141

Plus les alcalis sont fournis de Terre calcinée, plus ils sont absorbans.

Idem.

Leur base & leur acide propre ne se séparent pas pour s'attacher par une plus grande affinité à d'autres substances.

187 & 188

Ces sels sont décomposés d'acide, d'huile, & de terre élémentaire.

138

Il faut pour former des alcalis, de la terre & de l'huile pour retenir les particules acides des molécules qui forment ce genre de sel.

360

La base des sels alcalis n'est pas fournie d'acide, autant qu'elle en peut fixer.

187

Les Alcalis contiennent moins d'eau & d'acide que les sels Neutres. *Idem*

Origine des sels Alcalis. Ces sels naissent des sels Neutres qui contiennent beaucoup d'huile. 139

Les Alcalis peuvent former des sels Neutres en recevant, outre l'acide qu'ils contiennent, des acides aqueux, autant qu'ils peuvent en fixer. 138 & 188

Les sels Neutres factices ne sont que de l'eau fixée avec l'alcali, des particules acides, & beaucoup d'Air. 140

Les substances alcalines fixent les acides aqueux, & forment avec eux diverses espèces de sels Neutres. 201

Les Terres alcalines forment les sels Neutres par leur union avec divers acides dispersés dans l'Air, & entraînés sur la surface de la Terre par l'eau dont l'Air est chargé. 141. 201

Les différentes combinaisons des alcalis avec les acides, forment les différens sels Neutres que la Chymie produit. 260

Les Alcalis qui se trouvent avec les acides dans les Plantes, n'y forment pas des sels Neutres semblables à ceux qu'ils forment dans les Laboratoires. 232

Les Alcalis qu'on tire des Plantes dans les Analyses, existent-ils dans ces Plantes? 233

Il faut distinguer dans les Analyses des Mixtes, si l'alcali fixe est fourni par du Nitre, ou par du sel Tartareux. 159

Les sels Alcalis que l'on tire des Plantes dans l'Analyse, ne sont point les parties d'aucun sel de la nature des sels Neutres naturels, qui ne sont pas dégénérés en sels Tartareux. 251

Le sel essentiel des Végétaux qui nage dans le phlegme, & qui n'est pas fortement engagé dans leur huile, ne se convertit pas en alcali dans

les Analyses Chymiques.	157
Il n'y a que le sel essentiel fixe qui reste dans la Plante , jusqu'à la fin de la distillation qui peut être converti en alcali.	158
Le Nitre se change en alcali par l'embrasement.	193
<i>L'Alcali</i> tiré des cendres d'une Plante , marque la quantité de sel Tartareux fixe qui se trouvoit dans cette Plante.	212
<i>Les Alcalis</i> que l'on tire par la lessive des cendres des Plantes , ont des qualités qui different beaucoup entr'elles par la maniere dont on fait évaporer l'eau.	152
<i>Les huiles</i> grasses & onctueuses , fournissent beaucoup d'alcali volatil.	125
<i>Les huiles</i> minérales ne fournissent pas d'alcali , non plus que les huiles résineuses.	177
<i>Les huiles</i> balsamiques , du moins quelques-unes , n'en fournissent point dans la distillation.	227
Le Tartre fournit des alcalis par l'Analyse.	356
La lie liquide en fournit aussi.	357
<i>L'Alcali</i> , dissout dans l'eau , ala même propriété que l'infusion des cendres des Végétaux.	169
Moins ce sel est chargé d'huile grossiere , plus il est âcre.	154
On se sert souvent d'Esprit-de-Vin pour purifier ce sel de son huile superflue.	152
<i>Les Alcalis</i> ont plus d'acrimonie que les sels Neutres. Pourquoi ?	188
Ceux qui sont très-fournis de Terre calcaree , sont fort âcres & caustiques.	155
<i>Les Alcalis</i> sont adoucis & mitigés par leur mélange avec des sels Neutres.	170
<i>Especies différentes</i> de sels Alcalis.	138 & suiv.

Il y en a de deux fortes , de fixes & de volatils. 149

Il y en a de plus âcres & plus corrosifs les uns que les autres. 169

ALCALIS FIXES. Différence de ces sels. 150

Alcali fixe naturel , & factice. *Idem.*

Ce ne sont que des sels huileux & terrestres calcinés , ou une chaux plus chargée d'acide & d'huile , que la chaux ordinaire. 143

Ils sont plus absorbans que les alcalis volatils. Pourquoi ? 171 & 172

Ils s'unissent plus fortement aux acides aqueux , que les volatils. 147

L'Alcali fixe mêlé à la Chaux-vive forme des Pierres à Cauteres. 155. 170

L'Alcali fixe uni à un acide fermenté forme un sel Tartareux. 138

Ce sel uni à l'acide Nitreux forme un *Aphronitrum* , ou fleur de Nitre. 128. 138

Ce sel joint à l'acide de Sel-Marin , forme un Sel-Marin. *Idem.*

Ce sel uni à l'acide vitriolique forme des Crystaux octoèdres. 54

Ce sel mêlé avec l'acide du Vitriol , produit un Tartre vitriolé. 138

L'Alcali fixe de Tartre mêlé avec l'acide tiré du Vitriol , forme un sel Neutre amer appelé *Tartre vitriolé*. 46

L'Alcali fixe joint avec l'acide vitriolique forme le Tartre vitriolé qui se trouve dans les cendres de certaines Plantes. 228

Décomposition des sels alcalis fixes. 155

Ces sels résistent à l'action du feu sans s'évaporer. 149

Ils se détruisent par des dissolutions répétées. 155

Ils se détruisent quand ils sont exposés à l'Air,

& y répandent une legere odeur de lessive. *Idem.*

On ne peut retenir ni rassembler l'acide qui se sépare de la terre du sel alcali fixe, il se dissipe dans l'Air. 156

L'acide de ce sel est très-huileux, & très-subtil. *Idem.*

On peut volatiliser les alcalis fixes par la distillation, en y ajoutant des substances huileuses. 171

Les Alcalis fixes qu'on tire d'un Mixte par embrasement, se volatilisent facilement dans la distillation, quand ils sont mêlés avec des huiles. 156

Connoissances que l'on peut tirer des alcalis fixes par l'Analyse. 157

Ils nous donnent des lumieres dans nos recherches sur les qualités des Mixtes. 165

Si on jugeoit par l'alcali fixe, de la quantité de sel essentiel qu'il y a dans une Plante, il paroîtroit que ce sel ne contribueroit que très-peu aux vertus médicinales des Plantes. 164

Les Alcalis fixes que l'on tire des Plantes n'existoient pas dans ces Plantes avant l'Analyse. 261

Il n'y a pas d'alcali fixe dans les Plantes, il s'y forme par l'embrasement de ces Plantes. 229

Il n'y a que le Nitre, & le sel Tartareux fort fixe, qui puissent se changer par l'embrasement en alcalis fixes. 159

L'Alcali fixe qui se tire des Plantes, est fourni ou par un sel Nitre, ou par un sel Tartareux fixe. 211. 109

L'Alcali fixe que l'on tire d'un Mixte fait juger par sa quantité, de la quantité de sel Nitre, ou de sel Tartareux fixe qui étoit dans le Mixte. 163

Les Plantes qui ont peu de saveur & peu

de vertus, & qui fournissent beaucoup de sel alcali fixe dans les Analyses, sont abondantes en sel Nitre. 159

Si une Plante contient beaucoup de sel Nitre, elle fournit beaucoup plus de sel alcali fixe, que si elle contenoit beaucoup de sel Tartareux. 165. 166

On ne peut pas juger de la quantité de sel Tartareux d'une Plante, par la quantité d'alcalis fixes que ce sel fournit. 167

La quantité d'alcalis fixes, marque seulement la quantité de sel Tartareux fort fixe. *Idem.*

On peut juger de la quantité de sel Tartareux fixe que contiennent les Plantes dont les sucs s'aigrissent en fermentant, par l'alcali fixe qu'elles fournissent. 162

L'*Alcali fixe* que donnent les Plantes aigrettes, vient d'un sel Tartareux fixe. *Idem.*

Les qualités de l'alcali fixe peuvent nous donner quelques connoissances sur la nature du sel Tartareux qui a dégénéré en alcali. 167 & 168

L'*Alcali fixe* fourni par le sel Tartareux, ne peut nous aider à découvrir ni la quantité, ni les qualités du véritable sel Tartareux des Plantes. 215

L'*Alcali fixe* fourni par le sel Tartareux, vient d'un sel Neutre qui n'est point parfaitement Tartareux. *Idem.*

Cet *Alcali fixe* est fort âcre, fort avide d'eau, & d'acide, & fort absorbant. *Idem.*

L'*Alcali fixe* du sel Tartareux, est mêlé après l'embrasement avec le *Caput-Mortuum* de ce sel. *Idem.*

Les sels Neutres des sels Tartareux acquièrent promptement la disposition à être réduits en alcalis fixes. 217

On ne peut tirer que très-peu d'alcali fixe

des parties des Animaux. 174

Quand le sel Tartareux de nos alimens a souffert l'action des vaisseaux , il ne donne presque plus d'alcali fixe dans l'embrasement 230

La Crème de Tartre en fournit très-peu.

163

Les Plantes maritimes en fournissent une grande quantité. 227

Tout le sel calcinable des Plantes n'en fournit pas. 167

Vertus des sels Alcalis fixes. 168

Ils agissent plus puissamment les uns que les autres , & ont divers degrés d'activité. 169

Ils sont les dissolvans des Résines purgatives accompagnées d'huiles mucilagineuses. 315

L'Alcali fixe est un puissant Diurétique & Diaphorétique. 168

Ce sel mis en mouvement par l'action des vaisseaux , incise , dissout , & rend plus fluides , les humeurs crûes & gélatineuses , & même les suc albumineux ou lymphatiques. *Idem.*

Il est un des plus puissans résolutifs , pour donner de la fluidité & du mouvement aux humeurs qui séjournent dans les vaisseaux d'une partie affoiblie. *Idem.*

Les Alcalis fixes servent à faire des Caustiques. 169

L'Alcali fixe est quelquefois confondu dans les Analyses des Plantes , avec un sel Neutre qui domine , & empêche de le remarquer. 228

En quoi ce sel differe-t'il des sels Neutres ?

187

En quoi conviennent-ils avec ces mêmes sels ?

188

L'Alcali fixe mêlé de sel Neutre est Diurétique : ce sel est moins actif que l'alcali. 170

Alcali fixe factice , se tire ordinairement des cen

dres des Plantes, & de quelques parties des Animaux. 152

Ils sont plus corrossifs que les naturels, pourquoi? 150

Alcali fixe naturel. C'est le *Nattrum* des Egyptiens. *Idem.*

Il se trouve dans les Pays chauds, & dans les eaux minérales chaudes. *Idem.*

Il ne se trouve point dans les Plantes, ni dans les Animaux. *Idem.*

Il ne se trouve pas dans les Pierres calcinables. *Idem.*

Il contient de la Terre calcinée qui le rend absorbant. 151

Ses Crystaux sont assez semblables à ceux du Sel-Marin. *Idem.*

Il est moins corrossif, que le factice. Pourquoi? 150

Les Alcalis fixes naturels, sont plus foibles que les factices. 169

Ceux qui se trouvent dans les eaux minérales, sont de puissans résolutifs. *Idem.*

ALCALI VOLATIL. Ce que c'est? Sa nature, & ses especes. 171 & suiv.

Les Alcalis volatils sont formés d'une Terre alcaline plus subtile, & plus fournie de parties sulfureuses, que celle des alcalis fixes. *Idem.*

Ces sels sont absorbans: Cette qualité dépend de ce que ces sels sont dégarnis d'eau. *Idem.*

Ils contiennent moins de Terre calcarée que les fixes: le feu agit moins puissamment sur la Terre des alcalis volatils, & la calcine moins que celle des alcalis fixes. 172

C'est le sel Tartareux des huiles grasses qui le fournit. Il s'unit moins fortement aux acides aqueux que les alcalis fixes. 147

L'Alcali volatil forme, par son union avec

T A B L E

Acide Nitreux , une espece de sel Ammoniac Nitreux. 128

L'acide vitriolique chasse des alcalis volatils tous les autres acides qui leur sont unis , & prend leur place. 56

Les Alcalis volatils sont facilement dissipés par une chaleur considerable. 149

Ils sont si fournis d'huiles , qu'ils se fondent au feu. 148

Ils peuvent être vitrifiés par le feu , quand ils sont mêlés avec de la terre. *Idem.*

Les Alcalis volatils produits par le feu , font partie du sel essentiel des Plantes. 136

Les sels Alcalis volatils naturels , ne sont pas libres dans les Plantes. *Idem.*

Le sel Alkali volatil a l'odeur de l'Urine; il se trouve dissout dans le phlegme du Mixte que l'on distille. 176

L'odeur de certaines Plantes , dépend de ce sel. 226

Il se trouve dans les Plantes Antiscorbutiques ; il leur donne une odeur de sel urineux , surtout quand il est mis en mouvement par la chaleur. *Idem.*

Les Alcalis volatils qu'on tire des Plantes , n'existoient pas tous dans ces Plantes avant l'Analyse. 261

L'Alkali volatil qui monte dès le commencement de la distillation , étoit dans ces Plantes. 220

L'Alkali volatil que les Plantes succulentes donnent au premier feu de la distillation est naturel. 172

L'Alkali volatil se trouve souvent avec un acide dans les Plantes. 175

Ces deux sels n'y forment pas un sel ammoniacal. 176

D'où vient l'alcali volatil qui se trouve naturellement dans les Plantes. . . 226

L'Alcali volatil formé par le feu dans les Plantes seches & les gommés , ne s'éleve qu'à la fin de la distillation. 173

L'Alcali volatil qui s'éleve vers la fin de la distillation des Plantes , est formé par l'action du feu. 209

Comment les alcalis volatils sont formés des huiles grasses ? 335

Comment ils peuvent se former par des huiles résineuses volatiles. 279

Quel est le sel des Mixtes qui se convertit en alcalis volatils. 177

Quel est l'alcali volatil que fournit le sel tartareux dans les Analyses ? 209

Il ne le fournit que sur la fin de la distillation. *Idem.*

Cet Alcali volatil est fourni par l'huile la plus grasse du sel tartareux dans la distillation des Plantes. *Idem.*

Les parcelles du sel tartareux qui le forment , sont plus pénétrées d'huiles que celles du Vinaigre. 119

L'acide fugitif qui se dégage des parcelles de l'alcali volatil , est plus huileux que celui qui se dégage des parcelles du sel tartareux. *Idem.*

L'Alcali volatil peut se former dans les Animaux sans l'action du feu. 175

Celui que l'on tire des Animaux est l'ouvrage du feu , car il ne s'éleve qu'à la fin de la distillation. 174

La bile de la vésicule du Fiel , donne souvent des marques de sel alcali volatil. 175

L'Alcali volatil de la bile de la vésicule du Fiel fermente avec les esprits acides , & forme avec eux une espece de sel ammoniac. *Idem.*

Le sel des Animaux se convertit presque entièrement en alcali volatil dans la distillation.

164

Le sel tartareux des alimens, après avoir souffert l'action de nos vaisseaux, se convertit facilement en alcali volatil par l'action du feu. 230

La pourriture produit du sel volatil alcali.

113

L'Alcali volatil produit par la pourriture, est formé du sel tartareux.

117

Les parcelles du sel tartareux dépouillées par la pourriture de l'huile limoneuse, & dégarnies d'eau, forment les particules de l'alcali volatil.

371

On distingue les effets de la pourriture & de la fermentation, en examinant la différence qu'il y a entre le Vinaigre & l'alcali volatil.

113

Destruction de l'alcali volatil par la pourriture.

372

L'Alcali volatil formé par la pourriture, diffère beaucoup du Vinaigre produit par la fermentation.

117

La destruction de l'alcali volatil est le dernier terme de la pourriture.

119

Les Alcalis volatils sont de bons Cordiaux; on les employe dans les syncopes pour ranimer le mouvement des esprits, & rétablir les forces.

185

Ces sels sont dissolvans, diurétiques, & sudorifiques; ils hâtent les secretions, & donnent de la fluidité aux humeurs.

186

Ils conviennent comme résolutifs sur les tumeurs froides, où les sccs ne peuvent acquérir assez de fluidité & de mouvement par l'action des vaisseaux pour rentrer dans le courant de la circulation.

185

Les Alcalis volatils sont de deux sortes, natu-

DES MATIERES. 417

rels, & factices. 173

Les Alcalis volatils factices, se tirent des Mixtes susceptibles de fermentation & de pourriture. 177

Ces sels sont produits par le feu, ils n'existoient pas dans le Mixte avant la distillation. 173

Ils ne paroissent qu'à la fin de la distillation. 174

Ces sels marquent qu'il y avoit une huile grasse dans ces Mixtes, qui a dégénéré en alcali volatil par l'action du feu. 182

Sel Alcali volatil concret. Les molécules de ce sel peuvent se fixer, se rassembler, sous une forme sèche. 372

L'*Alcali volatil concret* tient sa consistance, & son volume de la quantité de terre qu'il contient. 176

On peut multiplier beaucoup l'alcali volatil, & le rendre concret en le distillant avec de la Craye. 177

Alcali volatil naturel, est-il formé dans les Plantes, ou les Plantes le tirent-ils tout formé de la sève de la terre? 183

Il n'est pas l'ouvrage du feu, car il est enlevé avec le phlegme dès le commencement de la distillation. 174

Il est trop délayé dans le phlegme qui l'enleve au premier feu de la distillation pour être attribué à l'action du feu. *Idem.*

Les Alcalis volatils naturels qu'on découvre dans les Mixtes par l'Analyse, ne peuvent pas beaucoup nous servir à étendre nos connoissances sur la vertu des médicamens. 185

Ils communiquent ordinairement fort peu de vertus aux Plantes qui les contiennent. 233

Ils ne déterminent pas les vertus de ces Plan-

tes ; ils n'y apportent que quelques modifications peu remarquables. 184

Les Alcalis volatils naturels, sont stimulan's ou échauffans ; ils excitent l'action des vaisseaux. 185

L'alcali volatil fluide, est appellé urineux à cause de son odeur. 310
176

L'Alcali Urineux est plus huileux , & moins chargé de terre alcaline que le sel alcali volatil concret. *Idem.*

ALCALISATION DES SELS, consiste principalement dans leur dépouillement d'une grande partie de l'eau qu'ils contenoient. 171

L'acide du Vinaigre n'en est plus susceptible : Pourquoi ? 360

Les suc's aigrelets des Plantes , n'en sont pas non plus susceptibles. *Idem.*

Le Sel-Marin qui abonde dans plusieurs Plantes maritimes , y est fort susceptible d'alcalification. 217

Le sel tartareux n'en devient susceptible que par le moyen de son huile. 182

ALCHYMILLE. Cette Plante contient un sel tartareux austère accompagné d'un sel Neutre qui ne s'alcalise point ; elle est astringente. 265

ALIMENS. La connoissance de leurs qualités , dépend de celle des parties intégrantes. 7

Les acides minéraux ne semblent pas se trouver dans les Mixtes qui nous servent d'alimens. 75

Les acides des alimens viennent néanmoins originairement des acides minéraux. *Idem.*

Les substances farineuses des semences qui nous servent d'alimens , sont de même nature que la pulpe des fruits. 93

Les huiles grasses & mucilagineuses forment les suc's qui nous servent d'alimens. 303

Les parties nourricieres des alimens , viennent des huiles grasses & mucilagineuses , & des sels tartareux des sucs des Végétaux. 338

Les alimens les plus nourriffans , sont ceux qui contiennent beaucoup d'huiles grasses & onctueuses. 97

On prépare souvent les alimens avec l'huile , le beurre , ou la graisse pour les rendre plus nourriffans. 98

Les alimens sont pour la plupart naturellement ou par assaisonnement fournis de sels Neutres. 262

Le Sel-Marin dont on les assaisonne passe dans le sang , & est entraîné par les urines. 73

Le sel tartareux est le sel de nos alimens. 206

Leur sel tartareux forme nos sucs gélatineux & nos graisses. *Idem.*

Leur sel tartareux fixe résiste à la fermentation parfaite , & à la chaleur naturelle des Animaux. 374

Leur sel tartareux fixe est rejeté , surtout par la voye des urines , à peu près aussi fixe qu'il a été fourni par les alimens. 374

L'action de nos vaisseaux cause divers changemens dans le sel tartareux de nos alimens. 229
 & 230

Alimens fermentés. Les Animaux , surtout les hommes , vivent de Végétaux dont le sel est préparé par la fermentation. 97. 181

Alimens glutineux. Les huiles carminatives sont utiles pour aider à la digestion des alimens trop fournis d'huiles glutineuses. 314

Alimens gras , Sont adoucissans & nourriffans. 338

Ils ne conviennent point aux tempéramens chauds & secs , parce que ces huiles grasses dé-

generent en humeur bilieuse. *Mem.*

Alimens mucilagineux. L'humeur bilieuse est très-propre à dissoudre la partie mucilagineuse des alimens. 352

ALKEKENGÉ. Le sel tartareux de ses fruits devenu mucilagineux, dégénere en suc vineux d'une saveur amere. 203

ALKOOL de Vin, Est l'huile spiritueuse du Vin, ou l'Esprit-Recteur de l'huile mucilagineuse qui a été décomposée par la fermentation. 358

ALLFLUYA. L'acide de cette Plante, est aigret dès son origine. 103

Elle fournit dès le premier feu de la distillation du sel alcali volatil naturel; il existoit donc naturellement dans cette Plante. 172

La vertu rafraîchissante de cette Plante, ne dépend pas de ce sel. 184

Le sel tartareux de cette Plante, est tartareux dès son origine: & le suc de cette même Plante exposé à l'Air, fermente, & devient de plus en plus acide. 361

Son sel tartareux est de saveur aigrette, & accompagné de Nitre; elle est diurétique & antiputride. 255

ALOE. Proportion des parties gommeuses & résineuses de l'Aloé. 318

Sa partie résineuse, & sa partie gommeuse, ont les mêmes vertus. 205

Le sel alcali volatil qu'il donne dès le premier feu de la distillation, est-il naturel, ou formé par le feu? 173

Sa saveur amere & nauséabonde, est un signe certain de sa qualité purgative. 318 & 319

ALUN. Il paroît formé par la rencontre de l'acide de Vitriol ou de Soufre minéral avec une terre crétacée ou alcaline. 50. 244

Son acide peut être tiré par distillation sans

intermede à la différence de l'acide de Nitre, de Sel-Marin & Ammoniac. 57

L'Alun ne peut résister à un feu violent, il se calcine & devient corrosif; il s'alcalise quand il a pour base une terre crétaée ou calcarée. 257

Il y a sur la surface de la terre des sels Neutres de la nature de l'Alun. 201

L'Alun que la terre fournit aux Plantes, est peu à peu pénétré par l'huile mucilagineuse, & acquiert le caractère de sel tartareux. 179. 192. 193

La saveur austere des Plantes, dépend d'un sel de la nature de l'Alun. 244

Le sel de la nature de l'Alun est peu susceptible de fermentation dans les Plantes. 83

Son acide conserve les caractères de l'acide vitriolique dans quelques Plantes austeres & astringentes. *Idem.*

Les vertus des Plantes qui abondent en sels Neutres alumineux, dépendent de ces sels. 233

Alun factice. Il se contrefait avec la Craye, & l'esprit acide de Vitriol. 142. 169. 189. 244

On tire de l'Alun factice un alcali qui est un fort corrosif. 169

AMANDES. L'huile que l'on tire de ces fruits par expression, est parfaitement grasse. 204

AMBRE JAUNE, Tient sa qualité bitumineuse ou sulfureuse, & inflammable, du Soufre minéral qu'il contient. 285

Vertus de l'huile de Succin. 287

AMER. Cette saveur indique dans les Plantes des qualités stimulantes ou échauffantes. 235

Elle est propre à un grand nombre de Purgatifs. 318. Voyez *Purgatif.*

Il y a des sels Neutres de saveur amere sur la surface de la terre. 201

La saveur amere des sels tartareux appar-

tient à leur huile.

237

Il y a des sels tartareux auſteres qui acquie-
rent une ſaveur amere par la fermentation. 361

AMIANTE. Son ſel tartareux a pour baſe un ſel
Gemme. 239

ANALYSES Chymiques. Elles décompoſent les vrais
principes d'où dépendent immédiatement les
vertus des Plantes 232

Utilité qu'on peut tirer des Analyſes Chy-
miques des Plantes, dans la Médecine.

Les Analyſes Chymiques tirent des acides
aqueux de preſque tous les Minéraux, excepté
les Métaux. 40

Analyſes du ſel tartareux des Plantes. 207
& ſuiv.

Comment le ſel tartareux ſe fait remarquer
dans les Analyſes. 162

ANCHYLOSES. Les Eaux Thermeles où domine
le Pétrole, ſont efficaces contre cette maladie.
286 & 287

ANCIENS. Ils ſe ſont peu appliqués aux Expé-
riences Phyſiques & Chymiques; ils ſe bor-
noient preſqu'à l'obſervation, 6

Leur Phyſique étoit défectueuſe, parce
qu'ils ignoroient les parties intégrantés des Mix-
tes. *Idem.*

Leur Phyſique étoit bornée aux qualités
ſenſibles. *Idem.*

Ils mêloient les Plantes & ſemences carmi-
natives aux purgatifs. Pourquoi? Quand cela
convient-il? 314

Ils ont mis les Plantes émollientes au rang
des Remedes chauds au premier degré. 309

Ils ont mis auſſi les mucilages inſipides au
même rang. 243

ANETH. Les vertus carminatives de cette Plante,
dépendent de l'huile ſubtile gommeuſe qu'elle

contient.

314

ANIMAUX, Ont continuellement besoin de nourriture pour renouveler les sucs qui sont continuellement expulsés de ces corps. III

Les Animaux, surtout les hommes, ne se nourrissent que de Végétaux, dont le sel tartareux est fermenté. 97. 181

Les Animaux qui, par nécessité vivent de Végétaux âcres, amers, ou fort acides, maigrissent beaucoup, & périssent quelquefois par maladie. 98

Le sel tiré des cendres des Animaux avec de l'eau chaude, est plus chargé de terre qu'avec de l'eau froide. 153

Les Animaux contiennent beaucoup d'acides. 38

Ils renferment peu d'acides aqueux, surtout le Corps Humain. 39

Les deux genres d'acides qu'ils contiennent, tirent leur origine des deux genres d'acides des minéraux. 44.

L'acide des Animaux, est un acide fermenté. 96

Il est fort remarquable dans les sucs chyleux & gélatineux. 97

L'acide qui se trouve développé dans les Animaux, comme dans la Fourmi, est un acide très-fermenté, qui a l'odeur d'un Vinaigre très-volatil & très-pénétrant. 98

On tire des cendres de quelques-unes de leurs parties du sel alcali fixe; mais en petite quantité. 174. 152

On n'y découvre point d'alcali fixe naturel. 151

Leur sel essentiel qui est pénétré de beaucoup d'huile, se convertit facilement en alcali volatil par la distillation. 157. 164. 174

L'alcali volatil naturel que l'on tire de leurs

humeurs est formé par le feu , il ne s'éleve qu'à la fin de la distillation ; il peut cependant s'en former sans l'action du feu. 174 & 175

Le Nitre se forme particulièrement dans les endroits où les Animaux se retirent. 133

Il paroît que l'acide parfaitement Nitreux est entierement étranger aux Animaux pendant leur vie , surtout à ceux qui vivent de Végétaux , ou d'autres Animaux nourris de Plantes. *Idem.*

On doute si leurs humeurs ne contiennent pas un acide Nitreux , ou du moins un acide qui en approche beaucoup. *Idem.*

Leur acide Nitreux est produit par la pourriture. 44

Pourquoi le nomme-t'on acide Nitreux ? *Id.*

Il se trouve beaucoup de cet acide dans l'Air & sur la terre , par la décomposition du sel des Animaux. 130

L'acide Nitreux des Animaux est si fugitif , qu'on ne peut l'appercevoir. 44

On a peine à reconnoître chez eux l'acide du sel commun. 73

Le sel tartareux est le sel de leurs alimens , & de leurs humeurs. 206

Les Animaux ont pour acide naturel l'acide fermenté. 46

Presque tout leur sel essentiel est tartareux. 164

Leurs différentes especes de sels essentiels ou tartareux , naissent des sels Neutres naturels. 189

Les sels naturels de leurs humeurs sont des sels tartareux volatils ou fixes. 373

Leur sel tartareux est susceptible de divers changemens. 203

Action de leur chaleur naturelle sur leur sel tartareux. 373

L'action de leurs vaisseaux. cause différens changemens dans le sel de leurs alimens : Quels sont

font ces changemens ? 181

Elle dispose l'acide de leur sel tartareux à dégénérer en acide Nitreux. 111

Leur sel tartareux ne se convertit point en suc aigrelets, ni en suc vineux. 206

Les humeurs des Animaux sont de la même nature que les nôtres. 342

Toutes leurs humeurs sont formées des huiles grasses, des huiles mucilagineuses, & des sels tartareux des suc des Végétaux. 338 & 339

Leur graisse, leur suif, leur beurre, viennent des huiles grasses des Végétaux dont ils sont nourris. 307

Leur graisse, & leur suif est formé par la partie butyreuse du Lait, qui se sépare de la partie caseuse. 344

Vertus digestives & résolutes de graisses tirées des Animaux. 338

Leurs suc gélatineux sont faits par la partie caseuse du Lait, fort chargée de sel tartareux. 308. 345

Leurs suc gélatineux, & leurs graisses dégénèrent par le jeu de leurs vaisseaux en suc albumineux, bilieux, lymphatiques, & sanguins. 206

On tire des suc des Animaux, des huiles narcotiques, par des distillations répétées. 326

Les Animaux se détruisent toujours par la pourriture, parce qu'ils sont moins fournis d'huiles mucilagineuses que les Végétaux. 336

Leurs suc se détruisent aussi par la pourriture. 365

L'action des vaisseaux, & la chaleur des Animaux, font pénétrer la partie aqueuse entre les parties du sel tartareux, & le rendent susceptible de pourriture. 366

Les suc des Animaux sont détruits par l'action des vaisseaux, par la pourriture, & par la fermentation.

mentation, & il en résulte des acides bien différens.

111

Les sucres de ceux qui vivent uniquement d'autres Animaux, sont très-peu susceptibles de fermentation, ils tendent au contraire immédiatement à la pourriture. 39. Voyez *humeur grasse, bile, suc gélatineux, sang.*

ANIME'. Gomme ou Résine solide: Voyez *Gomme animée.*

ANIS. *Plantes Carminative.* Ses vertus dépendent de l'huile subtile gommeuse qu'elle contient. 314

ANTIHYSTÉRIQUES: Les huiles résineuses un peu bitumineuses & gommeuses ont cette qualité.

312

ANTISCORBUTIQUES. (*Plantes*) Elles contiennent beaucoup d'acide Nitreux qui ne paroît pas y être libre.

135 & 136

Ce n'est pas le seul genre de sel qui se trouve dans ces Plantes.

Idem.

Le sel alcali volatil qui s'y trouve leur donne l'odeur de sel urineux, surtout quand il est mis en mouvement par la chaleur.

226

Ces Plantes ont une partie de leur sel tartareux, si volatilifée, qu'elle s'élève d'abord dans la distillation.

225

Leurs vertus dépendent principalement de cette partie volatilifée, parce qu'elle est la plus active.

Idem.

APÉRITIFS. (*Remedes*) Les Plantes âcres qui agissent par leur sel tartareux, sont de très-puissans apéritifs.

237

Les sels Neutres qui ont pour base des alcalis, sont apéritifs.

192

Quel est l'effet de ces Remedes? 237. Voyez *sel Tartareux.*

APHRONITRUM. C'est un Nitre dont les Crystaux sont fort déliés, on les appelle *Fleur de*

DES MATIERES. 427

Nitre. 128

Ce sel a pour base différentes terres. 142

APOPLEXIE, Peut être causée par la vapeur de l'Esprit-de-Vin qui sort des Tonneaux, ou le Vin fermenté. 359

ARBRES de Diane. Ils sont formés d'une dissolution d'Argent, & de Mercure par l'acide Nitreux. 127

Arbres Résineux. Leur huile essentielle surabondante s'échappe à travets leur écorce, & forme des Résines sèches, fixes ou volatiles. 295. &

ARCANUM *Duplicatum*, Se fait avec l'acide de vitriol, & la base ou partie alcaline fixe du sel de Nitre. 55. 191

ARDEURS d'Entrailles, Sont quelquefois causées par l'acrimonie de la bile; le Vinaigre, & les autres aigrelets les modèrent. 104

ARGENT, Dissout par l'acide Nitreux, produit des Crystaux en forme de petites lames dentelées. 127

L'Argent dissout par l'esprit de Nitre, est un excellent corrosif fort en usage dans la Chirurgie. 137

L'Argent & le Mercure dissous par l'acide Nitreux, forment les Arbres de Diane. 127

ARGENTINE. Cette Plante contient un sel tartareux alumineux, austere, salé, accompagnée de beaucoup d'huile grasse & épaisse: elle est astringente, un peu apéritive & détensive. 250

ARGILLE, Est une terre composée. 144

L'Argille jointe à l'acide vitriolique dans la terre, forme les huiles bitumineuses. 284

ARMOISE. Les vertus de cette Plante, dépendent les unes de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340

AROMATIQUES. (Plantes) Les Plantes de ce genre

les plus chargées d'huiles résineuses, croissent facilement dans les terres sabloneuses, parce que ces huiles n'ont pas besoin de terres alcalines. 289

La chaleur qui agit dans ces Plantes vivantes qui sont fournies de sel tartareux, subtilise une partie de leur huile résineuse, & la mêle avec le phlegme de ces Plantes; c'est cette partie qui leur donne leur odeur aromatique. 290

Les vertus de ces Plantes dépendent les unes de leur huile, & les autres de leur sel essentiel. 340

Ces Plantes fournissent des huiles essentielles subtiles & fort fluides, qui se séparent du phlegme dans la distillation. 219

L'huile essentielle distillée de ces Plantes, possède toujours toutes leurs vertus, leur saveur, & leur odeur. 293

Ces huiles essentielles ne donnent pas de sel alcali fixe, ni volatil dans les Analyses, parce que l'acide de ces huiles n'y est pas assez fixé par la terre. 279

Les Plantes Aromatiques fort succulentes entassées se pourrissent, leur suc exprimé, exposé à l'action de l'Air, fermente & s'aigrit. 295

ARROCHE. Cette Plante contient un sel tartareux de saveur légèrement salée, qui dépend d'un sel nitreux: elle est laxative, diurétique, & rafraîchissante. 256

Sa semence qui est un fort purgatif a une acrimonie qui est peu remarquable. 318

Arroche blanche, Fournit beaucoup d'alcali fixe qui vient d'un sel Nitreux, abondant dans cette Plante. 159

Arroche puante, Fournit d'abord dans la distillation, un sel volatil qui existoit dans cette Plante. 172

Cette Plante est sédative , ou propre à calmer les mouvemens déreglés ou convulsifs. 322

Sa vertu calmante ne dépend pas de son sel alcali volatil. 184

ARSENIC. Il tient sa qualité bitumineuse ou sulfureuse , & inflammable de Soufre minéral qu'il contient. 285

ARTERES. Leur jeu trop violent , enflamme les humeurs. 105

Les Narcotiques excitent & augmentent leur jeu. 311

ARUM ou *Pied de Veau.* Il s'en élève dès le commencement de la distillation du sel alcali volatil , que cette Plante contenoit naturellement. 172

Elle contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux de saveur âcre , que lui donne son huile chargée d'acide Nitreux , qui est accompagné d'alcali volatil naturel , & de quelque peu de Sel-Marin : elle est apéritive & résolutive. 255

Le sel tartareux de cette Plante est si subtil , & domine si peu sur l'huile volatile qui lui est propre , qu'il ne peut presque se rassembler , ni se cristalliser , & qu'on peut le regarder ou comme une huile , ou comme un sel tartareux. 274

Le sel tartareux des Bayes de cette Plante devenu mucilagineux , dégénere en suc vineux d'une saveur âcre. 203

ASARUM ou *Cabaret.* La saveur fort âcre & amere , & nauséabonde , est un signe de sa vertu purgative & émetique. 318 & 319

ASCLEPIAS ou *Domprevenin.* La racine de cette Plante , contient un sel Neutre qui se trouve uni avec un sel tartareux amer ; elle est apéritive & sudorifique. 267

ASPERGES. Les racines de cette plante contiennent

- un sel alumineux, dégénéré en sel tartareux fa-
lé : elles sont apéritives. 252.
- ASPHALTES ou *Poix Minérale*, tient sa qualité bitu-
mineuse ou sulfureuse, & inflammable, du Sou-
fre minéral, ou du Pétrole qu'il contient. 285
- ASSA FÆTIDA. Huile résineuse, un peu bitumi-
neuse & gommeuse : Ses vertus. 312.
- ASTRINGENS. La qualité de ces Remedes, est pro-
pre au sel alumineux ou austere. 244.
- ATMOSPHERE de l'Air. Voyez Air.
- AVELINES, Donnent dès le premier feu de la di-
stillation, de l'alcali volatil, qui y existoit na-
turellement. 172.
- AVOINE. Sa substance farineuse a peu de saveur,
& n'abonde pas trop en huile grasse ni en huile
mucilagineuse. 98.
- AURÔNE. Les vertus de cette plante, dépendent
les unes de son huile, & les autres de son sel
essentièl. 340.
- Cette Plante* fournit d'abord dans l'Analyse,
un alcali volatil qu'elle contenoit naturellement.
172.
- Sa vertu échauffante ne dépend pas de son
alcali volatil. 184.
- AUSTERE. (*Saveur*) Elle indique les qualités
astringente & rafraîchissante des Plantes. 235
- Elle dépend dans les Plantes d'un sel de la
nature de l'Alun. 244
- Les huiles balsamiques & résineuses ne four-
nissent point de phlegme austere dans la distil-
lation. 227

B.

BAUMES. Leurs diverses especes tiennent
beaucoup de la nature des huiles minérales
ou bitumineuses. 288

Les Baumes contiennent beaucoup d'acide aqueux qui se détache facilement dans la distillation. 227. 289

On n'y découvre aucunes marques de sel tartareux. 227

Leur huile essentielle distillée, est la partie la plus légère, la plus subtile, & la plus active : elle ne possède cependant pas toujours toutes leurs vertus. 291

Leur vertu vulneraire dépend de leur incorruptibilité : ils s'opposent à la corruption des suc de la suppuration des Playes. 296

Baumes fluides un peu âcres, doivent être adoucis par des substances onctueuses pour les Playes qui suppurent. 297

Baume de la Mecque, de *Copau*, de *Tolut*, du *Perou* ; huiles balsamiques ou Résines liquides : leurs vertus. 288. 297

Baume du Perou mêlé avec des alcalis fixes, tirés d'un Mixte par embrasement, les fait volatiliser très-facilement dans la distillation. 156

Baume Samaritain. Ses vertus pour les Playes simples de la peau. 337

Baumes solides : Leur usage en poudre convient pour les Playes qui suppurent trop, parce qu'ils sont astringens, & antiputrides. 297

BARDANE. Cette Plante a des vertus dont les unes dépendent de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340

Sa semence contient un sel Neutre qui se trouve avec un sel tartareux amer : elle est apéritive. 267

BDELLIUM. Huile Résineuse, un peu bitumineuse, & gommeuse : ses vertus. 312

BECABUNGA. Cette Plante contient un sel tartareux austere, accompagnée d'un sel Neutre qui ne s'alcalise point : elle est rafraîchissante.

- te , un peu apéritive , & antiscorbutique. 266
- BELLA-DONA.** L'huile que cette Plante contient la rend stupéfiante : le sel qui fournit l'alcali qu'on tire de ses cendres , n'a nul rapport avec cette vertu. 264
- Cette Plante est assoupiffante & turbulente :* elle contient une quantité extraordinaire de sel essentiel , qui ne contribue pas à sa vertu narcotique. 322 & 323
- BELLIS Major** ou *grande Paquette* ; cette Plante contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux âcre , un peu salé : elle est vulnéraire , agglutinative , & détersive. 255
- Bellis Minor* , ou *Pâquerette* : Cette Plante contient un sel pareil , mais qui n'est point salé ; elle a les mêmes vertus. 254
- BEN.** Le sel alcali volatil qu'il donne au premier feu de la distillation , est-il naturel , ou formé par le feu ? 173
- BENJOIN.** Huile balsamique solide. 288
- BERLE.** Cette Plante fournit d'abord dans l'Analyse du sel alcali volatil naturel. 172
- Elle contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux de saveur âcre , que lui donne son huile chargée d'acide Nitreux , qui est accompagné d'alcali volatil naturel , & de quelque peu de Sel-Marin ; elle est apéritive , résolutive , & antiscorbutique. 255
- BETE** , ou *Poirée*. Ses feuilles contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux salé , & accompagné d'un sel Nitreux. 253
- BETE-Rave.** Sa racine contient un sel tartareux de saveur salée fort légère , qui est accompagné d'un peu d'alcali volatil naturel ; elle est un peu laxative & apéritive. 256
- BETOINE.** Les vertus de cette Plante dépendent les unes de son huile , & les autres de son sel

- essentiel, 340
- BEURRE.** Il vient des huiles grasses des Végétaux dont les Animaux se nourrissent. 307
- Le Beurre* est la partie la plus huileuse, la plus grasse, & la plus onctueuse du Lait. 331. 343
- Formation, & dépuration entiere du Beurre d'avec la partie caseuse du Lait. 344
- Le Beurre* exposé à l'action de l'Air, fermente & se déprave facilement. *Idem.*
- Le Beurre* qui commence à se dépraver, devient glaireux, il acquiert beaucoup d'acrimonie, & une mauvaise odeur. 332
- L'acrimonie du Beurre qui se déprave, est extrêmement vive, & elle ressemble à celle de l'acide Nitreux. 134
- Beurre fondu* se garde fort long-tems, sans que la fermentation y cause d'alteration, parce qu'il est débarrassé par l'ébullition de son huile mucilagineuse. 333. 344
- BILE.** Elle est formée des huiles grasses. 349
- Les suc bilieux sont formés par la graisse, & la partie grasse des suc gélatineux. 206
- Les alimens fort gras dégènerent promptement en bile. 338
- Les huiles grasses dégènerent chez nous en humeur bilieuse, qui augmente la chaleur du corps en excitant l'action des vaisseaux. 241
- L'acrimonie de la bile cause des ardeurs, & douleurs d'entrailles. 104
- Les suc des Plantes aigrettes, moderent l'activité de la bile trop exaltée. 243
- La Bile* n'est plus susceptible d'acidité. 206
- La Bile de la vésicule du Fiel*, donne souvent des marques d'alcali volatil. 175
- Elle fermente avec les esprits acides, & forme avec eux une espcce de sel ammoniac. *Idem.*

BISTORTE. Cette Plante contient un sel tartareux alumineux ; elle est astringente. 248

Son sel tartareux est austere dès son origine , & demeure toujours austere. 361

BITUMES. Ils se forment dans les entrailles de la terre , par l'union de l'huile élémentaire ou principe huileux avec l'acide vitriolique , & avec beaucoup d'eau , de l'Air , & de la terre. 199

○ 275

Il s'en forme aussi dans la Mer , dont les eaux entraînent des huiles minérales chargées de l'acide de Sel-Marin. 275

Il s'en forme encore à la surface de la terre par les différentes parties huileuses des corps dont elles se détachent , & s'unissent à divers acides. 199

Les Bitumes abondent en acides aqueux. 40

Différentes especes de Bitumes ; & leurs vertus. 287

Bitume de Judée. Ses vertus. *Idem.*

Les Bitumes sont propres à embaumer les Cadavres , par leur caractère d'incorruptibilité , qui éloigne la pourriture de ces corps. 297

BLED. La plante que cette semence produit , n'a pas , non plus que la semence , de faveur austere. 94

Sa semence contient une substance farineuse , qui n'abonde pas en huile trop grasse , ni trop mucilagineuse. 98

BOIS. Les Lessives de ses cendres , sont de puissans résolutifs. 168

BOL , Joint à un acide vitriolique dans la terre , forme des huiles bitumineuses. 284

L'acide qu'on tire du Nitre par le moyen du bol , est plus fixe que celui qu'on tire avec les substances métalliques. 128 ○ 129

BORAX, Fournit dans l'Analyse du sel alcali volatil. 177

BOTRIX. Les vertus de cette plante dépendent les unes de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340

BOULEAU. On tire de son écorce, un alcali fixe des plus âcres, & des plus rongeurs. 169

Ses feuilles contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux salé, accompagné d'huile résineuse; elles sont diurétiques. 252

BOURACHE. Les vertus de cette Plante dépendent les unes de son sel essentiel, & les autres de son huile mucilagineuse. 340

BREBIS. Leur Lait fournit beaucoup de parties butyreuses & caseuses; c'est-à-dire d'huile grasse & mucilagineuse. 331

BRUNELLE. Cette plante contient un sel tartareux alumineux de saveur austère & amère, accompagné d'huile bitumineuse; elle est astringente, agglutinante, & un peu détersive. 249

BRYONE. La saveur nauséabonde de cette Plante, est un signe de sa qualité émetique ou catartique; elle est fort amère. 318 & 319

BUGLOSE. Cette Plante a des vertus dont les unes dépendent de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340

BURSA PASTORIS. Cette Plante fournit dès le premier feu de la distillation, du sel alcali volatil naturel, qui existoit naturellement dans cette Plante. 172

Sa vertu astringente ne dépend pas de son sel alcali volatil. 184

Cette Plante contient un sel tartareux alumineux, austère, salé, accompagné d'alcali volatil naturel; elle est détersive, & astringente. 250

C.

CADAVRES Humains. Si on entre avec des flambeaux allumés dans des Souterrains , où ces corps se sont corrompus , les vapeurs putrides dont l'Air est chargé s'embrasent. 116

Les huiles résineuses dont on se sert pour embaumer les Cadavres , les préservent de la pourriture par leur caractère d'incorruptibilité.

297

CAILLELAIT. Cette plante contient un sel tartareux austere accompagné d'un sel Neutre qui ne s'alcalise pas ; elle est astringente. 265

CALCINATION. Le changement qu'elle cause sur les tetres calcarées , est de les dépouiller de l'eau qu'elles contiennent. 145

Une forte calcination alcalise le Nitre pur.

169

Le sel Neutre alumineux , est capable d'une calcination qui le rend corrosif. 154

CAMOMILLE. Les vertus de cette plante dépendent , les unes de son sel essentiel , & les autres de son huile. 340

Les fleurs de cette plante sont anodynes , ou propres à calmer les douleurs. 322

CAMPBRE. Huile résineuse , solide , volatile. 288

C'est une résine volatile , fort odorante , légère , & friable , qui a peu d'acrimonie , elle est calmante , & anodyne , balsamique , résolutive.

296

Les huiles essentielles distillées forment quelquefois en se desséchant , une espece de Camphre. *Idem.*

Le *Camphre* est une huile balsamique excellente pour préserver les chairs , & les sucs , d'attribution putride. 299

CANNELLE. Une livre de son huile essentielle fournit jusqu'à quinze onces d'eau. 276

Son huile essentielle mêlée avec un acide aqueux, fait une effervescence. 148

Son huile essentielle distillée seule, ne donne pas d'alcali volatil, si on la distille avec de la Craye, ou autre terre alcaline, elle en fournit une assez grande quantité. 279

Son huile essentielle distillée avec de l'Esprit-de-Vin, perd sa force, sa vertu, son odeur, sa saveur. 271

Les vertus de la Cannelle résident principalement dans son huile essentielle exaltée. 292

Quelques gouttes de cette huile essentielle prises intérieurement peut exciter une Fièvre considérable. 270

CAPILLAIRES. Les vertus de ces plantes dépendent les unes de leur huile, & les autres de leur sel essentiel. 340

Les suc mucilagineux de cette plante, contiennent un sel tartareux apéritif & expectorant. 309

CAPRIER. Son écorce a un sel tartareux austere, accompagné d'un sel Neutre qui ne s'alcalise point; elle est apéritive. 266

CAPUCINE. Cette plante contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux de saveur âcre, que lui donne son huile chargée d'acide Nitreux, qui est accompagné d'alcali volatil naturel, & de quelque peu de Sel-Marin: elle est apéritive, résolutive, & antiscorbutique. 255

CAPUT-MORTUUM du sel tartareux, est la terre de l'huile fixe de ce sel. 215

CARIE. On se sert en Chirurgie de l'esprit acide de sel commun pour la Carie des os. 74

CARMINATIFS. (*Remedes*) En quoi consiste leur

- vertu ; quelle est-elle ? 314
- Dans quel cas ces Remedes aident à la digestion ? *Idem.*
- Quand faut-il les mêler aux purgatifs ? *Idem.*
- CARVI.** *Plante Carminative* : Ses vertus dépendent de l'huile subtile gommeuse qu'elle contient. *Idem.*
- CARYOPHILLATA.** Les vertus de cette plante dépendent, les unes de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340
- CASSE.** L'acide aigrelet vineux qu'elle contient, la rend laxative. 107
- Elle contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet, accompagné d'huile mucilagineuse & vineuse : elle est rafraîchissante & laxative. 254
- CAUSTIQUES.** On en prépare de plus ou moins puissans avec des alcalis fixes. 169
- Composition la plus ordinaire de ces Remedes, & leurs effets sur les os, sur les chairs, &c. 170
- Les Pierres à Causeres* sont formées d'un sel alcali fixes, unies à de la Chaux vive : Effets de ces pierres. 155
- Les Pierres à Causeres* les plus puissantes, se forment avec le Régule d'Antimoine Martial, ou Jovial, & un alcali fixe. 170
- CELLERI.** Cette plante contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux salé : elle est apéritive. 239. 252
- CEMETIERES.** Il s'y forme du sel de Nitre. 122
- CENDRES.** Les sels tirés des cendres des plantes avec de l'eau chaude, sont plus chargés de terre, qu'avec de l'eau froide. 153
- Les Cendres des Plantes*, fournissent ordinairement du sel alcali fixe artificiel. 152. 211
- Les qualités des sels alcalis tirés par la Les-

five des cendres des plantes , different beaucoup par la maniere dont on fait évaporer l'eau. 152

Si on expose à l'Air une Lessive de cendres réduite par évaporation à une consistance un peu épaisse , elle fournit après un tems un sel tout à fait semblable au Sel-Marin. 73 & 74

En menageant le feu de l'embrasement , on tire ordinairement un sel Neutre des cendres des plantes infusées dans l'Esprit-de-Vin. 153

Les Cendres de certaines plantes , contiennent du Tarte vitriolé en grande quantité. 228

Les Cendres repandues sur la terre , augmentent sa fertilité. 201

Les Lessives des cendres du bois ou des plantes sont de très-puissans resolutifs. 167

CENTAURÉE, (*grande*) Contient un sel tartareux alumineux , austere , doux , & âcre : elle est apéritive, désopilatoire , & un peu astringente. 250

Centauree, (*petite*) Contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux amer : elle est apéritive, désopilatoire , & fébrifuge. 251

CEPHALIQUES. Les huiles résineuses , un peu bitumineuses & gommeuses , ont cette vertu: 312

CERFEUIL. Les vertus de cette plante dépendent les unes de son huile , & les autres de son sel essentiel. 340

CERISES. Elles contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet , accompagné d'huile mucilagineuse & vineuse ; ces fruits sont laxatifs & rafraîchissans. 254

Leur sel tartareux devenu mucilagineux dégénere en suc vineux d'une saveur aigrette. 203

Leur acide ne devient aigrelet que par la fermentation qui se fait dans ces fruits. 103

La fermentation manifeste & prompt qui arrive aux suc de ces fruits , les rend ou vineux ou aigres. 77

L'acide aigrelet vineux que ces fruits contiennent , les rend laxatifs. 107

CERIZIER. Vertus de la gomme de cet Arbre. 308

CERVEAU. Les huiles balsamiques prises intérieurement , conviennent aux maladies froides du Cerveau ; elles le recréent. 300 & 301

CHAIRS. L'application des Cautériques sur les chairs , les réduit en glaires. 170

Chairs trop engorgées : Moyen de les faire sup- purer. 298

Chairs mollasses des Playes ; moyens de les raf- fermir. 297

Chairs endurcies ou trop seches ; moyen de les re- lâcher & rassouplir. *Idem.*

Chairs peu sensibles & tendantes à la mortifica- tion : Moyens de la prévenir. 299

CHALEUR. Celle qui pénètre les plantes , agit diversement sur leurs suc , selon qu'elle péné- tre plus ou moins les parois des vaisseaux , & des cellules qui renferment ces suc. 306

Celle qui agit dans les plantes aromatiques vivantes , qui sont fournies de sel tartareux , sub- tilisé une partie de leur huile résineuse , & la mêle avec le phlegme de ces plantes : c'est cette partie principalement qui donne à ces plantes leur odeur aromatique. 290

La chaleur de la distillation agit comme celle de la fermentation. 223

La chaleur n'est pas assez forte au commence- ment de la distillation des Mixtes , pour produire des alcalis volatils. 174

Elle ne peut pas alcaliser ces sels qui sont délayés dans beaucoup d'eau. *Idem.*

La chaleur que l'eau peut acquerir au premier feu de la distillation des plantes, ne peut suffire pour alcaliser des sels. *Idem.*

Elle enleve ordinairement la terre des sels alcalis volatils à la fin de la distillation; cette chaleur doit être considerable pour l'alcaliser. 172

Elle n'est pas assez considerable dans les premiers tems de la distillation des plantes, pour enlever des sels aussi fixes que le Sel-Marin, & le Nitre. 194

La chaleur de la distillation d'une plante, ne peut enlever le véritable Nitre, mais elle enleve le Nitre devenu tartareux. 218

La chaleur devient considerable dans les Mixtes dessechés par la distillation; elle agit puissamment sur leur sel fixe tartareux; elle alcalise, & volatilise le plus huileux. 174

La chaleur agit fortement sur les plantes seches & les gommés, même avant que la distillation commence. 173

La chaleur extérieure, excite une fermentation parfaite dans les sucs tirés des plantes, & exposés à l'action de l'Air. 355

Quelle est l'action de la chaleur dans la fermentation, & dans la pourriture? 365

La chaleur de la fermentation qui se fait dans les plantes, est une chaleur actuelle & extérieure, communiquée à ces plantes par le Soleil. 354

La chaleur entretient la fermentation dans les sucs des plantes pendant l'été. 329

La fermentation parfaite qui se fait dans les sucs des plantes, excite une chaleur qui lui est propre, & qui fait du progrès par elle-même. 355

La chaleur agit dans la fermentation des plantes, par le moyen de l'eau. 328

Chaleur du Feu. Action de cette chaleur sur le sel tartareux. 973

Elle divise dans la distillation , le sel tartareux des plantes en parcelles , qui ont une saveur acide. 223

Elle ne peut pas fondre les huiles muqueuses ou limoneuses des Animaux ; elle les dessèche. 346

Une forte chaleur change facilement les huiles grasses des plantes en alcalis volatils. 180

La chaleur forte qui agit sur les huiles grasses, en dégage l'eau , & la sépare de leurs particules salines , terrestres ; ces particules ne forment plus que des sels huileux volatils fort âcres , connus sous le nom d'*alcalis volatils*. 334

La chaleur des Foyers : Celle des différens genres de Foyers agit de la même manière sur les sels & les huiles ; mais elle produit des effets différens dans les suc des Animaux. 353

Chaleur du Fumier aide à la fermentation des Remedes Pharmaceutiques. 321

Chaleur naturelle contribue plus à la formation des humeurs , que l'action de nos vaisseaux. 352

Elle dispose le sel de la bile , & des humeurs qui croupissent , à l'alcalisation. 175

Elle agit sur les sels & sur les huiles , de la même manière que la chaleur des mouvemens de fermentation & de pourriture. 352

Elle dispose les humeurs des Animaux à la pourriture. 366

Action de la chaleur naturelle des Animaux sur le sel tartareux. 373

Le sel tartareux fixe des alimens , résiste à cette chaleur. 374

Chaleur naturelle du Corps Humain , produit un changement considerable dans les baumes , ré-

finés, & gommes aromatiques ; on connoît ce changement par l'odeur de Violettes, qu'ils donnent aux urines. 300

La chaleur des parties enflammées rend les huiles grasses que l'on y applique, fort âcres & très-irritantes, en développant leur sel. 337

La chaleur de la pourriture agit puissamment sur le sel de nos humeurs, & l'alcalise très-aisément. 175

La chaleur du Soleil, excite l'action de l'eau dans les plantes. 179

Elle met en action l'eau qui délaye le suc nourricier salin & huileux, que la terre fournit aux plantes. 202

Elle excite une fermentation dans les Plantes. 304

C'est une espece de fermentation lente, qui forme le sel tartareux dans ces mêmes plantes. 198

CHAMÆPITIS. Cette plante contient un sel Neutre qui se trouve avec un sel tartareux amer, & une huile résineuse ; elle est apéritive. 267

CHAMPIGNON, Contient beaucoup de sel alcali volatil naturel ; sa qualité alimentaire ne dépend pas de ce sel. 184

CHARBON de Terre. Tient sa qualité bitumineuse ou sulfureuse, & inflammable, du Soufre minéral qu'il contient. 285

Vertus de l'huile du Charbon de Terre, 287

CHARDON Benit : Les vertus de cette plante, dépendent les unes de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340

Chardon étoilé, contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux amer : elle est apéritive, diurétique & desopilatoire. 251

CHATAIGNE. Les vertus de ces fruits dépendent en partie de leur sel essentiel, & en partie de

leur huile.	330
CHAUX. Elle est presque un sel alcali fixe.	143
Elle fait effervescence avec les acides aqueux ; elle s'y unit fortement , & compose avec eux des sels Neutres.	198
Elle differe des autres terres alcalines ou calcinables par sa vertu corrosive.	143
<i>La Chaux</i> repandue sur la terre , augmente sa fertilité.	201
<i>La Chaux éteinte</i> peut servir de base au Salpêtre avec un acide Nitreux.	142
<i>La Chaux vive</i> , est plus absorbante que les sels alcalis volatils. Pourquoi ?	171
Elle s'unit plus fortement aux acides aqueux que ces sels.	147
Les acides s'y attachent aussi plus fortement qu'à ces sels.	141
<i>La Chaux vive</i> mêlée avec un acide Nitreux forme le Nitre.	<i>Idem.</i>
Le même mélange produit l' <i>Aphronitrum</i> ou fleur de Nitre.	128
<i>La Chaux vive</i> mêlée avec un sel alcali fixe , forme les Pierres à Cauteres.	155. 170
CHELIDOINE. (<i>grande</i>) Les vertus de cette plante dépendent en partie de son huile , & en partie de son sel essentiel.	340
<i>Chélidoine</i> , (<i>petite</i>) Contient du sel alcali volatil naturel , qui s'en élève au premier feu de la distillation.	172
Sa vertu rafraîchissante ne dépend pas de cet alcali naturel.	184
Sa vertu rafraîchissante dépend de l'huile fort aqueuse & mucilagineuse , que cette plante contient.	310
CHESNE. Ses glands contiennent un sel tartareux alumineux , accompagné de beaucoup d'huile mucilagineuse & grasse ; ils sont médiocre-	

- ment astringens. 247
- Le sel tartareux de son suc, est austere dès son origine, & il demeure toujours austere. 361
- Son sel tartareux est austere, parce que l'huile du gland dont cet arbre naît, est de saveur austere. 305
- CHEVAUX. Les murailles des étables où ils se retirent, abondent en Nitre; comment s'y forme-t'il? 123
- CHEVREFEUILLE. Les vertus de cette plante dépendent les unes de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340
- CHEVRES. Leur Lait fournit beaucoup de parties butyreuses, & caseuses, c'est-à-dire d'huiles grasses & mucilagineuses. 331
- CHICORÉE (*Sauvage*), Contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux amer: elle est stimulante, apéritive, & désopilatoire. 251
- CHIENDENT. Sa saveur salée dépend du sel Neutre de son sel tartareux. 239
- Ses racines contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux salé; elles sont apéritives. 252
- CHIRURGIENS. Ils doivent connoître les parties intégrantes des Mixtes. 6
- Ils se servent de l'esprit acide de sel commun pour les Caries. 74
- CHOUX. Ils renferment du sel alcali volatil naturel, qui s'en élève dès le premier feu de la distillation. 172
- CHYLE. Formation de cette humeur. 342 & 343
- C'est un suc laiteux à peu près semblable aux émulsions. 343
- L'huile bilieuse est très-propre à dissoudre la partie mucilagineuse du Chyle. 352
- Le Chyle peut fermenter, parce que la partie aqueuse peut agir beaucoup sur son sel

tartareux.	365
CHYLIFICATION. Comment elle s'exécute ?	342
	343
CHYMIE. Les Anciens se sont peu appliqués aux Expériences Chymiques.	6
<i>La Chymie a été jusqu'à présent, presque en- tièrement bornée dans l'Analyse des plantes à des distillations.</i>	137
<i>La Chymie ne nous a pas encore découvert l'espece acide propre à chaque genre de plantes, ni les différens sels Neutres que ces acides pro- duisent dans les Végétaux.</i>	136
CHYMISTES. Ils doivent connoître les parties in- tégrantes des Mixtes.	6
Ils ont remarqué qu'il n'y a point de sels sans soufre, ni de soufre sans sels.	49
Beaucoup de Chymistes confondent l'acide vitriolique avec l'acide primordial.	59
Plusieurs Chymistes croient qu'il y a un sel alcali naturel dans les terres, & les pierres calcinables.	150
CIDRE <i>nouveau</i> , est laxatif, parce que le suc des Pommes a fermenté complètement.	108
CIRE. Huile balsamique solide.	288
CITRON, Contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet par la fermentation : ce fruit est rafraîchissant & antiputride.	253
Le sel tartareux y dégénere en suc aigrelets.	203
Son suc n'est pas susceptible d'alcalisation ni de pourriture, parce que son sel essentiel est trop peu huileux, & trop divisé.	360
Son suc aigrelet s'emploie dans les macé- rations & infusions des plantes purgatives, pour en extraire l'huile où résident les vertus de ces plantes.	316
CITROUILLE. La vertu rafraîchissante de ses se-	

- semences, dépend de l'huile aqueuse ou mucilagineuse qu'elles contiennent. 310
- COAGULATION des humeurs**: L'acide qui est parfaitement fermenté & devenu Vinaigre, & tous les acides délayés s'opposent à cette coagulation. 104
- L'acide concentré coagule les humeurs. 65
- COCLEARIA**. Cette plante fournit du sel volatil alcali dès le commencement de la distillation: ce sel existoit naturellement dans la plante. 172
- L'huile que l'on tire par expression de ses semences, est parfaitement grasse. 204
- Ses vertus sont les mêmes dans son suc, & dans l'huile grasse qui se forme dans cette plante. 205
- Elle contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux de saveur âcre, que lui donne son huile chargée d'acide Nitreux, qui est accompagnée d'alcali volatil naturel, & de quelque peu de Sel-Marin. Cette plante est apéritive, résolutive, & antiscorbutique. 255
- Son sel tartareux est si subtil, & domine si peu dans l'huile propre, qu'il ne peut presque se rassembler, ni se crystalliser, & qu'on peut le regarder indifféremment comme une huile, ou comme un sel tartareux. 274
- Le sel Neutre qui se joint à l'huile pour former le sel tartareux de cette plante, est un sel austère ou alumineux. 207
- Le sel essentiel de son suc, est peu susceptible de fermentation dans cette plante. 38
- COLIQUES** Causées par l'Air qui est retenu dans les premières voyes par des crudités visqueuses, & qui se raréfie, & distend l'estomach, & les intestins. 314
- COLOPHONE**. Huile résineuse solide; ses vertus. 297

- COLOQUINTE**, Renferme du sel alcali volatil naturel, car elle en donne dès le commencement de la distillation. 172
- Sa vertu purgative ne dépend pas de son sel alcali. 184
- Sa saveur nauséabonde, est le signe de sa vertu émetique, & purgative. 318
- Sa saveur est fort âcre & amère; c'est un purgatif très-actif. 319
- COMBINAISONS** différentes des acides & des alcalis forment les différens sels Neutres que la Chymie produit. 260
- COMPOSITION**. On ne peut distinguer les différens genres d'acides que par la voye de composition. 46
- CONCOMBRES**. La vertu rafraîchissante de ses semences, dépend de l'huile fort aqueuse & mucilagineuse qu'elles contiennent. 310
- Concombres Sauvages*. Sa saveur nauséabonde, est le signe de sa vertu émetique ou purgative. 318
- Cette saveur est fort âcre & très-amère; c'est un purgatif fort actif. 319
- CONSOUDE**. (*grande*) Les vertus de cette plante dépendent les unes de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340
- Cette plante contient un sel tartareux alumineux; elle est astringente. 248
- Son suc mucilagineux contient un sel tartareux astringent. 309
- CONTAGION**. Elle est inséparable de la pourriture, excitée par l'action de l'Air extérieur. 367
- La pourriture imparfaite qui arrive dans les suc sur lesquels l'Air extérieur ne peut agir, n'est pas contagieuse. *Idem.*
- Quelles sont les parties des Mixtes qui forment la contagion des substances putrides? 368
- Le Vinaigre avalé préserve de l'infection contagieuse

DES MATIERES. 449

tagieuse du mauvais air qui entre dans l'Estomach. 104 & 105

CONTUSIONS. Dans les grandes contusions, l'action organique des vaisseaux est détruite. 109

Les alcalis fixes sont de puissans résolutifs qui conviennent pour les congestions qui restent à la suite des grandes playes contuses. 168

CONVULSIONS. Remedes propres à les calmer. 322. Voyez *Sedatifs*.

COPAL. Gomme ou Résine solide. 288

COQUILLAGES de Mer, Contiennent de l'huile bitumineuse qui y est fort engagée, & sert de ciment pour former avec la terre des corps solides alcalins. 287

La calcination ne les rend pas, ou que très-peu corrosifs. 143

CORAIL, Contient aussi de l'huile bitumineuse fort engagée, qui concourt avec la terre, à la formation des substances solides alcalines. 287

CORDIAUX. Les alcalis volatils sont de bons cordiaux; ils conviennent dans les syncopes pour ranimer le mouvement des esprits, & reveiller les forces. 186

Les huiles balsamiques essentielles prises intérieurement, sont cordiales. 299

Les acides aigrelets sont de bons cordiaux dans les Fièvres malignes, putrides, & pestilentielles. 105

CORIANDE, *Plante Carminative*. Ses vertus dépendent de l'huile subtile gommeuse, qu'elle contient. 314

CORMES. La fermentation prompte & manifeste qui arrive aux sucres de ces fruits austeres, tend à les rendre ou vineux ou aigres. 77

CORPS Homogenes, Sont composés de parties intégrantes, qui sont elles-mêmes formées

d'autres parties intégrantes de différens genres. 1 & suiv.

Les qualités sensibles des corps sont distinguer les différens genres de parties intégrantes qui les composent. Idem.

Ces corps sont de même nature que les parties intégrantes qui les composent. Idem.

Corps Homogenes peuvent être dissous en parties sans être détruits ; car leurs parties intégrantes peuvent ensuite se réunir & former les mêmes corps homogenes. Idem.

Ces corps sont de trois genres , métalliques , huileux , & salins. Idem.

Corps Humain. Les connoissances Physiques sont nécessaires pour l'intelligence de la Physique du Corps Humain. 374

Il y a très-peu d'acides aqueux dans le Corps Humain. 39

Corps putrides. Les corps qui contiennent des huiles mucilagineuses ou grasses , sont seuls susceptibles de fermentation , & de pourriture, 303

Les corps que la pourriture détruit continuellement , fournissent une huile chargée d'acide Nitreux. 275

Le sel tartareux de ces corps se volatilise dans la dissolution putride , & se décompose en acide Nitreux , & en alcali volatil , qui par une suite de la pourriture se décompose aussi en acide Nitreux. 122

Si l'acide Nitreux trouve dans les corps qui se pourrissent , une base à laquelle il puisse s'unir , il y forme un sel Nitreux. 123

Les sels que la pourriture produit dans les corps sont très-irritans , très-âcres , très-dissolvans , & très-corrosifs. 115

Corps vivans , Produisent & détruisent conti-

DES MATIERES.

uellement des suc, composent & décomposent
des parties intégrantes, unissent & désunissent
sans cesse les élémens, & les font passer succes-
sivement par une multitude infinie de combinai-
sons passageres. 451

Les mouvemens destructifs sont nécessaires
dans ces corps pour y préparer & perfectionner
les suc. 112

CORROSIFS. (*Remedes*) On en prépare de plus
ou moins âcres & puissans avec les sels alcalis
fixes. 169. Voyez *Cautiques*. 111

CORRUPTION. Les Mixtes qui ne contiennent que
des huiles purement résineuses, ne sont pas
susceptibles de corruption. 361. Voyez *Pour-
riture*.

COURGES. La vertu rafraîchissante de ses semen-
ces, dépend de l'huile fort aqueuse & mu-
cilagineuse qu'elles contiennent. 310

COURS de Ventre surviennent à ceux qui mangent
beaucoup de fruits murs, doux, agréa-
bles, & fort succulens. 242

CRACHATS, Sont formés par les huiles mu-
queuses ou limoneuses des animaux. 348

CRAYE. Elle est souvent la base des sels essen-
tiels des plantes. 152

La Craye ajoutée aux huiles essentielles aro-
matiques qu'on distille, détache l'acide de ces
huiles, & produit une espece de sel tartareux,
que la chaleur réduit en alcali volatil. 279

On peut multiplier le sel alcali volatil, &
le rendre concret, en le distillant avec de la
Craye, 176

La Craye unie avec l'acide de vitriol forme
de l'Alun artificiel semblable au naturel. 142. 169

La Craye augmente la fertilité des terres. *Idem.* 244

Craye calcinée unie avec l'acide Nitreux, for-

mé le Phosphore de *Baudouin*. 123

CREME du Lait , s'éleve à la surface de cette liqueur. 343

C'est de cette partie du Lait que se fait le Beurre. *Idem*.

CREME de Tartre : Maniere de faire ce sel aigret. 356

Ce sel ne peut se dissoudre que dans l'eau fort chaude. *Idem*.

Il est changé par le feu en huile grossiere , brûlée , friable , insipide. *Idem*.

La Crème de Tartre ne donne presque pas d'alcali fixe dans l'embrasement. 163. 369

Son acide est fixé par une base terrestre : sa saveur est aigrelette. 221

Elle contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigret , accompagné d'huile mucilagineuse & vineuse ; elle est laxative & rafraîchissante. 254

Le Vinaigre qui se tire de la Crème de Tartre , ne s'employe pas intérieurement , à cause de son acrimonie. 106

CRESSON. Cette plante fournit d'abord par la distillation du sel alcali volatil qu'elle contenoit naturellement. 172

Elle contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux de saveur âcre , que lui donne son huile chargée d'acide Nitreux , qui est accompagné d'alcali volatil naturel , & de quelque peu de Sel Marin ; elle est résolutive , apéritive , & antiscorbutique. 255

CRYSTALLISATION , Est un moyen de découvrir le sel ammoniac dans les plantes. 258

On peut aussi par ce moyen tirer du suc de ces plantes , le sel Nitre , & le sel tartareux. 160.

198

CRYSTAL Minéral se fait avec le Nitre , & le

Soufre brûlés ensemble : Il est produit par l'union de l'acide du Soufre , & de l'alcali fixe du Nitre. 191

L'acide de ce sel concret , est fixé par une base terrestre ; sa saveur est aigrette. 221

GRUDITE'S amassées dans les premières voyes , causent des Coliques violentes , parce que l'air qu'elles contiennent, se raréfie, & est retenu par leur viscosité. 314

CUIVRE. Les huiles parfaitement grasses y causent une rouille verte ; elles contiennent donc un peu d'acide un peu dégagé. 326

Quand les acides n'agissent que superficiellement sur le Cuivre , ils produisent une rouille verte , & lorsqu'ils le réduisent en cristaux , ils prennent avec lui différentes couleurs. 54

Le Cuivre par son union avec l'acide du Sel-Marin, produit d'abord des cristaux verts , qui deviennent ensuite un peu jaunes. *Idem.*

Le Cuivre étant uni avec l'acide de vitriol ou de Nitre , se convertit en cristaux bleus. 53

Le Cuivre joint avec un sel alcali fixe , fait un des plus puissans caustiques. 170

Le Cuivre par son union avec le Vinaigre distillé , produit des cristaux très-verds , nommés *Verd de gris.* 54

L'acide qu'on tire du Nitre par la Limaille de Cuivre , est moins fixé que celui qu'on tire avec le Bol. 129

CUMIN. (*Plante Carminative*) Ses vertus dépendent de l'huile subtile gommeuse , qu'elle contient. 314

CYCLAMEN. La saveur de cette plante est âcre & brûlante ; c'est un purgatif violent , & dangereux. 318

CYPRE'S, Contient un sel tartareux alumineux, accompagné d'huile résineuse ; il est fort astringent.

gent.	247
Ses bayes contiennent un sel tartareux fort austere, & fournissent une très-grande quantité de sel alcali fixe.	166
Le sel tartareux de ses bayes est austere dès son origine, & il demeure toujours austere.	361
L'acide du sel Neutre & de l'huile qui composent le sel tartareux de ses bayes, est formé d'un sel austere ou alumineux, & d'une huile résineuse, dont l'acide paroît être vitriolique.	207
Les vertus des bayes du Cyprès dépendent en partie de leur huile, & en partie de leur sel essentiel.	341

D.

DÉCOMPOSITION du Lait, & surtout de ses parties butyreuses & caseuses. 347. 148

Décomposition des huiles grasses par les mouvemens spontanés, ou la chaleur que produit cette décomposition. 334. 335

Décomposition du sel des Mixtes, dispersé en grande quantité de l'acide Nitreux dans l'air. 129

Décomposition des sels Alcalis fixes. 155

La *décomposition* est un moyen de découvrir le sel ammoniac dans les plantes. 258

Décomposition des sels Neutres des Plantes dans la distillation, ne peut se faire que par l'entremise de quelques matieres avec lesquelles on les mêle. 261

Décomposition des sels Tartareux, & de leurs huiles par la pourriture. 364

La *décomposition* qui se fait dans les suc des plantes, exposées à l'action de l'air, & à la chaleur extérieure. 355

DECOUVERTES nouvelles, étendent les progrès de

- la Physique & de l'Anatomie. 374
 Elles sont souvent une nouvelle source de contradictions & d'erreurs. 375
 Il faut les concilier avec les autres découvertes, les rassembler, & chercher leur liaison. *Idem.*
- DEPRAVATION *des humeurs*, forme quelquefois des huiles, semblables aux huiles narcotiques. 326
- DESOPILATOIRES. (*Remedes*) Quels ils sont, & quel est leur effet? 237
- DETERSIFS. (*Remedes*) Quels sont-ils, & quel est leur effet? *Idem.*
- DETONNATION du Nitro avec du Charbon, l'alcalise promptement. 154
- DIAPHORETIQUES. (*Remedes*) Quels ils sont, & quel est leur effet? 237
 Les alcalis fixes sont de puissans Diaphorétiques. 168
- DIARRHÉES. Elles sont souvent causées par l'acrimonie bilieuse. 127. Voyez *Cours de Ventre.*
- DIGESTION. Les huiles des alimens sont délayées par la digestion avec la boisson, & le dissolvant de l'Estomach. 343
 Les huiles carminatives aident à la digestion des alimens trop fournis d'huiles glutineuses. 314
- DIGITALE. Cette plante a une saveur fort amere; elle est purgative. 319
- DISSOLVANT. Les sels volatils alcalis sont de très-bons dissolvans, qui donnent de la fluidité aux humeurs, en augmentant l'action des vaisseaux. 185
 Les sels alcalis fixes, & les sels tartareux aigrelets sont les dissolvans des gommés-résines purgatives. 315
- DISSOLUTION. L'acide du sel commun a plus d'activité dans les dissolutions que celui de

- vitriol ou de Soufre. 52
- Les dissolutions* repetées , détruisent le sel alcali fixe. 155
- L'Esprit-de-Vin résiste puissamment à la dissolution des suc de la suppuration des Playes. 299
- Dissolution* du sel tartareux par la chaleur du feu d'embrasement , & par la chaleur naturelle des animaux. 373
- La dissolution* causée dans le sel tartareux par la fermentation & la pourriture , fournit , quand elle est à son dernier degré , des acides fugitifs de différens genres. 119
- Dissolution putride* : Pour que la pourriture produise de l'acide Nitreux , il faut qu'il arrive la plus grande dissolution dans les parties intégrantes. 122
- Il paroît , par le Nitre qui se forme dans les Cimetieres , que la putréfaction imparfaite porte la dissolution jusqu'à décomposer leurs sels en acide Nitreux. 122
- Le sel tartareux des corps se volatilise dans la dissolution putride , il se décompose en acide Nitreux , & en alcali volatil , qui par une suite de la même pourriture se décompose aussi en acide Nitreux. *Idem.*
- DISTILLATION.** Voyez *Pourriture & fermentation.*
- Sa chaleur agit comme celle de la fermentation 223
- Plus l'eau diminue dans la distillation des plantes , plus elle devient chargée d'huile , d'acide , & de terre. 216
- Les substances végétales , surtout les huiles résineuses , & le sel tartareux , fournissent beaucoup d'acides aqueux par la distillation. 40
- On tire très-peu ou point d'acides aqueux de nos humeurs par la distillation , surtout lorsqu'

qu'elles soit dans leur état naturel. 39

Les sels Neutres s'élevent peu dans la distillation. 193

La distillation du vitriol fournit d'abord un phlegme très-peu chargé d'acide, ensuite un esprit fort sulfureux, & moins acide que celui qui vient après; enfin une liqueur ou huile fort épaisse. 58

Distillation des plantes. Voyez Plantes.

DIURETIQUES. (*Remedes*) Quels ils sont, & quel est leur effet? 237

Les sels alcalis volatils sont doués de cette qualité: ils hâtent les sécretions de l'urine, en excitant l'action des sécrétaires. 185

Les sels alcalis fixes sont aussi de puissans diurétiques. 168

Les sels Neutres qui ont pour base des sels alcalis, sont aussi diurétiques. 192

Les sels tartareux, salés, amers, âcres, sont diurétiques. Voyez *Sel Tartareux*.

DOCTRINE. Conditions nécessaires pour former un corps de Doctrine solide & invariable. 376

DOULEURS. Remedes propres pour les calmer. 322

Les Somniferes ou Narcotiques, calment les douleurs qui dépendent d'irritation. 311

Le Vinaigre modere les douleurs d'entrailles, causées par l'acrimonie de la bile. 104

Les huiles essentielles fort aromatiques, appaisent la douleur des Nerfs blessés: comment produisent-elles cet effet? 302

E.

E A U. L'Air est chargé de beaucoup d'Eau. 101
L'Esprit-de-Vin en contient aussi beaucoup. 113

V.V

L'Eau se mêle facilement avec le Vin & l'Esprit-de-Vin, parce que leur partie huileuse est dégagée de l'huile limoneuse. 357

Elle entre dans la composition des huiles sensibles en très-grande quantité. 268

Plus les huiles sont grossières, plus l'eau y domine; elle seule forme presque tout leur volume. *Idem.*

L'Eau mêlée avec des sels Neutres & des huiles forme le suc nourricier ou la sève des plantes. 202

L'Eau donne aux huiles des plantes de la fluidité, de la liaison, & de l'onctuosité. 277

Elle est très-intimement unie aux huiles grasses: cette union de l'eau à ces huiles vient de la fermentation entretenue par la chaleur qui agit pendant l'été sur les sucs des fruits & semences dont on les tire. 328

L'Eau entre dans la composition des huiles minérales ou bitumineuses, avec le principe huileux, l'acide vitriolique, l'air, & la terre. 199

Les huiles mucilagineuses contiennent une grande quantité d'eau. 178

L'Eau contenue dans les huiles mucilagineuses & résineuses, du moins celle qui leur donne de la fluidité, se détache, & se dissipe facilement par évaporation. 328 & 329

L'Eau que les résines contiennent, n'est pas intimement incorporée avec elles; elle peut entraîner une partie de leur acide, lorsqu'elle est élevée par la chaleur de la distillation. 228

Il y a des acides entraînés par l'eau qui s'élève des entrailles de la terre vers sa surface. 199

Ses affinités. L'eau qui est chargée d'acides a toujours plus d'affinité avec les alcalis que l'eau simple. 147

Les différens acides augmentent ou diminuent:

La disposition que l'eau a de s'unir avec les terres absorbantes. *Idem.*

La disposition qu'ont les alcalis à s'unir plus fortement à l'eau chargée d'acides, qu'à l'eau simple, paroît dépendre de l'huile dont ils sont plus fournis, que la Chaux vive, le Plâtre calciné, &c. *Idem.*

L'Eau abonde moins dans les sels alcalis que dans les sels Neutres. 187

La chaleur que l'eau peut acquérir dès le commencement de la distillation des plantes, ne suffit pas pour alcaliser des sels. 174

L'Eau dans laquelle on dissout le sel alcali, a la même propriété que l'infusion des cendres des Végétaux. 169

Le sel Neutre n'est qu'un amas d'eau fixée avec l'alcali, des particules acides, & beaucoup d'Air. 140

La quantité de l'eau qui entre dans la composition des sels Neutres, varie beaucoup les especes de ces sels. 189

L'Eau engage les acides des sels Neutres, & est fixée avec eux, de maniere qu'elle perd sa fluidité, & forme, avec les autres principes, les parties intégrantes & solides de ces sels. 188

Son action dans les Plantes. Action de l'eau dans les plantes sur le sel tartareux. 202

Son action est excitée dans les plantes par la chaleur du Soleil : elle agit sur les huiles résineuses, par l'entremise du sel tartareux, qui est le dissolvant de ces huiles. 179

Action de l'Eau dans la distillation. L'Eau qui a pénétré le sel tartareux, enleve l'acide de ce sel dans la distillation. 215

Plus l'eau diminue dans la distillation, plus elle devient chargée d'huile, d'acide, & de terre. 226

L'Eau entre en très-grande quantité dans la composition du Soufre minéral. 286

Action de l'Eau dans les mouvemens spontanés. Action de l'eau dans la fermentation & la pourriture. 364

L'Eau aide à la fermentation qui se passe dans les plantes avec le secours de la chaleur. 321

L'Eau est mise en action dans les plantes par la fermentation ; elle change le sel tartareux en huile dans certaines plantes. 268

Son action excitée par la chaleur dans les Mixtes , fait agir la pourriture & la fermentation sur le sel & l'huile de ces Mixtes. 364

Quand l'eau pénètre beaucoup l'huile du sel essentiel d'une plante ou d'un fruit , elle le fait tomber dans une fermentation parfaite. 85

Qualité dissolvante de l'Eau. L'eau ne peut dissoudre la Crème de Tartre , à moins qu'elle ne soit fort chaude. 356

Elle dissout facilement l'huile bilieuse. 352

Elle est le dissolvant des gommes & de la partie gommeuse des gommes-résines. 316

Les huiles gommeuses se dissolvent facilement dans l'eau : elles y contractent une saveur aigre , quand on les laisse fermenter. 303

Les huiles grasses ne se délayent point dans l'eau , & ne se mêlent point avec elle ; Pourquoi ? 329

Les huiles minérales , balsamiques , & résineuses , ne se délayent pas dans l'eau. 284 & 288

L'huile mucilagineuse se délaye dans l'eau , & s'y aigrît facilement. 208

Les huiles résineuses ne se mêlent pas à l'eau ; elles y deviennent miscibles , & dissolubles , par la fermentation qu'elles souffrent dans les plantes. 289 & 290

Eaux Acidules , charient l'acide du Soufre Mi-

général.	50
<i>Eau bouillante</i> ne peut pas délayer les huiles muqueuses ou limoneuses des animaux.	346
Elle durcit un peu les mucoſités du Nez.	351
Elle durcit les ſucs albumineux.	349
<i>Eau Forte</i> eſt formée du mélange de l'acide Nitreux avec celui de Vitriol.	52. 127
Elle agit plus puiffamment ſur les Métaux, que ces acides n'y agiroient ſéparément.	127
<i>Eau Minérales chaudes</i> : Les alcalis naturels qu'elles contiennent, ſont de puiffans réſolutifs ; ces Eaux augmentent beaucoup la vertu de ces ſels.	169
Elles contiennent du ſel alcali fixe naturel.	150
<i>Eaux ſulfureuſes</i> , fournies d'alcali fixe naturel, ſont de bons réſolutifs.	168
— Charient l'acide du Soufre Minéral.	50
Les alcalis naturels que les Eaux Thermales contiennent, ſont plus foibles que les alcalis artiſiciels.	169
Empreintes de Soufre Minéral, elles ſont adouciſſantes, baſamiques, pectorales, & diaphorétiques.	286
Celles où le Pétrole domine ſont efficaces contre les Skyrres, les Anchyloſes, la Paralyſie.	287
<i>Eau Régale</i> , eſt faite du mélange de l'acide Nitreux avec celui de ſel commun.	127
Cette Eau eſt le diſſolvant de l'Or.	53. 127
<i>Eau de Vie</i> : Sa formation, ſa faveur vive dépend de ſon acide.	357 & 358
Elle contient les parcelles acides du ſel tartareux les plus ſubtiles avec la partie aqueuſe du Vin.	<i>Idem.</i>
On peut tirer de l'Eau de Vie des ſucs des	

tiges tendres de la vigne , & de beaucoup d'autres plantes par la fermentation , & la distillation. 331

L'Eau de Vie dissout facilement les huiles balsamiques & résineuses. 290

Elle dépouille le sel tartareux des plantes de son huile. 240

Elle entre dans la composition des liqueurs balsamiques , consolidantes avec des résines ou des plantes fournies d'huiles résineuses. 298

ECHALOTTE fournit dès le commencement de la distillation du sel volatil alcali : donc cette plante en contenoit naturellement. 172

ECUME que fournit le Beurre , qu'on fait fondre & bouillir sur le feu , est une portion de la partie caseuse du Lait. 344

Celle que la fermentation chasse hors des vaisseaux , où les suc's des plantes ont fermentés , est produite par l'huile limoneuse de ces mêmes suc's. 356

EFFERVESCENCE. Les alcalis font effervescence avec les acides aqueux , quand ils s'y unissent , parce que l'Air est chassé de ces alcalis. 148

ELATINE ou *Velvotte* , contient un sel tartareux alumineux de saveur austere & amere ; elle est diurétique & désopilatoire. 248

ELECTUAIRES. L'Été est préférable à l'Hyver , pour la composition , où il entre des huiles résineuses , parce que la fermentation , qui peut leur être utile , ne s'exécute que par la chaleur. 321

Les Electuaires préparés avec le Miel , sont très-susceptibles de fermentation. 363

Electuaire Panchymagogue purge beaucoup , & avec douleur , quand il est nouveau , mais il agit plus doucement , quand il a fermenté pendant plusieurs mois. 320

Electuaires Purgatifs où l'on fait entrer des résines, s'adoucisent par la fermentation, surtout lorsqu'il y entre beaucoup de sel végétal ou d'autres sels tartareux, ou d'alcalis fixes. 363.

ELEMENS *secondaires*, sont les parties intégrantes des Mixtes. 2

Les qualités des corps dépendent de ces Elements. *Idem.*

ELEMI. (*Gomme*) Huile résineuse solide. 288

ELLEBORE : Sa saveur nauséabonde, est un signe de sa vertu émetique ou purgative. 318

Elleboze blanc. Sa saveur est fort âcre, & amère, c'est un purgatif très-actif. 319

Elleboze noir : proportions des parties résineuses & gommeuses de cette racine. 317

EMBAUMEMENT. Les huiles résineuses, balsamiques, & bitumineuses, sont propres à embaumer les corps morts. Pourquoi? 297

EMBOINPOINT. On peut se servir du Vinaigre pour maigrir les personnes qui ont trop d'emboinpoint. 105

EMBRASEMENT. Il ne peut rien sur le sel essentiel de certaines plantes. 256

Il alcalise le Nitre. 193

Il alcalise aussi le Tartre. 368

Il ne tire presque pas d'alcali fixe de la Crème de Tartre. Pourquoi? 369

Embrasement des Plantes, forme l'alcali fixe qui se trouve dans les cendres des Plantes. 229

Il produit du sel ammoniac qui s'élève avec la fumée qui forme la Suye. 259

Il forme divers sels Neutres. *Idem.*

Il forme ces sels par l'union d'un alcali fixe avec un acide, fourni par les huiles qu'il le feu décompose. 229

Il dégage l'acide des huiles fixes des plantes : Cet acide peut, en s'unissant à un alcali fixe, or.

T A B L E

mer des fels Neutres , qui n'existoient pas dans les plantes avant l'embrasement. *Idem.*

Il forme le Tartre vitriolé qui se trouve dans les cendres de quelques plantes. 260

Action de la chaleur du feu d'embrasement sur le sel tartareux. 373

Il alcalise le sel tartareux. 195

Il ne tire presque plus d'alcali fixe du sel tartareux des alimens , quand il a souffert l'action de nos vaisseaux. 230

EMMENAGOGUES : Les huiles résineuses un peu bitumineuses & gommeuses , ont cette vertu. 312

EMOLLIENS. (*Remedes*) Les huiles résineuses un peu bitumineuses & gommeuses , sont un peu émollientes. *Idem.*

Les mucilages des plantes émollientes , sont un peu stimulans : Les Anciens les ont mis au rang des Remedes chauds au premier degré : Maniere d'agir de ces Remedes. 309. Voyez *Huiles grasses* , *Huiles mucilagineuses*.

EMULSIONS. Liqueurs laiteuses que l'on fait en broyant des semences farineuses avec de l'eau. 343

ENCENS. Huile balsamique solide. 288

Vertu antiputride de l'Encens. 298

ENDIVE ou *Chicorée* ; cette plante contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux amer ; elle est apéritive , diurétique , & désopilatoire. 251

Sa vertu rafraîchissante dépend de l'huile fort aqueuse & mucilagineuse , qu'elle contient. 310

ENULA CAMPANA : Les vertus de la racine de cette plante , dépendent les unes de son huile , & les autres de son sel essentiel. 340

EPINARS. Ses vertus dépendent aussi en partie de son sel essentiel , & en partie de son huile. *Idem.*

- EPURGE** ou *Esule*, sa semence qui est un purgatif violent, a une acrimonie cependant peu remarquable. 3
- EQUISETUM** ou *Presle*, contient un sel tartareux austere, accompagné d'un sel Neutre qui ne s'alcalise point, elle est astringente. 265
- ERREURS** naissent souvent des nouvelles découvertes en Physique, & en Anatomie. 375
- ERYNGIUM**, ou *Chardon Roland*, contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux âcre; cette plante est apéritive. 254
- ERYSIMUM**. Cette plante contient un sel tartareux de saveur salée, accompagné d'alcali volatil naturel; elle est résolutive, apéritive, & détersive. 256
- ESPRITS Acides** mêlés avec un alcali volatil, forment une espece de sel ammoniac. 175
- Verfés sur la bile de la vésicule du Fiel, ils fermentent avec l'alcali qu'elle contient, & forment avec lui une espece de sel ammoniac. *Idem*.
- Esprit de Vitriol* mêlé avec celui de Nitre, forment ensemble un esprit acide.
- Esprit fumant* très-volatil, qui, versé sur des huiles essentielles, fermente violemment, & s'enflamme. 52
- Esprit fixe de Vitriol*, est fourni par une distillation faite à grand feu. 58
- Esprit volatil de Vitriol*, est fourni par une distillation faite à petit feu. *Idem*
- Esprit de sel commun*, est un puissant diurétique; on s'en sert pour les Caries. 74
- Esprits Animaux*: Les huiles essentielles fort aromatiques, résineuses & gommeuses, excitent leur mouvement. 301
- Les plantes narcotiques ou stupéfiantes agissent plus sur ces esprits, que sur les parties solides. 235

Les sels volatils alcalis raniment le mouvement des esprits. 185.

Esprit Ardent, la fermentation qui décompose le sel tartareux des plantes, forme un esprit ardent. 92.

Il est formé des particules acides & huileuses les plus subtiles du sel de la plante, sur lesquelles la fermentation vineuse peut agir, & qui s'unifient avec beaucoup d'eau. 89. Voyez *Esprit de Vin*.

Esprit de Nitre donne au Fer une couleur d'un jaune rouge. 54.

Esprit Nitreux, il emporte moins d'huile dans la pourriture, que l'esprit de Vin dans la fermentation. 370.

Esprit Recteur, est la partie volatile des huiles; elle est formée d'un acide subtil & d'huile élémentaire. 272.

Il est retenu & engagé par un limon formé d'eau & de terre. *Idem*.

Esprit Recteur des huiles balsamiques, les rend stimulantes & cordiales, prises intérieurement. 299.

Cet Esprit Recteur souffre un changement considérable par l'action de notre chaleur naturelle: on reconnoît ce changement par l'odeur de violettes qu'il donne aux urines. 300.

Esprit Recteur des huiles grasses mucilagineuses des plantes peut se dégager par la fermentation dont elles sont susceptibles. 332.

Esprit Recteur des huiles grossières, est retenu & fixé par l'huile limoneuse ou muqueuse. 346.

Esprit Recteur des huiles odorantes, renferme leur odeur, leur activité, & leurs vertus. 362.

Esprit Recteur des huiles des Plantes a beaucoup d'Analogie, & d'affinité avec l'esprit de Vin. *Idem*.

Cet Esprit Recteur est dégagé , rendu plus libre , & réduit sous un plus petit volume par la fermentation. *Idem.*

Esprit Recteur des huiles sensibles : C'est dans cette partie subtile & imperceptible que résident l'odeur , la saveur , & les vertus de ces huiles.

272

Esprit Recteur des huiles plus volatiles , ne forme qu'une très-petite portion imperceptible de ces huiles.

271

Esprit de sel dulcifié par l'esprit de Vin , se prend intérieurement avec plus de sûreté , parce qu'il est beaucoup moins corrosif que l'esprit de sel ordinaire.

74

Esprit de Vin , est la partie huileuse du Vin : sa saveur est vive & ardente.

357

Il n'est pas onctueux , parce qu'il est dégagé de l'huile limoneuse.

Idem.

Il se mêle facilement à l'eau.

Idem.

C'est l'huile spiritueuse , ou l'alkool du Vin.

358

C'est un acide huileux extrêmement délayé dans beaucoup d'eau , qui le rend très-fluide. *Idem.*

C'est un acide très-volatil engagé & retenu par une huile très-subtile.

370

Sa saveur prouve que l'acide y domine beaucoup.

115

Son huile est remarquable , quand on le verse dans de l'eau.

114

C'est une liqueur inflammable qui s'évapore facilement , & qui a une saveur fort vive.

113

Ses principes les plus subtils , ne sont point parfaitement fugitifs.

114

Ses principes inflammables ou huileux , & savoureux ou acides , quoique fort fugitifs , peuvent se rassembler en une masse sensible. *Idem.*

Il contient beaucoup d'eau qui retient les

principes huileux & acides. 113
L'Esprit de Vin exposé à l'air pendant un tems, perd ses qualités favoureuses & inflammables; on n'y découvre plus que les propriétés d'une eau pure. *Idem.*

Il forme des concretion's solides & friables dans les anciens Thermomètres, parce que ses particules se débarrassent de l'eau; il perd alors sa saveur, & se raréfie peu à la chaleur. 358

Il est produit par la fermentation. 112

On peut en tirer des suc's des tiges tendres de la vigne, & de beaucoup d'autres plantes par la fermentation, & par la distillation. 331

Rapports de l'esprit de Vin produit par la fermentation, avec l'acide Nitreux produit par la putréfaction. 370

En examinant les différences qu'il y a entre l'esprit-de-vin & l'acide Nitreux, on découvre les différens effets de la pourriture & de la fermentation. 113

Il y a beaucoup d'analogie & d'affinité entre l'Esprit-Recteur des huiles odorantes, & l'Esprit de Vin. 362

L'Esprit de Vin enlevé dans la distillation, la partie où réside l'odeur, l'activité, & les vertus des huiles odorantes. *Idem.*

Cet Esprit, distillé avec de l'huile essentielle de Cannelle, emporte sa vertu, son odeur, & sa saveur. 271

Cet Esprit chargé de l'huile des plantes narcotiques possède éminemment cette vertu. 323

Les plantes qui ont infusé dans l'esprit de Vin, fournissent assez ordinairement un sel essentiel Nitreux. 195

L'Esprit de Vin dépouillé le sel tartareux des plantes de son huile. 240

Quand on enleve par le moyen de l'Esprit.

DES MATIERES. 469

Le Vin l'huile des plantes, leur sel tartareux se trouve presque réduit à sa partie nitreuse. 196

On se sert souvent de l'Esprit de Vin, pour purifier le sel alcali de son huile superflue. 152

L'Esprit de Vin dissout facilement les huiles balsamiques & résineuses. Pourquoi? 290

Il durcit un peu les mucosités du Nez. 352

Il ne délaye pas les suc albumineux, il les durcit au contraire. 349

Il résiste très-puissamment à la putréfaction, & à la dissolution des suc de la suppuration des playes. 299

Esprit Vincux des huiles grasses mucilagineuses des plantes, peut se dégager par la fermentation dont elles sont susceptibles. 332

ESSENCE Theriacale, mêlée avec de l'huile de vitriol, & du sel alcali volatil de Tartre, produit après la macération des Crystaux de Nitre. 124

ÉVACUATIONS. Le vinaigre & les acides aigres favorisent les évacuations, soit par les selles, soit par les sueurs, soit par les urines. 108

EUPATOIRE d'Avicenne, contient un sel Neutre, qui se trouve avec un sel tartareux amer; elle est apéritive. 269

EUPHORBE. Sa saveur est âcre & brûlante; c'est un purgatif violent, & des plus dangereux. 318

EUPHRAISE. Cette plante contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux amer: elle est apéritive, stimulante, & désopilatoire. 251

EXPECTORANS. Quels sont ces Remedes, & quel est leur effet? 237

EXPERIENCES. Elles ne répondent pas toujours aux vûes que l'on se propose. 231

Expériences Physiques & Chymiques: Les Anciens

s'y font peu appliqués. 6

Les expériences laborieuses & multipliées, étendent les progrès de la Physique & de l'Anatomie ; & multiplient nos connoissances. 374. & *suivans.*

L'expérience seule peut nous indiquer avec certitude les vertus des plantes. 234

Les expériences que l'on fait sur les acides, confondent l'acide libre, & l'acide engagé. 48

Plusieurs expériences prouvent que l'acide du sel commun, se disperse dans l'air. 73

Détail & résultat des expériences faites sur les huiles purgatives. 317

L'expérience ne nous découvre que vaguement & imparfaitement les vertus des Remedes. 348

F.

FARINES *des Semences* qui croissent, sont fort susceptibles de fermentation dans les semences, tant qu'elles sont suffisamment fournies d'eau ; mais arrivées à leur maturité, elles se dessèchent & ne fermentent plus, & se conservent ensuite fort long-tems sans alteration. 85

Les Semences farineuses sont susceptibles de fermentation vineuse, & acéteuse. 204

Les Farines qui sont délayées avec peu d'eau fermentent imparfaitement, & se pourrissent. Celles qui sont délayées dans beaucoup d'eau passent par tous les degrés d'une fermentation parfaite. 86

FENOUIL, *Plante carminative* : Ses vertus dépendent de l'huile subtile gommeuse, qu'elle contient. 314

FER. L'esprit de Nitre donne à ce Métail, une couleur d'un jaune rouge ; le vinaigre la lui donne de même. 54

L'acide qu'on tire du Nitre par la limaille de Fer, est moins fixe que celui qu'on tire avec le bol. 129

Le Fer joint avec un sel alcali, fait un caustique des plus puissans. 170

L'acide de Sel-Marin produit sur le Fer, d'abord une couleur jaunâtre, qui devient ensuite un peu verte. 54

L'acide vitriolique produit aussi sur le Fer une rouille jaune, un peu verte. *Idem.*

L'acide de vitriol uni au Fer, forme le vitriol de Mars, dont les Crystaux sont parallépipèdes. *Idem.*

FERMENTATION, est un mouvement de pourriture manqué. 368

Pour découvrir les différens effets de la fermentation & de la pourriture, il faut examiner la différence qu'il y a entre l'esprit de vin & l'acide Nitreux, & entre le vinaigre & l'alcali volatil. 113

La Fermentation & la pourriture différent entr'elles par leurs effets, & par la disposition des causes qui les excitent. 112

La Fermentation n'agit pas si promptement que la pourriture. *Idem.*

La chaleur de la Fermentation agit, comme celle de la distillation. 223

La fermentation est excitée dans les plantes par la chaleur du Soleil. 304

La fermentation qui se fait dans les Végétaux vivans, ne produit pas un foyer. 354

Cette chaleur dépend du foyer général qui dépend lui-même de l'action du Soleil. 355

La Fermentation met l'eau en action dans les plantes. 268. & 277

Elle agit sur le sel & sur l'huile des corps qui en sont susceptibles, par l'action de l'eau

excitée par la chaleur.

364

La Fermentation ne s'empare que des corps dont le sel essentiel est suffisamment fourni d'huile.

361. 382

Pour que le sel essentiel d'une plante ou d'un fruit, fermente parfaitement, il faut que leur huile soit fort pénétrée d'eau.

85

Les huiles des plantes qui sont privées de sel tartareux, & qui cependant contiennent beaucoup d'acide, de terre & d'eau, ne sont pas susceptibles de fermentation.

95

Plus l'huile des plantes surabonde, & devient onctueuse par la fermentation, plus elle s'oppose par sa consistance à la fermentation.

84

Les substances farineuses des semences, surtout celles qui nous servent d'alimens, sont de même nature que la pulpe des fruits, & sont susceptibles des mêmes degrés de fermentation.

93

Les plantes naissantes se nourrissent de la substance farineuse de leurs semences, qui a fermenté jusqu'à un certain degré.

Idem.

La fermentation qui se fait dans les Végétaux, ne s'étend pas si loin dans les semences qui parviennent à leur maturité, que dans les fruits où la fermentation va jusqu'à les détruire.

Idem.

Si les fruits après leur maturité, restent suspendus à l'arbre, la partie vineuse se dissipe, ils s'aigrissent & paroissent pourrir; la partie acide est tellement subtilisée par la fermentation, qu'elle s'évapore avec le phlegme, & la partie solide des fruits reste sèche, & devient insipide.

87

Si les fruits se détachent de l'arbre dans le tems de la fermentation, & tombent sur un terrain humide, la fermentation dégenere en vraye pourriture, l'écorce qui touche la terre se corrompt, & la pourriture s'empare de tout le fruit.

Id.

La

La fermentation est parfaite, ou imparfaite.

112

Elle change les vertus des plantes vivantes, & leur en fait acquérir de nouvelles. 361

La fermentation que souffrent les suc des plantes, change aussi la faveur de ces mêmes suc.

78

Si on tire les suc des fruits qui ne sont pas murs, pour les exposer à la fermentation, ils s'aigrissent sans passer par la fermentation vineuse, leur faveur ne devient pas parfaitement aigre, elle reste un peu acerbe. 87

La fermentation change les vertus des fruits qui sont fort austères avant leur maturité. 205

Elle produit dans les fruits qui approchent de la maturité, un suc vineux imparfait, & d'une acidité austère plus ou moins remarquable selon le degré de fermentation. 88

Elle ne produit pas tous les suc aigrelets des plantes; il y en a qui sont acides ou aigrelets dès leur origine. 361

Elle tend à rendre les suc des fruits ou vineux ou aigres. 77

Elle convertit les suc fort aqueux des plantes en suc aigrelets, ou en suc vineux. 333

Il faut que la fermentation soit complète, pour former des liqueurs parfaitement vineuses. 334

Le suc des plantes aromatiques qui ont du sel tartareux, & qui sont fort succulentes, exposé à l'Air, fermente & s'aigrit. 295

La fermentation qui arrive aux suc aigrelets des plantes exposées à l'Air tend à les aigrir de plus en plus. 360

Elle développe les acides des plantes que l'on y expose. 363

La fermentation que souffrent les suc des plantes

Tome II.

X

tes , change les qualités de leurs acides. 78

Les effets que la fermentation produit sur l'acide , consistent principalement dans les changemens qui arrivent à l'huile unie à cet acide , & à de la terre alcaline , qui forment ensemble ce sel tartareux. 95

L'acide du sel tartareux qui est parvenu dans les plantes , à un haut degré de fermentation , & qui est accompagné d'une certaine quantité d'huile qui tend à devenir vineuse , est ordinairement laxatif. 107

La fermentation produit l'acide tartareux des Végétaux. 44

L'acide fermenté doit être regardé sous deux états , comme n'ayant souffert dans les plantes qu'une fermentation imparfaite , ou comme en ayant subi une parfaite. 99

Les plantes ont la saveur que leur substance nourricière acquiert par la fermentation. 94

Les plantes résineuses contiennent plus ou moins d'acide fermenté , selon qu'elles sont plus ou moins fournies de sel tartareux , & que la fermentation a fait plus ou moins de progrès dans ce sel. 82

La fermentation peut produire de l'acide Nitreux. 124

Elle tend dans plusieurs plantes à produire cet acide. 126

Elle produit surtout cet acide dans les plantes vivantes. 125

Le sel des plantes qui est du genre de l'Alun , est peu susceptible de fermentation. 83

La fermentation ne dépouille pas l'acide vitriolique de son huile. 51

Elle le rend si volatil qu'on ne peut pas lui donner la consistance épaisse qu'on donne à l'huile de vitriol. *Idem*

Les acides qui forment des sels Neutres ,
sont peu susceptibles de fermentation. 83

Les sels neutres qui se laissent pénétrer dans
les plantes par des huiles , deviennent suscepti-
bles de fermentation , & des changemens qu'elle
peut causer. *Idem.*

La fermentation fait dégénérer les sels Neutres
dans les plantes en Nitre , & en sels Tartareux. 188

Les sels Neutres des plantes qui ne sont point
tartareux , ne sont point sujets à la fermentation ,
tant qu'ils ne dégénèrent pas en sels tartareux. 96

Les corps qui sont susceptibles de fermenta-
tion , donnent par l'action du feu des alcalis vo-
latils & fixes. 177

Le sel tartareux est le seul susceptible de fer-
mentation. 202

Les Mixtes n'en sont susceptibles , que parce
qu'ils contiennent du sel tartareux. 177

Le sel tartareux qui domine en acides , &
qui est peu fourni d'huile & de terre , est peu
susceptible de fermentation. 83

Le sel tartareux dont l'acide est fort engagé
dans les plantes , avec beaucoup de terre &
d'huile , fermente aisément. 84

Les farines des semences que portent les plan-
tes vivantes , & dont le sel tartareux est formé
d'acide , d'huile & de terre , sont fort suscepti-
bles de fermentation , tant qu'elles sont fort suc-
culentes. 85

La fermentation n'agit que sur une partie du
sel tartareux du Mixte qu'elle détruit. La partie
de ce sel qui lui résiste , forme le Tarrre. 372

Elle produit le Tarrre qui se ramasse autour
des tonneaux , où les suc des plantes ont fer-
menté. 356

Différens fucs des plantes produits par la fermentation de différens sels tartareux. 361

La dissolution que la fermentation cause au sel tartareux , étant arrivée à son dernier degré , fournit des acides fugitifs de différens genres , ou peut-être de même genre , qui rentrent de nouveau dans la composition des Mixtes , qui se reproduisent. 119

La fermentation change le sel tartareux volatil en vinaigre. 371

Elle décompose plus la partie acide terrestre du sel tartareux volatil , que ne fait la pourriture , quand elle la convertit en alcali volatil. 372

La fermentation ne rend pas aigrelets , tous les sels tartareux austeres : les uns deviennent vineux , d'autres amers ou âcres , les autres se changent en huiles grasses. 361

La fermentation ne décompose pas tout le sel tartareux des plantes ; elle forme un esprit ardent & une liqueur aigre. 92

La fermentation aidée de l'action de l'Air extérieur , change en esprits vineux une partie du sel tartareux des plantes. 180

Elle ne peut faire dégénérer en esprit de vin les particules du sel tartareux peu fourni d'huile , & où l'acide domine beaucoup. 118

Le sel tartareux des plantes ne peut produire de liqueur vineuse , ni aigrir , que la fermentation ne le dépouille de la partie la plus grossière de son huile. 91

La fermentation débarasse les huiles des plantes de leur partie limoneuse ; elle dégage leur Esprit-Recteur , & le réduit sous un plus petit volume. 362

La fermentation des fucs des plantes , produit d'abord une huile limoneuse , ou une huile aqueuse

& terrestre privée de sel. 355

La fermentation ne change pas beaucoup dans les plantes, la nature des huiles du sel tartareux. 203

Elle dépouille le sel tartareux des plantes de son huile la plus grossiere, avant que de le diviser. 92

Elle sépare la partie volatile du sel tartareux de l'huile muqueuse ou limoneuse, & de l'esprit acide & huileux. 370

Elle commence par détacher l'huile limoneuse du sel tartareux. 367

Elle sépare l'huile grossiere limoneuse de ce sel, & divise sa partie saline en parties aigrelettes qui se délayent dans l'eau, & forment le vinaigre. 223

L'huile albumineuse n'est sujette à aucun mouvement de fermentation remarquable. 350

Les huiles bitumineuses ou minérales, n'en sont pas susceptibles. 177

La fermentation fait aigrir les huiles gommeuses délayées dans l'eau. 303

Elle rend les huiles primitives des plantes, mucilagineuses & grasses. 294

Elle produit dans plusieurs plantes des huiles parfaitement grasses, qui ne sont presque plus susceptibles de fermentation. 125

Les huiles grasses des fruits, sont très-peu susceptibles de fermentation. 84

La fermentation que la chaleur de l'Eté entretient dans les suc des fruits & des semences, dont on tire les huiles grasses, unit étroitement l'eau avec ces huiles. 329

Les huiles parfaitement grasses & onctueuses pures, ne sont point susceptibles de fermentation. 330

Quelles sont les huiles grasses qui peuvent

fermenter.

338

La fermentation qui se fait en plein air , sépare l'huile limoneuse ou muqueuse de l'Esprit-Recteur des huiles grossieres. 346

La fermentation qui détruit les Végétaux , rend à la terre les huiles minérales qui étoient entrées dans ces Mixtes , chargées d'un acide Nitreux ou fermenté. 285

Il n'y a que les corps qui contiennent des huiles mucilagineuses ou grasses qui soient susceptibles de fermentation. 303

Les huiles mucilagineuses qui se trouvent dans les Mixtes avec des huiles grasses , rendent celles-ci susceptibles de fermentation , quand elles contiennent beaucoup d'eau. 335

La fermentation fait dégénérer dans beaucoup de plantes , l'huile mucilagineuse en huile grasse , ou en huile vineuse. 180

Elle fait aigrir facilement les huiles mucilagineuses par le développement de leur acide. 277

Elle développe l'acide du mucilage vineux , & lui donne de l'activité. 242

Les huiles muqueuses ou limoneuses des Animaux , ne sont pas susceptibles de fermentation. 346

Les huiles qui sont purement résineuses , n'en sont pas susceptibles dans les plantes privées de sels tartareux. 294

Les huiles résineuses en sont quelquefois susceptibles dans les plantes , dans quels cas ? 362

Les huiles résineuses n'en deviennent susceptibles , qu'en dégénérant dans les plantes en huiles mucilagineuses. 178

Les huiles résineuses n'en sont susceptibles , que lorsqu'elles sont accompagnées d'une suffisante quantité de quelque sel neutre. 290

L'acide des plantes engagé dans une huile résineuse & aromatique, est très-peu susceptible de fermentation. 81

La fermentation que les résines & les huiles résineuses souffrent dans les plantes, les rend miscibles, & dissolubles à l'eau. 28)

Cette fermentation les rend mucilagineuses, & même vineuses. 290

Elle les rend subtiles & fugitives. *Idem.*

Les Electuaires préparés avec le Miel, sont fort susceptibles de fermentation. 363

Les Electuaires purgatifs où il entre des résines, sont adoucis par la fermentation. *Idem.*

La fermentation corrige l'acrimonie, & le caractère âcre & ténace de l'huile des plantes purgatives, & détruit sa partie résineuse. 320

Elle réduit les huiles qui en sont susceptibles en huile vineuse. 357

La Pâte qu'on a laissé un peu fermenter, avant de la faire cuire, fait un pain plus facile à digerer que les autres. 330

Effets de la fermentation dans les Animaux, le sel tartareux des alimens n'est plus susceptible de fermentation, quand il a souffert l'action de nos vaisseaux. 230

Le Beurre en est facilement susceptible, quand il est exposé à l'action de l'Air. 344

La fermentation ne cause pas d'altération considérable dans le Beurre fondu ou épuré : Pourquoi ? *Idem.*

Les premiers mouvemens de la fermentation dans le fromage nouveau, non salé, en séparent le petit lait qui entraîne le sel tartareux. 347

La plupart des humeurs des Animaux ne sont point susceptibles de fermentation : Pourquoi ? 365 & 366

Les sucs des Animaux qui vivent unique-

ment d'autres Animaux , en font très-peu susceptibles. 39

La fermentation détruit les suc des Végétaux , & une partie de ceux des Animaux , & produit des acides bien différens. 111

La fermentation qui arrive aux suc chyleux se termine par la pourriture. 366

Elle dégage facilement les acides du sel essentiel des suc chyleux , & gélatineux des Animaux , surtout de ceux qui vivent de Végétaux. 39

Fermentation imparfaite que souffrent les huiles résineuses dans les plantes , les fait dégénérer en huiles mucilagineuses. 178

Celle que la chaleur du Soleil excite dans les plantes , forme leur sel tartareux. 198

Cette fermentation cause dans les suc des fruits des changemens de même nature que ceux que produit la fermentation parfaite. 77

Les substances farineuses qui sont délayées avec peu d'eau , fermentent imparfaitement. 86

Cette fermentation agit fort lentement sur les suc des fruits , qui ne sont pas exposés à l'action de l'Air extérieur. 77

Elle change en sel tartareux les suc des plantes enfermés dans des vaisseaux. 79

Elle peut dégager assez l'acide du sel tartareux des plantes , pour qu'il se fasse remarquer par une saveur aigrelette fort sensible. 100

Elle produit des changemens bien sensibles dans les fruits au tems de leur maturité. 77

Elle rend le Miel vineux , & lui donne une vertu laxative. 242

Fermentation sourde , cause tous les différens changemens qui arrivent aux Végétaux. 76

Elle change souvent les vertus des plantes , selon leurs différens âges. 102

Les changemens qu'elle cause dans les fruits & les semences, ne sont pas si considérables dans ceux de saveur âcre, amere, ou austere. 102

Elle dissipe dans la plupart des plantes la saveur austere de leur sel essentiel. 101

Elle ne tend pas toujours à produire un acide fermenté; elle tend dans plusieurs plantes vivantes à produire un acide Nitreux. 104

Elle dispose dans les plantes l'acide tartareux à dégénérer en acide Nitreux. 111

Elle change ordinairement beaucoup la nature du sel tartareux des fruits & des semences. 102

Fermentation parfaite a besoin de l'action de l'Air extérieur. 112

Cette fermentation ne doit pas arriver dans les plantes, parce qu'elle les détruiroit, aussi-tôt qu'elle s'emparerait de leurs suc. 78

Elle produit un Foyer. 355

Elle est excitée par la chaleur extérieure dans les suc tirés des plantes, & exposés à l'action de l'Air. *Idem.*

La fermentation parfaite qui se fait dans les suc des plantes exposées à l'Air, excite une chaleur qui lui est propre, & qui fait du progrès par elle-même. *Idem.*

Elle arrive aux suc des fruits par l'entremise de l'Air extérieur. 77

Les changemens qu'elle cause aux suc des fruits sont de même nature que ceux que produit la fermentation imparfaite. *Idem.*

Ces substances farineuses délayées dans beaucoup d'eau, passent par tous les degrés de cette fermentation. 86

Lorsque cette fermentation n'est point parvenue à son dernier degré, elle conserve souvent la saveur des suc des plantes. 100

Elle tend toujours à produire un acide fermenté. 104

Elle réduit les suc des plantes par la crySTALLISATION en un sel tartareux. 79

L'huile dont le sel tartareux des plantes abonde, le rend susceptible d'une fermentation parfaite. 90

Le sel tartareux fixe qui se trouve dans nos alimens, résiste à la fermentation parfaite. 374

Fermentation complete, elle détruit entièrement le sel des Végétaux. *Idem.*

Les suc des plantes ne sont susceptibles d'une fermentation complete, que par leur sel tartareux. 212

Cette fermentation fait dégénérer en vinaigre, une partie du sel tartareux des plantes. 180

Les fruits qui acquièrent par la fermentation qui les mûrit, une saveur âcre, amère ou aigre, fournissent, s'ils sont exposés à une fermentation complete, une liqueur vineuse de cette saveur. 88

Fermentation vineuse produit un Esprit-de-Vin, & un Vinaigre. 112. 319

Elle forme le vinaigre, quand elle est poussée à son dernier degré. *Idem.*

Les suc aigrelets des plantes n'en sont pas susceptibles, parce qu'ils n'ont pas assez d'huile qui puisse se convertir en esprit-de-vin. 360

Les suc des végétaux ne peuvent acquérir une saveur parfaitement aigre, qu'ils n'ayent passé par une fermentation vineuse. 89

Quand les suc des fruits commencent à devenir plus succulens, ils acquièrent une saveur approchante de celle que leurs suc prennent, quand ils sont exprimés, qu'ils commencent à fermenter en plein air, & qu'ils tendent à devenir vineux. 86

Comme la fermentation vineuse n'est pas aidée dans les fruits par l'action de l'Air extérieur, & que les sucs ne sont pas rassemblés, elle ne va pas plus loin; leur partie subtile s'évapore avec le phlegme, & la fermentation vineuse se change en acéteuse. *Idem.*

La partie du sel essentiel d'une plante qui résiste à la fermentation vineuse, se précipite au fond du vase, & fait le Tarrre. 89

Si la fermentation vineuse continue d'agir sur le Vin, elle dissipe l'esprit ardent, les particules fixes de l'acide restent délayées dans beaucoup d'eau & forment le vinaigre. 90

Les semences farineuses sont susceptibles d'une fermentation vineuse. 104

La fermentation vineuse divise le sel essentiel des plantes en plusieurs parties; quelles elles sont? 89

Le sel tartareux fixe & imparfait résiste à la fermentation vineuse complete. 212

Fermentation Acéteuse, le fruit parvenu à la fermentation vineuse, se noircit, & son suc subit ensuite imparfaitement une fermentation acéteuse. 86

Les semences farineuses sont susceptibles d'une fermentation acéteuse. 104

Le vinaigre produit par la fermentation, differe beaucoup de l'alcali volatil formé par la pourriture. 117

Le vinaigre qu'elle produit, est formé de l'acide du sel tartareux. *Idem.*

Cette fermentation subtilise peu à peu l'acide du vinaigre, jusqu'à le rendre tout à fait fugitif. 90

FERTILITE' de la Terre, dépend des terres alcalines, dont elle est fournie. 201

La Craye & les autres terres absorbantes augmentent la fertilité de la terre. 244

Les huiles minérales qui se dispersent dans les Eaux de la Mer , y reçoivent de l'acide du sel commun , & forment un genre d'huiles bitumineuses qui s'évaporent dans l'Air , & contribuent à la fertilité des terres. 285

FEU ou chaleur d'embrasement , son action fait fuser les feuilles des plantes , qui contiennent un sel Nitreux. 196. & 197

Le Feu détruit dans les Analyses les parties intégrantes des Mixtes , dans lesquelles consistent les vertus des Remedes. 260

Son action décompose les huiles dans la distillation. 276

Il décompose les huiles des plantes ; l'acide de ces huiles peut en s'unissant avec un alcali fixe, former des sels Neutres. 229

Le Feu fait facilement dégénérer le sel de l'huile albumineuse en sel alcali volatil. 350

Son action altere les huiles fixes du sel tartareux , qui ne sont enlevées dans la distillation que par une grande chaleur. 210 & 211

Sa chaleur ne peut fondre les huiles muqueuses ou limoneuses des Animaux ; elle les dessèche. 346

Le Feu durcit les sucs albumineux. 349

Son action dans la distillation enleve des sels alcalis volatils des corps susceptibles de pourriture & de fermentation. 177

Le Feu ne forme pas les sels alcalis volatils qui s'élèvent des plantes , au premier feu de la distillation. 172

Il paroît produire le sel alcali volatil qui s'élève dès le commencement de la distillation des plantes seches & des gommess : Pourquoi ? *Idem.*

L'alcali volatil qu'il forme dans la plupart des gommess & des plantes seches , ne se manifeste qu'à la fin de la distillation. 173

DES MATIERES. 485

L'action du Feu forme le sel alcali volatil qui s'éleve vers la fin de la distillation des plantes. 209

Le Feu agit moins puissamment sur la terre des alcalis volatils, & la calcine moins que celle des alcalis fixes. 172

Le Feu change le Tartre en alcali fixe, & quelquefois en alcali volatil. 356 & 357

Il fait dégénérer les sels neutres, tartareux & nitreux en alcalis, en les dépouillant d'une grande partie de l'eau & de l'acide qui entrent dans leur composition. 188

Il rend la terre alcaline, friable & aride. 144

Action de la chaleur du feu sur le sel tartareux. 373

Son action agit sur ce sel dans la distillation, à peu près comme dans la fermentation parfaite. 223

Sa chaleur divise le sel tartareux des plantes en parcelles qui ont une saveur acide. 223 & 224

Son action convertit facilement en alcali volatil, le sel tartareux de nos alimens, quand il a souffert l'action de nos vaisseaux. 230

Il convertit le sel tartareux des huiles grasses des végétaux en alcali volatil. 274

FEVES. Les feuilles, gousses, & tiges de cette plante, contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux salé; elles sont apéritives. 252

La substance farineuse de ses semences a peu de saveur, elle n'abonde pas trop en huile grasse ni mucilagineuse. 98

FEUILLES des Plantes, sont les principaux Laboratoires où les sucres sont plus exposés à l'action des causes extérieures, qui contribuent aux changemens qui arrivent aux parties intégrantes de ces sucres. 306

Les sucres mielleux ou excrémenteux, s'évaporent à travers les pores des Feuilles des plantes. 203.

- Les Feuilles* des plantes qui contiennent un sel Nitreux , fusent au feu. 196
- FIEVRE. Elle peut survenir considérable par quelques gouttes d'huile essentielle fort active , prises intérieurement. 270
- Fievres malignes* accompagnées de pourriture ; on y employe très-utilement l'acide du vinaigre. 104
- Fievres Pestilentielle* : le même acide y convient. *Idem.*
- Fievres Putrides* , sont souvent accompagnées d'asoupissemens , ou d'affections soporeuses. 326
- FILIPENDULE. Cette plante contient un sel tartareux austere , accompagné d'un sel Neutre qui ne s'alcalise point ; elle est apéritive. 226
- FLAMME *des vapeurs putrides* fort subtile , ne cause pas ordinairement de chaleur remarquable. 116
- FLEURS. Les suc's mielleux ou excrémenteux s'évaporent à travers les Fleurs des plantes. 203
- FOSILES. On n'y découvre point d'acide fermenté. 81. Voyez *Minéraux.*
- FOUGERE. Les vertus de cette plante dépendent les unes de son huile , & les autres de son sel essentiel. 340
- Fougere femelle* , contient un sel tartareux austere , accompagné d'un sel Neutre qui ne s'alcalise pas ; elle est apéritive. 266
- FOURMIES. Elles contiennent beaucoup d'acide libre. 40
- Leur acide qui est fort développé , est un acide très-fermenté , car il a l'odeur d'un vinaigre très-volatil & très-pénétrant. 98
- FRAISES , elles contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet , & accompagné d'huile mucilagineuse & vineuse ; ces fruits sont rafraîchissans. 254
- FRESNE. Le sel essentiel de cet arbre qui fournit

DES MATIERES. 487

un sel alcali fixe fort âcre , est peu fourni
d'huile. 155

Son écorce contient un sel tartareux alu-
mineux de saveur austere & amere ; elle est diuréti-
que , désopilatoire , & fébrifuge. 249

On tire de son écorce un alcali fixe des plus
actifs & des plus corrosifs. 169

Ses feuilles contiennent un sel alumineux dé-
generé en sel tartareux amer , âcre ; elles sont apé-
ritives , diurétiques , & désopilatoires. 252

Ses semences contiennent un sel alumineux ,
dégeneré en sel tartareux amer , âcre , mais plus
huileux & plus actif. *Idem.*

FROMAGE , est la partie la plus maigre , la plus
mucilagineuse , & la plus chargée de sel tarta-
reux fixe du Lait. 343

Le Fromage fourni par le Lait des Animaux est
une huile mucilagineuse. 331

C'est cette partie du Lait qui forme dans les
Animaux leurs suc's gélatineux. 308

Gardé sans être salé , il fournit en se détruisant
beaucoup d'huile muqueuse. 347

FRUITS. Pour que leur sel essentiel fermente par-
faitement , il faut que leur huile soit fort pé-
netrée d'eau. 83

La fermentation va jusqu'à détruire les Fruits. 93

Fruits fort succulens , la fermentation tend à ren-
dre leurs suc's ou vineux , ou aigres. 77

Les suc's vineux ne se forment gueres que
dans les fruits fort succulens. 203

Quand les suc's des fruits commencent à de-
venir plus succulens , ils acquierent une saveur
approchante de celle que prennent leurs suc's ex-
primés , quand ils commencent à fermenter en
plein Air , & qu'ils tendent à devenir vineux. 86

Les fruits ne parviennent que jusqu'à la fermentation vineuse, parce qu'elle n'est pas aidée par l'action de l'Air extérieur, & que leurs sucs ne sont point rassemblés. *Idem.*

Fruits qui ne sont pas mûrs; si on tire leurs sucs pour les exposer à la fermentation, ils s'aigrissent sans passer par la fermentation vineuse; leur saveur ne devient pas parfaitement aigrelette; elle reste un peu acerbe. 87

Les fruits qui approchent de la maturité, produisent par la fermentation un suc vineux imparfait d'une acidité austère plus ou moins remarquable, selon le degré de maturité. 88

Si après la maturité, les fruits restent suspendus à l'arbre, la partie acide & huileuse est tellement subtilisée par la fermentation, qu'elle achève de s'évaporer avec le phlegme, & la partie solide des fruits reste sèche & insipide. 87

Si les fruits se détachent de l'arbre dans le tems de la fermentation, & tombent sur un terrain humide, la fermentation dégénère en pourriture; l'écorce qui touche la terre se corrompt, & tout le fruit se pourrit. *Idem.*

Les fruits qui acquièrent, par la fermentation qui les mûrit, une saveur âcre, amère, ou aigre, fournissent, s'ils sont exposés à la fermentation complète, une liqueur vineuse, qui conservera beaucoup de cette saveur. 88

Si ces sucs parviennent jusqu'au dernier degré de fermentation, cette liqueur vineuse devient aigre. *Idem.*

Il y a des fruits dans lesquels les acides aigrelets vineux ne sont pas laxatifs, parce qu'ils n'y ont pas assez fermenté; mais si on les exprime, & qu'on les expose à une fermentation plus complète, ils deviennent laxatifs. 108

Les sucs aigrelets des fruits qui ne sont pas

assez fournis d'huile vineuse, n'acquierent pas la vertu laxative. *Idem.*

Le sel austere se remarque facilement dans les fruits; il y conserve long-tems sa saveur austere; ce n'est que vers le tems de la maturité, qu'il change de nature. 245

La fermentation imparfaite cause aux suc des fruits des changemens de même nature que ceux que produit la fermentation parfaite. 77

La fermentation imparfaite agit très-lentement sur les suc des fruits qui ne sont pas exposés à l'action de l'Air extérieur. *Idem.*

La fermentation produit chez eux des changemens bien sensibles dans le tems de leur maturité. *Idem.*

La fermentation parfaite arrive aux suc des fruits par l'entremise de l'Air extérieur. *Idem.*

La fermentation sourde change ordinairement beaucoup la nature du sel tartareux des fruits. 102.

Les changemens qui arrivent aux fruits par la fermentation sourde, ne sont pas si considérables dans ceux qui ont une saveur âcre, ou amere, ou austere. *Idem.*

Les fruits qui ont une saveur austere avant leur maturité, changent de vertus par la fermentation. 205

Le changement qui arrive aux vertus des plantes par la fermentation, se remarque surtout dans les fruits qui sont fort austeres avant leur maturité. 206

Ceux qui conservent jusqu'à la maturité une saveur austere, & une vertu astringente, contiennent un sel tartareux alumineux. 247

Les pepins de la plupart des fruits, ont souvent des huiles de fort peu de saveur; cependant ces huiles sont toujours formées de sels tartareux.

- reux austeres. 306
Fruits mûrs, plusieurs de ces fruits ont un acide fort aigrelet, qui a à peu près les mêmes vertus du Vinaigre. 107
 Leur sel tartareux aigrelet naît d'un sel Neutre austere ou alumineux. 243
Les fruits mûrs qui ont une saveur aigrette vineuse, sont laxatifs. 242
Les fruits mûrs, doux, & fort succulens donnent souvent des cours de ventre, & des superpurgations considérables à ceux qui en mangent beaucoup. *Idem.*
 Les vertus des fruits peu succulens, dépendent en partie de leur huile, & en partie de leur sel essentiel. 341
FUMETERRE. Cette plante contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux amer; elle est apéritive, stimulante, & désopilatoire. 251
FUMIER. Il fournit à la terre des sels alcalis volatils, qu'elle peut fournir ensuite aux plantes. 183
 L'acide Nitreux paroît dégénérer dans la terre, & même dans celle qui est la plus engraisée par le Fumier. 131
 La chaleur du Fumier aide à la fermentation des Remedes Pharmaceutiques. 321

G.

- GAGATES** ou *Jayet*, vertus de l'huile de Gages. 287
GALBANUM. Huile résineuse un peu bitumineuse & gommeuse; ses vertus. 312
GALLES. (*Noix de*) Elles contiennent un sel tartareux fort austere, & fournissent une très-grande quantité de sel alcali fixe. 166
 Le sel essentiel de ces Noix, qui fournit un

alcali fixe fort âcre , est peu fourni d'huile. 155

GAS SYLVESTRE. Esprit-de-Vin très-fort & puissant , qui s'échappe en vapeur , quand le Vin fermente. 359

Si elle est reçue par la respiration , elle peut enivrer , & même faire tomber en Apoplexie. *Idem.*

GELE'S. Le sel tartareux réduit dans les alimens en huile mucilagineuse , forme nos fucs gélatineux. 206

La Gelée qui se dissout dans l'eau , où on a fait bouillir de la chair , & qui se fige quand l'eau est refroidie , est fournie par les fucs gélatineux des Animaux. 345

GENEST. Les vertus de cette plante , dépendent les unes de son huile , & les autres de son sel essentiel. 340

GENEVRE *Plante Carminative* ; Ses vertus dépendent de l'huile subtile gommeuse qu'elle contient. 314

GERANIUM , ou *Bec de Gruë* , contient un sel tartareux alumineux , accompagné d'huile bitumineuse ; cette plante est astringente. 247

GEROFLES. Ses vertus résident principalement dans son huile essentielle exaltée. 292

Son huile essentielle mêlée avec un acide aqueux , fait effervescence. 148

GEROFLIER *jaune* , a des vertus dont les unes dépendent de son huile , & les autres de son sel essentiel. 340

GLAIRES , Sont formés par les huiles muqueuses ou limoneuses des Animaux. 348

GLANDS de Chêne qui sont austères , fournissent à l'arbre qui en naît , un aliment qui lui donne une saveur austère qu'il conserve toujours. 94

Les vertus de ces fruits dépendent en partie de leur huile , & en partie de leur sel essentiel. 340

Ils contiennent un sel tartareux alumineux, accompagné de beaucoup d'huile mucilagineuse & grasse ; ils sont médiocrement astringens. 247

L'huile de cette amande est austere ; le sel tartareux du Chêne qui naît de ce Gland , est aussi de saveur austere. 305

GOMMES, elles sont formées par le dessèchement des huiles mucilagineuses, & par la séparation de la plus grande partie de l'eau qu'elles contenoient. 277

• La chaleur agit fortement sur les gommés, même avant que la distillation commence. 173

Le sel volatil alcali qui s'éleve des gommés dès le premier feu de la distillation , paroît être formé par le feu. Pourquoi? 172

Il se trouve une partie gommeuse dans les huiles purgatives, même les plus âcres ; on l'extrait facilement par un dissolvant aqueux. 316

Gomme Adragant : vertu de cette gomme. 308

Gomme Ammoniaque : Huile résineuse un peu bitumineuse & gommeuse ; vertu de cette gomme. 312

Gomme animée, donne dans la distillation un sel lixiviel Neutre, qui résiste à la chaleur de la distillation, & à celle de l'embrasement ; donc l'acide de cette résine ne vient pas d'un sel tartareux. 228

Gomme Arabique, vertu de cette gomme. 308

Gommés Aromatiques, souffrent un changement considérable par l'action de notre chaleur naturelle ; on connoît ce changement par l'odeur de Violettes qu'elles donnent aux urines. 300

Gomme de Cerizier. Voyés *Cerizier*.

Gomme Copal, donne dans la distillation un sel lixiviel Neutre, qui résiste à la chaleur de la distillation, & à celle de l'embrasement ; donc l'acide de cette résine ne vient pas d'un sel tarta-

Acid.

228

Gomme Elemi, donne aussi dans la distillation un sel lixiviel neutre qui résiste à la chaleur de la distillation, & à celle de l'embrasement; l'acide de cette résine ne vient donc pas d'un sel tartareux.

228

Gommes Esotides sont sédatives, ou propres à calmer les mouvemens déréglés ou convulsifs. 312

Gomme Gutte. Sa saveur est très-âcre, brûlante, & son acrimonie s'attache fortement à la gorge; c'est un purgatif violent. 319

Gomme de Prunier. Voyés Prunier.

Gommes-Résines, naissent de différentes huiles bitumineuses, qui passent dans les plantes. 313

Les matières qui sont tout ensemble gommeuses & résineuses, conservent ordinairement les mêmes vertus dans leur partie gommeuse, & dans leur partie résineuse. 205

Les Gommes-Résines & Bitumineuses, ont une saveur âcre, souvent nauséabonde, & une odeur forte, peu agréable, qui participe de l'odeur aromatique, & de celle des bitumes: leurs vertus.

312

La partie résineuse des gommes-résineuses, a plus d'acrimonie que leur partie mucilagineuse: la partie mucilagineuse est chargée de sel tartareux qui la corrige beaucoup. 320

On extrait des gommes-résines, l'huile gommeuse par le moyen des dissolvans aqueux. 316

La partie gommeuse des huiles purgatives facilite leur dissolution par les sels aigres & alcalis fixes; elle rend la partie résineuse plus susceptible de l'espece de fermentation qu'elle souffre dans la macération des plantes purgatives. *Idem*.

Gommes solides & friables, sont des huiles mucilagineuses desséchées. 303

GONORRHE'E. Bon effet des huiles balsamiques &

- réfineuses dans cette maladie. 300
- GRAISSES**, elles viennent des huiles grasses des végétaux dont les Animaux se nourrissent. 307
- Le sel tartareux des alimens réduit en huile grasse, forme les graisses des Animaux. 206
- La Graisse* est formée par la partie butyreuse du lait qui se dégage de la partie caseuse. 344
- Elle se sépare de l'eau en se figeant, & reprend sa consistance par le froid. 345
- Graisses fondues* & dépurées de la partie caseuse ou mucilagineuse, se conservent long-tems sans se dépraver. *Idem.*
- Elles peuvent se garder long-tems sans altération, parce qu'elles sont débarrassées par l'ébullition de l'huile mucilagineuse qu'elles contenoient, & qui y étoit susceptible de fermentation rance. 333
- Les Graisses* dégènerent par l'action des vaisseaux en sucs bilieux, albumineux, lymphatiques, & sanguins. 206
- Ces Graisses* mêlées avec des alcalis fixes tirés d'un Mixte par embrasement, les font volatiliser très-facilement dans la distillation. 156
- Vertus digestives & résolatives des graisses, ou huiles grasses des Animaux. 338
- Les Graisses* mêlées avec les huiles balsamiques fluides, un peu âcres, les adoucissent, & les rendent plus relâchantes. 297. Voyés *Huiles grasses*.
- GRAMEN**, ou *Chiendent*. Les especes de cette plante n'ont qu'une saveur herbeuse, ou légèrement salée. 98
- GRATTERON**. Les racines de cette plante, contiennent un sel alumineux dégèneré en sel tartareux salé: Elles sont apéritives. 225
- GRATIOLA**. Cette plante a une saveur fort amère; elle est purgative, & fort active. 319
- GRENADES**. Le suc aigrelet de ces fruits s'employe

dans les macérations & infusions des plantes purgatives, pour en extraire l'huile où résident les vertus de ces plantes. 316

Ces fruits contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet; ils sont rafraîchissans, & antiputrides. 253

Leur sel tartareux dégénère en suc aigrelets. 203

Leur acide ne devient aigrelet que par la fermentation qui se fait dans ces fruits. 102

Les progrès de la fermentation qui se fait dans ces fruits, se remarquent par la saveur de leur suc. 78

Leur suc n'est pas alcalinescent, ni susceptible de pourriture, parce que son sel essentiel est trop peu huileux, & trop divisé. 366

GROZEILLES. Ces fruits contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet; ils sont rafraîchissans & antiputrides. 253

Leur acide aigrelet ne le devient que par la fermentation qui se fait dans ces fruits. 103

Les progrès de la fermentation qui se passe dans ces fruits, se remarquent par leur saveur. 78

Leur suc n'est susceptible ni d'alcalisation, ni de putréfaction, parce que son sel essentiel est trop divisé, & trop peu huileux. 360

GUIMAUVE; son suc glutineux contient une huile mucilagineuse fort aqueuse, & peu fournie de sel tartareux. 248

Vertus du mucilage tiré de cette plante. 308

H.

HEMORRHAGIES: Le vinaigre, & les suc des plantes aigrettes, arrêtent les Hémorrhagies étant appliquées extérieurement.

HEPATIQUE de Fontaine, Contient un sel tartareux austere, accompagné d'un sel neutre qui ne s'alcalise pas ; elle est apéritive & un peu altringente. 265

HERBE aux Cueilleurs : Voyés *Coclearia*.

Herbe aux Verrues, donne dès le premier feu de la distillation du sel alcali volatil, qu'elle contenoit naturellement. 172

Cette plante contient un sel tartareux de saveur salée, qui est accompagné d'alcali volatil naturel ; elle est résolutive, apéritive, & détersive. 256

HERMODACTES : La saveur de cette plante est légèrement âcre ; elle est purgative. 319

HOMMES. Ils ne se nourrissent que de Végétaux, dont le sel tartareux est fermenté. 97

HORMINUM. Les vertus de cette plante dépendent les unes de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340

HOUBLON ; cette plante contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux amer ; elle est apéritive, diurétique, & desopilatoire. 251

Houx. Ses bayes contiennent une huile mucilagineuse, insipide, fort chargée d'eau, mais peu fournie de sel tartareux. 243

Vertus du mucilage qui se trouve dans les bayes du Houx. 308

HUILE (partie intégrante). Elle est composée de tous les élemens passifs. 5

Les huiles sont des corps homogènes formés de parties intégrantes, composées d'élemens. 2

Leurs plus petites parties sont intégrantes, & chaque partie intégrante est huile. *Idem.*

Elles peuvent être dissoutes en parties intégrantes sans être détruites, car leurs parties intégrantes peuvent ensuite se réunir, & former les mêmes

mêmes huiles. 2

Elles ne dominent pas toujours dans les parties intégrantes huileuses par leur quantité, mais seulement par leur qualité. 5

L'odeur des huiles, leur activité, leur saveur & leur vertu résident dans leur Esprit-Recteur.

272. 362

Leur partie active est enveloppée dans une huile limoneuse ou muqueuse : cette huile n'est presque formée que d'eau & de terre. 271. 272.

278

Les saveurs nous donnent quelques connoissances sur les vertus des huiles échauffantes, ou du moins sur leurs divers degrés d'activité. 234

Les huiles qui ont beaucoup de saveur & d'acrimonie, conservent leur saveur & leurs vertus, malgré les changemens qui leur arrivent par la fermentation dans les sels tartareux. 280

Les huiles ne contribuent pas beaucoup à la saveur salée du sel tartareux des plantes. 239

Leur acrimonie dépend de l'acide de ces huiles ; plus cet acide se dégage des autres principes, plus cette acrimonie augmente. 270

L'huile est la substance qui s'unit le plus fortement aux acides. 49

Analyse des huiles : elles fournissent dans la distillation beaucoup de phlegme acide, surtout les bitumineuses, résineuses & mucilagineuses, mais les huiles grasses donnent des alcalis volatils 208. 182

L'huile que le phlegme entraîne avec lui à mesure que la distillation avance, le rend de plus en plus nébuleux. 209

L'acide des huiles ne doit pas être confondu avec celui du sel tartareux des plantes. 280

Les huiles entrent dans la composition du sel alcali. 139

Les alcalis sont si fournis d'huile, qu'ils se fondent au feu. 148

Il paroît que c'est des huiles que dépend la disposition qu'ont les alcalis à s'unir aux acides aqueux plus qu'à l'eau simple. 147

L'huile est nécessaire dans le sel tartareux pour former des alcalis fixes & volatils; elle sert à retenir les particules acides des molécules qui forment ces sels. 217. 360

L'huile domine davantage dans l'alcali volatil urineux, que dans le sel volatil concret. 176

L'huile jointe à des alcalis fixes dans la dissolution, les font volatiliser. 171

C'est elle qui rend le sel tartareux susceptible d'alcalisation. 182

L'huile mêlée avec des sels neutres & détrempee par l'eau, forme le suc nourricier ou la sève des plantes. 202

L'huile des sels Tartareux, l'union de l'huile avec des sels Neutres, forme les sels tartareux des plantes. 201

L'huile passe avec les sels Neutres dans les plantes, & y compose par leur union intime les sels tartareux. 199

L'huile est confondue & mêlée dans la terre avec les sels tartareux. 201

L'huile & le sel Neutre qui composent les sels tartareux, ont chacun leur acide particulier dans ce sel. 207

La quantité & l'espece d'huile qui entre dans la composition des sels Neutres, varie beaucoup l'espece de ces sels. 189

L'acide nitreux rend les huiles très-vives & très-âcres. 207

Différentes huiles entrent dans la composition des différens sels tartareux. 199

Le sel tartareux reçoit les huiles qui se for-

ment sur la surface de la terre, ou qui y sont apportées. *Idem.*

Une partie de l'acide des huiles forme dans les plantes avec la terre alcaline qu'ils y rencontrent, un sel neutre qui dégénère en sel tartareux.

284. & 285

Les huiles des sels tartareux, ne sont pas toutes austères; elles ont souvent fort peu de saveur, mais elles sont toujours formées de sels tartareux austères.

305

Le sel essentiel ou tartareux d'une plante ou d'un fruit, fermente parfaitement, quand son huile est fort pénétrée d'eau.

85

Les huiles des plantes qui sont privées de sel tartareux, & qui cependant contiennent beaucoup d'acide, de terre, & d'eau, ne sont pas susceptibles de fermentation.

95

Plus l'huile surabonde dans le sel tartareux des plantes, & y devient onctueuse par la fermentation, plus elle s'oppose par sa consistance à cette même fermentation.

84

Les particules huileuses les plus subtiles du sel de la plante, & celles de l'acide sur lesquelles la fermentation vineuse peut agir, s'unissent avec beaucoup d'eau, & forment l'Esprit-de-Vin.

89

La partie acide & huileuse d'un fruit qui reste suspendu à l'arbre, sont tellement subtilisées par la fermentation, qu'elles achevent de s'évaporer avec le phlegme, ce qui rend le fruit sec & insipide.

87

Les particules huileuses qui, dans la pourriture, restent unies aux particules acides volatiles, forment avec cet acide un acide nitreux qui s'évapore & se disperse dans l'Air.

89

Huile du sel Tartareux doit être bien distinguée de l'huile essentielle dans la distillation des plan-

209

Cette Huile se forme dans la terre par l'union de l'huile élémentaire avec un acide vitriolique, & avec beaucoup d'eau, & de terre, ou dans la mer dont les eaux entraînent des huiles minérales chargées de l'acide du Sel-Marin. 275

Il y en a encore une autre chargée d'acide nitreux, fourni par les corps qui se détruisent continuellement par la pourriture. *Idem.*

Les différentes huiles des sels Tartareux sont peu connues. 200

La différence de ces huiles dépend de leur acide. 199

Diversité de l'acide de ces huiles. 200

Les Huiles du sel tartareux chargées de beaucoup d'acide nitreux, sont fort âcres. *Idem.*

Ces Huiles qui sont chargées d'acide vitriolique, forment des huiles bitumineuses ou résineuses. 199

L'Huile qui compose le sel tartareux peut fournir l'acide que ce sel fournit dans la distillation. 208

Cette Huile dispose le sel neutre qui est incorporé dans cette même huile à se diviser en parcelles acides. *Idem.*

L'Huile du sel Tartareux rend les Mixtes susceptibles de fermentation, & de pourriture. 177

Les effets que la fermentation produit sur le sel tartareux, consistent principalement dans les changemens qui arrivent à l'huile unie à l'acide & à la terre qui le forment. 95

L'Huile du sel Tartareux doit dominer sur sa partie saline, pour qu'il soit nourrissant. 98

Cette Huile conserve ses vertus dans les changemens qui arrivent à ce sel. 205

Les Huiles qui font partie des sels tartareux, leur donnent leurs saveurs & leurs vertus, surtout aux sels tartareux doux, amers, & âcres. 200

Les Huiles qui entrent dans la composition des sels tartareux , surtout des amers & âcres , causent les vertus les plus actives de ces sels. 273. 274.

○ 275

L'*Huile* du sel tartareux amer est plus grossiere que celle du sel tartareux âcre. 237. Voyez *Sel Tartareux*.

Huile Albumineuse ou glaireuse : la nature & les propriétés de cette huile. 349

Cette *Huile* forme le Sang & les lymphes. *Idem*.

Cette *Huile* domine en huile muqueuse , c'est de cette derniere huile que dépend la propriété qu'elle a de se durcir par la chaleur. 350 & 351

Cette *Huile* se réduit en huile muqueuse , en se dépouillant du sel huileux qu'elle contient. 351

Huiles Animales , & particulièrement du Corps Humain. 342

Elles tirent leur origine des huiles minérales. 283. Voyez *Graisses* , *Bile* , *Sang* , *Huiles muqueuses* , *Sucs gelatineux*.

Huiles Anodynies dépendent des huiles peu chargées d'acide , & peu fournies de terre. 281

Leur qualité narcotique & sédative , dépend de l'huile élémentaire qui domine par ses propriétés sur les autres principes. 282

Huile Aqueuse ; elle abonde dans les plantes rafraîchissantes , & c'est d'elle que dépendent leurs vertus. 310

Huile des Animaux : Comment elle se forme & ses usages , & ses caractères. 353

Huiles Aromatiques distillées mêlées avec des alcalis fixes tirés d'un Mixte par embrasement , les font volatiliser aisément dans la distillation. 156

Huiles assoupissantes. Voyez *Huiles Narcotiques*.

Les Huiles Balsamiques , conservent la nature , & les caractères des huiles bitumineuses ou minérales. 288

Quelles sont les diverses especes de ces huiles ? *Idem.*

Elles contiennent beaucoup d'acide aqueux qui se détache facilement dans la distillation, 289

Elles souffrent, par notre chaleur naturelle, un changement considérable, qui se remarque par l'odeur de Violettes qu'elles donnent aux urines.

300

D'où dépendent les vertus vulnérables de ces huiles ? 296

L'Esprit-Recteur qu'elles renferment, les rend stimulantes & cordiales, prises intérieurement. 299. & 300

Cas dans lesquels ces huiles conviennent. *Idem.*

Huiles balsamiques fluides : les huiles balsamiques fluides un peu âcres doivent être adoucies par des substances onctueuses dans les Playes qui suppurent. 297

Huiles résineuses ; il y a de ces huiles qui ne fournissent ni phlegme austere, ni alcali volatil, ni fixe dans l'Analyse. 227. Voyez *Huiles résineuses*.

Huile bilieuse ; sa nature & ses propriétés. 352. Voyez *Bile*.

HUILES BITUMINEUSES ou Minérales : leurs différentes especes, & leurs vertus. 287

Ces Huiles se trouvent dans les Lytophites, & les Coraux, & dans les autres lapidifications de cette espece, dans les coquillages de Mer ; elles servent de Ciment, pour former avec de la terre, des corps solides de nature alcaline. *Idem.*

Huiles Minérales se forment, ou dans la terre par l'union de l'huile élémentaire avec un acide vitriolique, & avec beaucoup d'eau & de terre, ou dans la Mer dont les eaux entraînent des huiles minérales chargées de l'acide du Sel-Marin.

276

DES MATIÈRES. 503

Les Huiles bitumineuses formées par les huiles minérales qui se dispersent dans les eaux de la Mer, & qui reçoivent de l'acide du Sel commun, s'évaporent dans l'Air, & rendent les terres fécondes. 296

Il se forme aussi des huiles bitumineuses à la surface de la terre par les différentes parties huileuses des corps qui se détruisent, & qui s'unissent avec différens acides. 199

Les Huiles bitumineuses sont privées de sel tartareux. 278

Elles ne contiennent ni alcali volatil, ni alcali fixe. 177

Elles sont composées d'huile, d'acide, d'eau, d'Air, & de terre. *Idem.*

Les Huiles résineuses mêlées avec des alcalis fixes tirés d'un Mixte par embrasement, les font volatiliser très-facilement dans la distillation. 156

Changemens différens qui arrivent à ces huiles dans les plantes. 307. & 308

Le sel tartareux les convertit dans les plantes en huiles mucilagineuses. 178

Ces Huiles sont sédatives, & propres à calmer les mouvemens déréglés ou convulsifs. 322

Les huiles Minérales se forment dans le sein de la terre. 269

Elles sont formées par l'union du principe huileux avec l'acide vitriolique, & avec de l'eau, de l'Air, & de la terre. 283. 199

Les Huiles Minérales qui se dispersent dans les eaux de la Mer, y reçoivent de l'acide du Sel commun, & forment un genre d'huiles bitumineuses qui s'évaporent dans l'Air, & contribuent à rendre les terres fécondes. 285

Les huiles Minérales sont de deux sortes, liquides & solides. 283

Différens caractères distinctifs de ces espèces

- ces d'huiles. 284
Ces huiles abondent en acides libres ou aqueux. 40
 Elles ne sont pas susceptibles de fermentation, ni de pourriture. 177
 Elles donnent originairement naissance aux huiles des Animaux & des Végétaux. 283
Ces huiles en passant dans les Végétaux, y conservent à peu près leur premier état. 177
 Elles souffrent dans les Végétaux & les Animaux divers changemens : la pourriture & la fermentation qui détruisent ces Mixtes, les rendent à la terre, chargés d'un acide Nitreux ou fermenté. 285
Huiles Minérales solides : le Soufre tient le premier rang parmi ces huiles ; il est la plus pure de toutes les huiles de ce genre. *Idem.*
Ces huiles sont très-fournies d'eau, mais cette eau y est très-fixée, car elles sont fort combustibles. 283
Huiles Calmantes. Voyez *Huiles Anodynes.*
Huiles Carminatives, sont résineuses-gommeuses ; elles ont une odeur aromatique suave ; & une saveur douce, piquante, & aromatique. 313
Huiles composées, sont toutes bitumineuses dans leur origine. 177
Huile Elementaire : est-elle un acide ? 270
 Son extrême subtilité ne permet pas de la croire branchue, & embarrassante. 139
 Son union avec l'acide vitriolique, beaucoup d'eau & de terre, forme dans la terre les huiles des sels tartareux, & les huiles bitumineuses minérales. 275
 Elle entre dans la composition des huiles sensibles, mais en très-petite quantité. 268 & 281
 Plus les huiles sont grossières, moins elles contiennent d'huile élémentaire. 268

Elle entre en petite quantité dans le Soufre
Minéral. 286

Huile de l'Esprit-de-Vin se reconnoît aisément ,
quand on le mêle avec de l'eau. 114.

Huiles essentielles des Plantes , doivent être bien
distingüées de l'huile du sel tartareux dans la di-
stillation. 209.

Les plantes fœtides n'en donnent pas de sé-
parée du phlegme dans l'Analyse , mais leur
phlegme est fort huileux dès le commencement
de la distillation. 219.

L'odeur des plantes peut dépendre de leur
huile essentielle ou exaltée. 226.

Leur saveur en peut aussi dépendre. *Idem.*

La plupart des plantes tiennent leurs vertus
de ces huiles. 232.

Huiles Aromatiques ne donnent pas d'alcali vola-
til , ni fixe dans les Analyses , parce que l'acide
de ces huiles n'y est pas assez fixé par la terre.

279.

Huile de Cannelle prise intérieurement à quelques
gouttes , donne une Fièvre considérable. 270.

Huile distillée , est la partie la plus légère & la
plus subtile des huiles résineuses , elle est aussi
la plus efficace & la plus active. 291.

Cette huile ne possède cependant pas toujours
toutes les vertus du Mixte. *Idem.*

Ces huiles peuvent se dessécher , & former
une espece de Camphre. 296.

Huiles Résineuses distillées , sont moins balsamiques,
& conviennent pour la mortification des chairs
des Playes. 299.

Huiles Résineuses & Gommeuses très-exaltées que four-
nissent les plantes fort aromatiques ; quand con-
vient leur usage intérieur & extérieur? 301.

Huiles volatiles ou fixes : C'est de ces huiles que
dépendent les vertus des plantes aromatiques. 219.

Huiles Fermentées, ou produites par la fermentation. 354

Ces huiles se dissolvent à l'eau. Pourquoi ? 290

290

Elles dissolvent très-facilement les huiles résineuses. Pourquoi ? 291. Voyez *Esprit-de-Vin*, *Huile Mucilagineuse*, *Huile grasse*.

Huiles fixes : l'embrasement dégage l'acide des huiles fixes des plantes : cet acide peut, en s'unissant à un alcali fixe, former des sels Neutres qui n'existoient pas dans les plantes avant l'embrasement. 229

229

Celle que le sel tartareux fournit dans les Analyses, est composée de diverses especes d'huiles ; quelles elles sont ? 210

210

Celle qui accompagne le sel fixe tartareux, est fort âcre dans les plantes qui sont très-ameres ou fort âcres. 213

213

Le sel tartareux fournit sur la fin de la distillation des plantes, une huile fixe & grossiere. 210

210

Les huiles fixes du sel tartareux, qui ne sont enlevées dans la distillation que par une grande chaleur, sont fort alterées par l'action du feu. 211

211

L'huile fixe reste engagée après la distillation avec le sel tartareux fixe. 214

214

L'huile fixe du sel tartareux est détruite par le feu dans l'embrasement des plantes. 215

215

La terre de cette huile fournit le *Caput-Mortuum* du sel tartareux. *Idem*.

Idem.

Les huiles fixes & grossieres de beaucoup de plantes contribuent à leurs vertus. 293

293

L'huile fixe primitive des plantes qui ont des huiles mucilagineuses, est ordinairement résineuse. 294

294

Huiles grossieres des plantes, ont beaucoup de

DES MATIERES:	507
rapport avec le sel tartareux.	268
Différence de ces huiles d'avec le sel tartareux.	269
Moins le sel alcali est chargé d'huile grossiere, plus il est âcre.	154
<i>Huiles Glaireuses</i> formées par la fermentation des huiles parfaitement grasses; comment se forment ces huiles. 332. & 333. Voyez <i>Huile Albumineuse</i> .	
<i>Huiles Gélatineuses Glutineuses</i> , qui abondent dans les alimens, en rendent la digestion difficile. 314 & 315. Voyez <i>Huiles Mucilagineuses</i> .	
HUILES GRASSES ou <i>onctueuses</i> : Différences de ces huiles d'avec les autres.	328
<i>Ces huiles</i> se tirent des fruits ou semences des plantes.	329
On les tire par expression des semences ou fruits secs.	204
<i>Ces huiles</i> se trouvent dans des plantes où elles ne sont pas remarquables : exemples.	330
Elles sont en petite quantité dans les plantes dont les suc sont fort aqueux.	333
Elles conservent les mêmes saveurs & les mêmes vertus qui se remarquent dans les suc mêmes des plantes.	308
La saveur onctueuse appartient à l'huile grasse des plantes, qui enveloppe l'acide.	241
Les différentes saveurs des huiles grasses dépendent de l'espece d'huile qui a entré dans la composition du sel tartareux changé dans les fruits par la fermentation en huile grasse.	204 & 205
<i>Les huiles grasses</i> , ont ordinairement la vertu des plantes où elles se forment.	336
Elles acquierent aussi des vertus différentes de celles des plantes d'où elles sont tirées.	337
<i>Ces huiles</i> ont une onctuosité fort relâchante ou adoucissante.	241
<i>Ces huiles</i> mêlées avec les huiles balsamiques	

fluides un peu âcres , les adoucissent , & les rendent plus relâchantes. 297. & 298

Mauvais effets de l'application des huiles grasses sur les parties enflammées ; d'où dépendent-ils ? 337

Ces huiles jointes aux huiles mucilagineuses , & au sel tartareux des suc des plantes , sont les parties nourricieres de nos alimens , & forment toutes nos humeurs. 338 & 339

Les huiles grasses des Végétaux passées dans les Animaux , se changent en beurre , en suif , en graisse , &c. 307

Elles dégènerent chez nous en humeur bilieuse qui augmente la chaleur du corps en excitant l'action des vaisseaux. 241

Elles abondent en eau qui est fortement unie à ces huiles. *Idem.*

L'eau ne s'échappe que très-difficilement de ces huiles : cette union de l'eau avec ces huiles , est un effet de la fermentation entretenue par la chaleur qui agit pendant l'Eté sur les suc des semences & des fruits dont on tire ces huiles. 328

& 329

Les huiles grasses ne se délayent pas dans l'eau , & ne se mêlent pas avec elle ; pourquoi ? 329

Elles naissent du sel tartareux des plantes. 269

Le sel tartareux se change en différentes espèces d'huiles grasses. 203. 204

Il y a des sels tartareux austères qui se convertissent en huile fort onctueuse & grasse , par la fermentation que le Soleil excite dans les plantes. 361

Une forte chaleur change facilement dans les plantes , les huiles grasses en alcalis volatils. 180

Les parties intégrantes du sel tartareux dont les huiles grasses sont chargées , se manifestent

par la distillation & la pourriture, sous la forme de sels alcalis volatils. 274

L'huile la plus grasse du sel tartareux, fournit le sel alcali volatil qui s'élève vers la fin de la distillation des plantes. 209

Plus le sel tartareux contient d'huile grasse, plus il fournit d'alcalis volatils par l'action du feu. 182

L'huile grasse des plantes mêlée avec des alcalis fixes rirés d'un Mixte par embrasement, les font volatiliser très-facilement dans la distillation. 156

Les huiles fort onctueuses & fort grasses, ne fournissent point de phlegme acide dans les Analyses, mais elles donnent beaucoup de sel alcali volatil. 125

Les huiles grasses sont susceptibles de fermentation & de pourriture. 303

Elles forment les sucs qui nous servent d'alimens, & qui produisent toutes nos différentes humeurs. *Idem.*

Les huiles grasses peuvent être susceptibles de fermentation, quand elles sont mêlées avec des huiles mucilagineuses. 336

Les huiles grasses restent, dans certaines plantes, en partie mucilagineuses, & en partie grasses. 330

Les huiles en partie grasses, & en partie mucilagineuses sont susceptibles de fermentation & de pourriture. 335

Les huiles grasses mucilagineuses des plantes, sont susceptibles d'une fermentation vineuse. 332

Les huiles parfaitement grasses ne peuvent fermenter, ni s'aigrir ou devenir vineuses. 330

Quelles sont les huiles grasses susceptibles de fermentation? 331

Les huiles parfaitement grasses ne fermentent que

parce qu'elles ont encore de l'huile mucilagineuse. 333

Ces huiles donnent des marques d'acidité par la rouille verte qu'elles causent sur le Cuivre ; cette acidité vient de quelque peu d'huile mucilagineuse qui a resté mêlée avec ces huiles. 336

Les huiles grasses exprimées des fruits ne fermentent que fort lentement , & que fort imparfaitement ; elles deviennent rances , & se pourrissent. 84.

Les huiles parfaitement grasses sont susceptibles d'une fermentation qui rend leur Esprit-Recteur un peu glaireux , qui leur donne beaucoup d'acrimonie , & une mauvaise odeur , & qui les dispose à la pourriture. 332

A mesure que l'eau se détache de ces huiles , & engage moins leur acide , elles acquierent une acrimonie fort sensible. 247

Les huiles parfaitement grasses se détruisent par la pourriture qui les fait dégénérer en alcalis volatils , & en acides Nitreux , ou huileux , putrides & contagieux. 334. & 335

Ces huiles ne fournissent plus par la fermentation , ni par la distillation de liqueurs acides , ni vineuses. 334. Voyez *Graisses*.

HUILES MUCILAGINEUSES , Sont les huiles les plus ordinaires des plantes ; elles sont fort aqueuses , & s'allient facilement aux différens sels que la terre fournit aux plantes. 178

Ces huiles conservent les mêmes saveurs & les mêmes vertus qui se remarquent dans les suc mêmes des plantes. 208

La nature de leurs différentes especes , dépend de la structure des plantes , & de la semence dont ces plantes naissent. 304

L'huile mucilagineuse se trouve en très-petite quantité dans les plantes rafraîchissantes & séda-

tives.

310

Cette huile abonde en eau peu fixée; sa partie huileuse y est comme noyée, & y perd presque entièrement sa qualité inflammable. 277

Cette huile délayée dans l'eau, s'y aigrit facilement. 208.

Les huiles mucilagineuses peuvent devenir vineuses, lorsqu'elles sont délayées par beaucoup d'eau. 204.

Elles se changent en gommes solides & friables par leur dessèchement, & la séparation de la plus grande partie de l'eau qu'elles contenoient. 277

Ces huiles naissent du sel tartareux austere des plantes. 208. 269. & 276

L'huile mucilagineuse, est l'huile ordinaire du sel tartareux bien formé. 208.

Cette huile n'est que le sel tartareux devenu plus ou moins huileux & aqueux. 302.

Les différentes vertus des huiles mucilagineuses, dépendent de la quantité, & des qualités du sel tartareux qu'elles contiennent. 309

Les huiles les plus mucilagineuses & les plus grasses restent toujours chargées des parties intégrantes du sel tartareux dont elles naissent. 274

Les huiles mucilagineuses font dégénérer dans les plantes les différens sels en sels tartareux. 178

Le sel tartareux fixe des suc's mucilagineux, dégénere en huile mucilagineuse. 204.

Cette huile mêlée avec le phlegme des plantes dans la distillation, le rend trouble & blanchâtre. 295

Les huiles mucilagineuses fournissent beaucoup de phlegme acide dans l'Analyse. 208.

Il paroît que ce sont ces huiles qui fournissent par leur sel tartareux, le phlegme acide dans la distillation des plantes. *Idem.*

L'huile mucilagineuse du sel tartareux, dont le

phlegme est chargé dans la distillation des plantes , paroît lui donner son acidité. 209

Les parties intégrantes du sel tartareux dont elles sont chargées , se manifestent par la distillation & par la fermentation sous la forme d'acides. 274

Les huiles mucilagineuses sont susceptibles de fermentation , & de pourriture. 303

Ces huiles s'aigrissent facilement dans la fermentation , par le développement de leur acide. 277

L'huile mucilagineuse chargée d'un sel tartareux aigrelet , & disposée à devenir entièrement vineuse par une fermentation parfaite , forme la saveur aigrelette vineuse des plantes. 243

La fermentation la fait dégénérer dans beaucoup de plantes en huile grasse ou en huile vineuse. 179

Les huiles mucilagineuses sont susceptibles de pourriture , quand elles sont mêlées avec des huiles grasses. 335

Ces huiles jointes aux huiles grasses , & au sel tartareux des suc des végétaux , sont les parties nourricières de nos alimens , & forment toutes nos humeurs. 338

Ces huiles produisent les suc gélatineux des Animaux. 345

Les huiles mucilagineuses insipides ou peu savoureuses : leurs propriétés ou leurs vertus. 308

Ces huiles sont un peu stimulantes , mais elles sont relâchantes , adoucissantes , émollientes , & un peu laxatives. 243

Les huiles mucilagineuses vineuses sont légèrement stimulantes ou échauffantes; elles ont cependant un caractère glutineux , émollient , & relâchant. 243

Huiles Gommeuses : Caractère distinctif de ces

huiles. 303

Elles sont des huiles mucilagineuses qui ont acquis une consistance solide par la dissipation d'une partie de l'eau qui les rendoit fluides. *Idem.*

Elles naissent la plûpart des huiles bitumineuses & résineuses. 302

Elles sont fournies de sel tartareux , ou plû-tôt ce sont des sels tartareux devenus plus ou moins huileux. *Idem.*

Proportions de ces huiles dans les différentes plantes purgatives. 317

L'huile gommeuse des plantes , est moins purgative que leur huile résineuse. 315

Huiles gommeuses-résineuses naissent de différentes huiles bitumineuses , qui passent dans les plantes.

Huiles gommeuses-résineuses purgatives , sont irritantes. 315

HUILES MUQUEUSES ou limoneuses ; elles forment la principale partie des huiles grossieres ou sensibles ; elles retiennent leur Esprit-Recteur. 345

L'huile muqueuse se sépare de l'Esprit-Recteur des huiles grossieres par l'action des vaisseaux , par la pourriture , par la fermentation , & par quelques opérations de Chymie. 346

Huile muqueuse des Animaux : Ses différens états , & ses divers degrés de consistance. 348

Comment se forme cette huile , & d'où prend-t'elle naissance ? 345

Différens caractères de cette huile. 346

Cette huile enveloppe la partie active des huiles que fournissent les alimens , & donne à ces huiles leur onctuosité , & leur ténacité. 352

Elle abonde dans la partie caseuse du lait , & dans le lait même. 347

Usage des huiles muqueuses des Animaux , quand elles sont séparées par l'action de leurs

vaisseaux.

348

Cette huile se réduit par la chaleur à une matière friable, plâtreuse, ou crétacée qui n'a aucune saveur.

346

Huile limoneuse ou muqueuse, est formée par l'union de la terre & de beaucoup d'eau, à une partie de l'huile qui n'est pas adhérente à l'acide ou au sel tartareux; cette huile est privée de sels, & se sépare facilement de la partie huileuse saline.

278

• *L'huile limoneuse du sel Tartareux, est détachée par la pourriture & par la fermentation.*

367

L'huile limoneuse produite par la fermentation, forme la lie qui se trouve dans les vaisseaux, où les suc des plantes ont fermenté, & l'écume que la fermentation chasse des vaisseaux.

355

Huile limoneuse formée par la fermentation des huiles grasses: Comment se forme cette huile?

332

Huile limoneuse des Animaux: comment se forme cette huile, & d'où prend-elle naissance?

345

Différens caractères de cette huile.

346. Voyez

Huiles muqueuses.

HUILES NARCOTIQUES, anodines, ou stupéfiantes; leurs différens caractères, leurs vertus.

322

Ces huiles se trouvent dans les Minéraux & les Végétaux; il s'en trouve aussi dans les Animaux; on en tire de leurs suc par des distillations répétées.

326

Huiles Narcotiques Animales sont fournies par les huiles fœtides & putrides des Animaux.

327

Les huiles Narcotiques sont reconnues par leur odeur fœtide, appesantissante ou somnifère.

322

Elles émoussent le sentiment, & rendent les nerfs moins susceptibles d'irritation.

318

Les huiles Végétales, viennent originairement des huiles minérales.

283

Celle dont le sel est susceptible d'alcalification, & où l'acide de ce sel est Nitreux, est produite par la fermentation sourde qui agit dans les plantes. 126

HUILES DES PLANTES ; elles leur sont d'abord fournies par les semences. 179

Presque toutes les qualités des plantes dépendent de leur huile dominante. 198

La saveur des huiles des plantes, ne doit pas être confondue avec celle du sel tartareux de ces plantes. *Idem.*

L'huile que reçoit les plantes, fait par son union dégénérer dans les plantes, les sels Neutres en sel tartareux. 196

Quand l'huile des plantes est enlevée par l'Esprit-de-vin, leur sel tartareux se réduit presque à sa partie nitreuse. *Idem.*

Ces huiles sont débarrassées de leur partie limoneuse par la fermentation. 362

Huile des plantes Narcotiques fait toute leur vertu ; preuves. 323

Cette huile possède souvent des vertus opposées ; exemples. 324

Huile primitives des plantes ; changemens différens qui leur arrivent dans les plantes. 307

Huiles des plantes deviennent mucilagineuses & grasses par la fermentation qu'elles souffrent dans ces mêmes plantes. 294

Elles dégénèrent en huiles mucilagineuses, & grasses, lorsqu'elles entrent dans la composition du sel tartareux des plantes. 303

Huiles purgatives même les plus âcres, ne sont point de pures résines, elles sont en partie gommeuses. 316

HUILES RESINEUSES des plantes ; leurs acides sont à peu près comme ceux des huiles bitumineuses, & par conséquent du genre de l'a

cide vitriolique. 81

Quelles sont les diverses especes de ces huiles ? 288

Huiles Resineuses tiennent beaucoup de la nature & des caracteres des huiles minerales ou bitumineuses. 288

Elles ont plus de saveur & d'acrimonie que les huiles minerales, parce que dans celle là l'acide y abonde, & qu'une partie de cet acide s'y trouve moins engagé que dans celle-ci. 289

Elles contiennent beaucoup d'acide aqueux, qui se détache facilement dans la distillation. 208
289

Elles ne fournissent point d'alcali volatil, ni fixe; elles donnent seulement beaucoup de phlegme acide. 178

Elles ne contiennent point de sel tartareux :
278. 282. 289. & 315

Elles ne sont presque formées que d'eau; cette eau est tellement engagée dans ces huiles, qu'elle ne se dissipe pas comme celle des suc fort fluides des plantes, qui transpirent beaucoup. 281

Les huiles resinées surabondantes dans les arbres, s'échappent à travers le tissu de leur écorce, & forment des résines seches, fixes ou volatiles. 295

Changemens différens qui arrivent à ces huiles dans les plantes. 307

Ces huiles restent en partie résineuses, & se convertissent en partie en huiles mucilagineuses dans beaucoup de plantes. *Idem.*

Ces huiles se volatilisent beaucoup dans les Pays chauds, elles deviennent fort aromatiques sans degenerer en huiles mucilagineuses. 296

Ces huiles unies avec le sel tartareux des plantes, degenerent en huiles mucilagineuses; elles conservent cependant leurs vertus. 292

C'est le sel tartareux qui les fait dégénérer en huiles mucilagineuses dans les végétaux. 178

Le sel tartareux est le dissolvant de ces huiles. 179

Les huiles parfaitement résineuses ne sont susceptibles, ni de fermentation, ni de pourriture dans les plantes privées de sel tartareux. 294

Dans quels cas ces huiles sont-elles susceptibles de fermentation dans les plantes? 362

Ces huiles ne se mêlent point avec l'eau; elles deviennent dissolubles à l'eau par la fermentation qu'elles souffrent dans les plantes. 289. & 290.

Elles deviennent mucilagineuses & même vénéreuses par cette fermentation; elles deviennent aussi fort subtiles & fugitives. *Idem.*

Ces huiles fermentent sourdement avec les sels alcalis, & les sels tartareux, & dégénèrent en huiles gommeuses & mucilagineuses. 291

Elles ne deviennent susceptibles de fermentation & de pourriture, qu'en dégénérant en huiles mucilagineuses dans les Végétaux, & en perdant leur ténacité. 178

Elles ne sont susceptibles de fermentation, que lorsqu'elles sont accompagnées d'une suffisante quantité de quelque sel Neutre. 290

Elles ne sont point susceptibles de pourriture; elles le deviennent quand elles sont mêlées avec des huiles chargées de sel tartareux. 364

D'où dépendent leurs vertus vulnéraires? 296

Les huiles résineuses un peu actives & irritantes sont préférables pour exciter la suppuration à toutes les autres. 298

Les huiles résineuses & bitumineuses sont propres à embaumer les Corps morts; leur caractère d'incorruptibilité préserve ces Corps de la pourriture. 297

Huiles résineuses & aromatiques des plantes; l'acide qu'elles contiennent, est très-peu susceptible de fermentation. 87

Les plantes aromatiques les plus chargées de ces huiles croissent facilement dans les terres sablonneuses, parce que ces huiles n'ont pas besoin de terre alcaline. 280

Huiles résineuses balsamiques, donnent beaucoup de phlegme acide dans la distillation; on n'y découvre aucunes marques de sel tartareux. 227

Il y a de ces huiles qui donnent dans l'Analyse, un sel neutre lixiviel, qui résiste à la chaleur de la distillation, & à celle de l'embrasement.

Idem.

Ces huiles, en empêchant la dissolution des sucs, & en les rendant plus fermes & plus lians, contribuent beaucoup à la réunion des Playes récentes. 298

Les huiles résineuses essentielles donnent aux plantes une vertu stimulante ou échauffante. 292

Les huiles résineuses fixes, ont beaucoup d'acrimonie, & par conséquent beaucoup d'activité. 293

Les huiles résineuses fluides, ne délayent point les sucs albumineux, au contraire elles les durcissent. 349

Les huiles résineuses-gommeuses, ont une saveur âcre, nauséabonde, & une odeur forte, peu agréable, qui tient de l'odeur aromatique & de celle des bitumes; vertus de ces huiles. 312

Celles qui ont une odeur aromatique suave, & une saveur douce, piquante & aromatique, dominant dans les plantes, & les semences Carminatives. 313 & 314

Proportions de ces huiles dans les différentes plantes purgatives. 317

L'huile résineuse des plantes purgatives, est

plus purgative que l'huile gommeuse des mêmes plantes. 315

Les huiles résineuses purgatives, accompagnées d'huiles mucilagineuses, se laissent pénétrer & diviser par les sels alcalis fixes, & par les sels tartareux, surtout par les sels aigrets. 316

Les huiles résineuses des purgatifs violens, sont très-âcres & fort irritantes, cela vient de la quantité d'acides qu'elles renferment dans leur propre substance. 289

Les huiles résineuses solides; leur usage convient pour les Playes qui suppurent trop, parce qu'elles sont astringentes. 297

Huiles Sédatives. Voyez *Huiles Anodynes.*

Huiles Odorantes; leur Esprit-Recteur a beaucoup d'Analogie & d'affinité avec l'Esprit-de-Vin. 362

Huile d'Olives mêlée avec du Vin, forme le Baume Samaritain, excellent pour les Playes simples de la peau. 337

Huile de Pétrôle. Voyez *Pétrôle.*

Huiles des Semences se trouve toujours chargée de l'espece de sel propre aux plantes qui naissent de ces semences. 305

Huiles sensibles sont formées de parties intégrantes fort composées. 268

Il entre dans leur composition de l'Air, de l'eau, de la terre, de l'acide, & de l'huile Elementaire. *Idem.*

Plus les huiles sont sensibles & grossières, moins elles contiennent d'huile élémentaire, & plus l'eau y domine, l'eau seule forme presque tout le volume. *Idem.*

Huiles simples, différence qu'il y a entre ces huiles, & celles des sels tartareux. 280

Huiles Vineuses, naissent du sel tartareux des plantes. 269

Huiles vineuses formées par la fermentation; sont un

Esprit-de-Vin détrempé dans beaucoup d'eau chargée des parcelles du sel tartareux divisé par la fermentation. 357

Les suc's aigrélets des fruits qui ne sont pas assés fournis d'huile vineuse, n'acquierent point la vertu laxative. 108

Huile de Vitriol bien concentrée s'enflamme d'elle-même, & embrase le linge qui en est enduit : l'effet en est encore plus prompt, si on jette sur le linge quelques gouttes d'huile de Thérébentine. 51

L'acide vitriolique devient si volatil par les mouvemens spontanées, qu'on ne peut lui donner la consistance épaisse de vitriol, & ce n'est qu'en acquerant cette consistance, qu'il peut s'enflammer. *Idem.*

Le Vinaigre que l'on tire de la Crème de Tartre par le moyen de l'huile de Vitriol, est trop puissant pour l'usage intérieur. 106

Huiles Volatiles des plantes, donnent l'odeur & la saveur à ces plantes ; le sel essentiel paroît y avoir peu de part. 220

Les huiles volatiles, ou dégagées des autres principes qui les fixent, sont d'une acrimonie extrême. 270

Huiles putrides & fétides des Animaux, fournissent les huiles Narcotiques que l'on tire de ce genre de Mixtes. 327

Ces huiles peuvent être fournies aux Plantes Narcotiques, par les substances qui se corrompent sur la surface de la terre. *Idem.*

Ces huiles prises intérieurement à quelques grains seulement, produisent des effets les plus funestes. 270

L'huile tirée des substances corrompues devient fort anodyne & fort calmante par des distillations réitérées. 282

HUMEURS

HUMEURS DES ANIMAUX, sont de la même nature que les nôtres. 342

Les huiles grasses & mucilagineuses forment les suc qui produisent toutes nos différentes humeurs. 303

Les humeurs des Animaux, sont toutes formées des huiles grasses, des *huiles mucilagineuses*, & des sels tartareux des suc des Végétaux. 338

La formation des humeurs, dépend plus de la chaleur naturelle que de l'action de nos vaisseaux. 352

Le Vinaigre tiré de la terre foliée du Tarte par les acides concentrés, est moins propre à entretenir leur fluidité que le Vinaigre ordinaire. 106

Le sel tartareux est le sel de nos humeurs. 206

Les sels naturels des humeurs des Animaux, sont des sels tartareux volatils & fixes. 373. & 374

Les sels tartareux salés & amers sont plus analogues à nos humeurs, que les autres sels Neutres salés. 240

Nos humeurs ne fournissent point ou du moins que très-peu d'acides aqueux par la distillation, surtout lorsqu'elles sont dans leur état naturel. 39

On peut douter si les humeurs des Animaux, ne contiennent pas un acide nitreux, ou du moins un acide qui approche beaucoup de l'acide nitreux. 133

Le sel alcali volatil qui s'éleve des humeurs dans la distillation, est formé par l'action du feu; il peut cependant s'y en former sans l'action du feu. 174. & 175

La connoissance des changemens qui arrivent aux humeurs, dépend de celle des changemens qui arrivent à leurs parties intégrantes. 7

Quelles sont les humeurs susceptibles de se-

- mentation , & celles qui ne le font pas ? 366 &
367
- Les humeurs des Animaux* se détruisent par la
pourriture. 365
- La plupart de ces humeurs ne sont plus su-
jettes à la fermentation. Pourquoi ? 366
- Les humeurs* séjournent quelquefois dans les
parties par le défaut d'activité dans les vaisseaux
qui les contiennent. 185
- Le croupissement des humeurs leur occasionne
une espèce de mouvement de pourriture qui al-
calise leur sel. 175
- Le sel des humeurs qui séjournent long-tems
dans quelque partie du corps, se volatilise , & s'al-
calise. *Idem.*
- La dépravation des humeurs peut former des
huiles semblables aux huiles Narcotiques. 326
- Les huiles essentielles résineuses & gommeu-
ses très-exaltées , empêchent la dissolution des hu-
meurs. 301
- L'action organique des vaisseaux procure le
déplacement des humeurs arrêtées dans une par-
tie , & leur retour dans les voyes de la circulation.
309
- Humeurs albumineuses* se réduisent en huiles mu-
queuses , en se dépouillant du sel huileux qu'elles
contiennent. 351
- Humeurs bilieuses* ; les alimens gras dégènerent
promptement en humeur bilieuse. 338
- Humeurs crues* ; le sel alcali fixe les incise , les
dissout , & les rend plus fluides. 168
- Humeurs enflammées* ; le Vinaigre , les acides dé-
layés , & les sels tartareux aigrelets ont la proprié-
té de les rafraîchir. 105
- Humeurs gélatineuses* ; l'alcali fixe , fond , dissout
& rend plus fluides ces huiles. 168
- VIVBLE** : cette plante a une saveur légèrement

amère; elle est purgative. 319

Les fleurs de cette plante sont anodynes. 322

L'odeur de cette plante est fœtide, affou-
piffante, ou somnifere. *Idem.*

HYPOTHESES; elles se multiplient, à mesure que
les Expériences Physiques multiplient nos con-
noissances. Pourquoy? 375

I.

JALAP. On doute si le sel alcali volatil qui
s'en élève d'abord dans la distillation, y existe
naturellement, ou s'il est formé par le feu. 173

Proportions des parties résineuses & gom-
meuses de cette racine. 317

La résine de Jalap n'est pas une pure résine,
elle est en partie gommeuse; on en tire la gom-
me par les dissolvans aqueux. 316

Cette résine a une saveur âcre, brûlante,
dont l'acrimonie s'attache fortement à la gorge. 319

INFECTION contagieuse du mauvais air, peut entrer
dans l'Estomach; une mie de pain trempée dans
le Vinaigre & mangée, est un préservatif pour
ceux qui vont dans des lieux infectés. 104

INFLAMMABILITÉ. L'acide vitriolique uni aux
parties sulfureuses du Soufre minéral en est sus-
ceptible. 50

Cet acide perd son inflammabilité, quand il
est uni à des substances corruptibles, ou converti
par la fermentation en acide fermenté. *Idem.*

L'Esprit-de-Vin en est fort susceptible. 358

Le Vinaigre récent, est encore inflammable. 359

L'inflammabilité des huiles sensibiles, dépend de

l'Air qui entre dans leur composition.	276
Les huiles albumineuses ne sont pas inflammables.	350
Les huiles minérales sont toutes fort combustibles, parce que l'eau y est fort fixée.	284
Les huiles limoneuses ou muqueuses des Animaux, ne sont point inflammables.	346
L'huile de vitriol bien concentrée s'enflamme d'elle-même.	51
<i>L'inflammabilité</i> des vapeurs putrides, prouve qu'elles sont formées d'un acide huileux très-volatil.	117
INFLAMMATION; Elle est causée par l'action continuelle des vaisseaux sur les humeurs arrêtées.	185
Le Vinaigre modere l'inflammabilité des humeurs.	105
Le Lait aigri, le petit Lait, & les suc des plantes aigrelettes appliqués extérieurement, moderent les inflammations.	109
Les huiles grasses produisent de mauvais effets sur les parties enflammées, l'ardeur de l'inflammation développe leur sel, & les rend très-âcres, & fort irritantes.	337
INSECTES. Il y en a, comme les Fourmies, qui contiennent beaucoup d'acide libre.	40
INTESTINS. Il y a une huile muqueuse qui enduit, lubrifie, & assouplit les parois de leur cavité, & les défend de l'impression des suc qui y passent.	348
JOUBARBE: le suc de cette plante mêlé avec le Sang, le coagule.	109
IRIS-NOSTRAS: Cette racine a une saveur très-âcre & brûlante, son acrimonie s'attache fortement à la gorge.	319
JUSQUIAME; l'odeur de cette plante est fœtide, appesantissante, ou somnifere,	322

DES MATIERES. 525

Cette plante est anodyne & Narcotique, mais turbulente. *Idem.*

L'huile qu'elle contient la rend stupéfiante ; le sel neutre lixiviel que l'on tire de ses cendres n'a nul rapport avec cette vertu. 264

K.

K ALI: Son sel Neutre salé vient du Sel-Marin. 239

L.

L ABDANUM, Résine solide ; ses vertus. 288. 298

LACQUE-Gomme, Huile Résineuse solide ; ses vertus. 288. 297

LAIT. Il vient du Chyle ; différentes parties du Lait ; séparation des différentes parties du Lait. 343

Le Lait de Brebis, de Chevres, de Vaches, fournit beaucoup de parties butyreuses, & caseuses ; c'est-à-dire d'huiles grasses & mucilagineuses. 331

Les parties butyreuses & caseuses du Lait se décomposent en huile muqueuse, en sel tartareux fixe, & en parties salines, huileuses. 347

Sa partie caseuse domine plus en huile mucilagineuse, qu'en huile grasse. 345

Le Lait fournit beaucoup d'huile muqueuse, quand on le fait bouillir. 347

Les pellicules qui se forment sur le Lait qu'on fait bouillir, sont produites par l'huile muqueuse qu'il contient. 551

La partie butyreuse séparée de la partie caseuse, forme les graisses & les suifs des Animaux. 344

Sa partie caseuse fort chargée de sel tartareux.

reux forme leurs suc's gélatineux. 308. 349.

Le Lait exposé à l'action de nos vaisseaux souffre la même séparation dans ses parties. 343

Le Lait se coagule par les acides aqueux aigrelets. 222.

Le Lait aigri & le *Petit-Lait aigri* appliqués extérieurement arrêtent les Hémorrhagies, ils ternent les inflammations, & repoussent le Sang arrêté dans les parties enflammées. 109.

Le Lait clair ou *petit Lait* se sépare de la partie caseuse du Lait par les premiers mouvemens de la fermentation, il entraîne son sel tartareux fixe. 347

LAITUE. Elle contient un sel alcali volatil naturel qui s'éleve dès le commencement de la distillation de cette plante. 172

Sa vertu rafraîchissante ne dépend pas de ce sel. 184

Elle dépend de l'espece d'huile fort aqueuse, & mucilagineuse qu'elle contient. 310

Laitue cultivée dans les Champs, fournit peu d'alcali volatil dans l'Analyse: Celle qu'on cultive dans les Jardins, en donne une grande quantité dès le premier feu de la distillation. Pourquoi? 183

Laitue Sauvage contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux amer: Elle est apéritive, stimulante, & désopilatoire. 251

LAMPSANE; cette plante contient un sel alumineux aussi dégénéré en sel tartareux amer; mais engagé dans un suc laiteux & gluant: Elle est émolliente, un peu désopilatoire & déterminé. 225

LAPATUM ou *Patience*: les diverses especes de cette plante contiennent un sel tartareux alumineux de faveur austere & amere; elles sont astringentes, légèrement purgatives, & désopilatoires. 218

D E S M A T I E R E S. 527

Epatum Aquaticum contient un sel tartareux alu-
mineux de saveur austere & amere , accompagné
d'huile bitumineuse ; elle est astringente. 249

LAPIDIFICATIONS de Mer , contiennent de l'huile
bitumineuse qui sert de Ciment pour former
avec de la terre , des substances solides alcalines.
287

LAVANDE ; les vertus de cette plante résident prin-
cipalement dans son huile essentielle exaltée.
292

Ces vertus dépendent cependant les unes de
son huile , & les autres de son sel essentiel. 340

LAURFOLE ; la saveur nauséabonde de sa semence ,
est un signe certain de sa qualité émetique ou
purgative. 318

Cette saveur est âcre , brûlante ; c'est un pur-
gatif dangereux. *Idem.*

LAURIER ; les vertus de cette plante , dépendent
les unes de son huile , & les autres de son sel
essentiel. 340

LAXATIFS : la plupart des plantes laxatives , tirent
leur vertu de leur sel essentiel nitreux ou tarta-
reux , & d'une huile douce & onctueuse. 315

Les sels neutres qui ont pour base des sels al-
calis , sont presque tous laxatifs. 192

LENTILLES , contiennent un sel alcali volatil natu-
rel , qui s'en élève dès le premier feu de la di-
stillation. 172

Leur vertu ou qualité alimentaire , ne dé-
pend pas de leur sel volatil alcali naturel. 184

La substance farineuse de ces semences a peu
de saveur , & n'abonde pas trop en huile grasse ,
ni mucilagineuse. 98

LESSIVE de Cendres ; si on expose à l'Air cette lessi-
ve réduite par évaporation à une consistance un
peu épaisse ; elle fournit après un tems , un sel tout
à fait semblable au Sel-Marin. 73

Z iij

- La Lessive des cendres* de certaines plantes , fournit du Tartre vitriolé. 229
- Ces Lessives de cendres* sont de puissans résolutifs; elles s'employent en forme de douches ou de bains chauds. 168
- LIE**, qui se trouve au fond des vaisseaux où les suc des plantes ont fermenté, est produite par l'huile limoneuse formée par la fermentation de ces mêmes suc. 356
- LIERRE**. Vertus de la résine de Lierre. 298
- Le Lierre Terrestre*, a des vertus dont les unes dépendent de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340
- LIMAILLE de Fer**, lorsqu'on jette de l'Eau forte dessus, il s'y fait un bouillonnement ou effervescence. 148
- LIMONS**. Ces fruits contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet par la fermentation; ils sont rafraîchissans & antiputrides. 253
- On employe leurs suc aigrelets dans les macérations & infusions des plantes purgatives, pour en extraire les huiles où résident les vertus de ces plantes. 316
- LIN**: l'huile de cette semence ne fermente que fort imparfaitement, la pourriture s'en empare, avant que la fermentation y ait fait des progrès. 84
- LINAIRE**; cette plante a une odeur fœtide, appesantissante ou somnifère. 322
- LIQUIDAMBAR** ou *Ambre liquide*. 288
- LIQUEURS Balsamiques**, ont pour base le Vin ou l'Eau-de-Vie, des résines ou des plantes fournies d'huiles essentielles résineuses. 298
- Liqueurs fermentées*; les pellicules qui se forment à leurs surfaces sont fournies par l'huile limoneuse que la fermentation a produit dans les suc.

Des plantes. 356
Elles dissolvent facilement les huiles résineuses & les résines, pourquoi? 290

Liqueurs vineuses; il faut une fermentation complète pour former des liqueurs parfaitement vineuses. 334

Ces liqueurs sont stimulantes ou échauffantes. 106

Liqueurs vineuses sont formées de l'Esprit-Recteur ou vineux des huiles grasses ou mucilagineuses, des parcelles aigrettes du sel tartareux, & de beaucoup d'eau. 332

Ces liqueurs ne délayent point les suc albumineux, au contraire elles les durcissent. 349

LIVESCHE; cette plante fournit dès le commencement de la distillation du sel volatil alcali, qu'elle contenoit naturellement. 172

LUNE (*Vitriol de*) se fait avec l'acide de Nitre & l'Argent. 190

LYMPHES; elles sont formées par les suc albumineux. 349

Les suc lymphatiques sont formés par les suc gélatineux, & les graisses des Animaux. 206

La Lymphe contient beaucoup d'huile muqueuse; c'est de cette huile que dépend la propriété qu'elle a de se durcir par la chaleur. 350

Elle n'est plus susceptible d'acidité. 206. Voyez *Huiles Albumineuses*.

LYTOPHITES; les huiles bitumineuses dominent dans ces corps, mais elles y sont fort engagées, & servent de Ciment pour former avec de la terre ces substances solides alcalines. 287

M.

MAGNESIE *Arsenicale*: l'acide qu'on tire du Nitre par son moyen, est moins fixe que
Z.v

celui qu'on tire avec le bol.	129
MAIGREUR, l'usage immodéré du Vinaigre, la cause.	105
MAISONS; leurs vieilles murailles sont remplies de sel de Nitre; pourquoi?	123
MALADIES <i>Pestilentielle</i> s; l'acide devenu vinaigre par la fermentation, leur est propre.	104
MALIGNITE' <i>des vapeurs putrides</i> dont l'Air est chargé, est corrigée par l'acide du vinaigre.	105
MANNE, elle contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet, accompagné d'huile mucilagineuse & vineuse; elle est laxative.	105
	254
C'est son sel tartareux qui la rend laxative.	309
L'acide aigrelet vineux qu'elle contient, contribue aussi à cette vertu.	107
C'est un purgatif foible & modéré.	321
MARJOLAINE; les vertus de cette plante, dépendent en partie de son huile, & en partie de son sel essentiel.	340
MARNE; Elle peut servir de base au Salpêtre avec un acide Nitreux.	142
La calcination ne la rend point, ou que fort peu corrosive.	143
La Marne répandue sur les terres, augmente leur fertilité.	208
Elle fournit la base des sels essentiels des plantes.	151
MARUBES: ces plantes ont des vertus dont les unes dépendent de leur huile, & les autres de leur sel essentiel.	340
MARS, (<i>Vitriol de</i>) est formé de l'acide de Vitriol uni au Fer.	54. 190
MARUM; les vertus de cette plante dépendent en partie de son sel essentiel, & en partie de son huile.	340

MASSE *des humeurs* : le Verjus ne coagule pas la partie rouge. 109

MASTIC. Huile balsamique solide. 288. Ses vertus. 297

Il donne dans la distillation un sel lixiviel neutre qui résiste à la chaleur de la distillation, & à celle de l'embrasement; donc l'acide de cette résine ne vient point d'un sel tartareux. 228

MASTICATION : les sucx huileux que nous recevons de nos alimens, sont pénétrés par la salive au moyen de la mastication. 342

MATIERES Alcalines fixent les acides, & forment avec eux diverses especes de sels neutres. 201

Celles qui servent de base aux sels neutres, varient beaucoup les especes de ces sels. 189

Les matieres Alcalines repandues sur la terre, augmentent sa fertilité. 201

Matieres crues & visqueuses amassées dans les premieres voyes, causent des Coliques violentes, parce que l'Air qu'elles contiennent, se raréfie, & est retenu par leur viscosité. 314

Matieres huileuses; l'acide vitriolique mêlé avec ces matieres qui l'absorbent, sert à former un Soufre Minéral artificiel. 57

Matiere Médicale : attention que l'on doit faire dans les Recherches Physiques sur cette matiere. 341

Matieres de la transpiration des corps s'attachent aux murailles des maisons, & contribuent à former le Nitre qu'on y trouve. 123

MATRICAIRE; les vertus de cette plante dépendent les unes de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340

MATRICE. Un Enfant mort dans la Matrice peut être détruit par une putréfaction imparfaite, sans que la mere souffre aucun changement considérable dans sa santé. 126

MATURITE' des fruits ; la fermentation parfaite produit dans les fruits , des changemens bien sensibles au tems de leur maturité. 77

Les fruits qui approchent de leur maturité produisent par la fermentation un suc vineux imparfait , d'une acidité austere plus ou moins remarquable selon le degré de maturité. 88

MAUVE ; les vertus de cette plante dépendent en partie de son huile , & en partie de son sel essentiel. 340

Vertus du mucilage tiré de cette plante. 308

MECOACAN ; proportions des parties résineuses & gommeuses de cette racine. 317

Sa saveur est légèrement amere. 319

MEDECINS. Ils doivent connoître les parties intégrantés des Mixtes. 6

MEDICAMENS. Il y a une uniformité de principes dans la plûpart des Médicamens , dont les vertus sont fort opposées. 231

La vertu des Médicamens qui contiennent des alcalis volatils , dépend peu de ces alcalis. 184

MELILOT ; les vertus de cette plante dépendent les unes de son huile , & les autres de son sel essentiel. 340

Les fleurs de cette plante sont anodynes , ou propres à calmer les douleurs. 322

MELON ; la vertu rafraîchissante de ses semences , dépend de l'huile fort aqueuse & mucilagineuse qu'elles contiennent. 310

MER. Ses Eaux entraînent beaucoup d'huiles minérales qui se chargent de l'acide du Sel-Marin que les Eaux décomposent ; elles forment une huile bitumineuse qui s'éleve à la surface de la Mer , s'évapore peu à peu dans l'Air , & retombe sur la terre. 275

Cette huile bitumineuse contribue à rendre

- Les terres fécondes. 285
- MERCURE ; l'acide nitreux forme avec ce métal qu'il dissout , des Crystaux qui ont plusieurs angles , & plusieurs faces. 127
- Le Mercure & l'Argent dissouts par l'acide nitreux ; forment les Arbres de *Diane*. *Idem*.
- Le Mercure dissout par l'esprit de Nitre , est un excellent corrosif fort en usage en Chirurgie. 137
- MÉTAUX, Sont des corps homogènes composés de parties intégrantes qui sont formées d'éléments. 2
- Les plus petites parties des Métaux sont des parties intégrantes , & chaque partie intégrante est métal. 3
- Ils peuvent être dissouts en parties intégrantes sans être détruits ; car leurs parties intégrantes peuvent ensuite se réunir , & former les mêmes métaux. *Idem*.
- On ne peut tirer les parties intégrantes salines des Métaux. 10
- Leur sel paroît être le sel élémentaire. *Idem*.
- Ils ne fournissent point d'acides aqueux par les Analyses Chymiques. 40
- Chaque genre d'acides a plus d'affinité avec un métal qu'avec l'autre. *Idem*.
- La propriété corrosive de la pourriture , s'aperçoit par l'impression qu'elle fait sur les Métaux polis. 115
- Les Métaux les plus solides sont dévorés par les acides concentrés. 272
- L'acide du Vitriol , est après celui du sel commun , celui qui s'unit le plus fortement à la substance des Métaux. 56
- L'acide vitriolique mêlé avec l'acide nitreux , ce qu'on appelle Eau forte , agit plus efficacement sur les autres Métaux que sur l'Or. 127
- L'acide Nitreux dissout tous les Métaux , ex-

- cepté l'Or. *Idem.*
- MIE DE PAIN** trempée dans le Vinaigre & mangée, préserve du mauvais Air, ceux qui vont dans des lieux infectés. 104
- MIEL.** Il contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet; accompagné d'huile mucilagineuse & vineuse; il est laxatif. 254
 C'est son sel tartareux qui le rend laxatif. 309
 L'acide aigrelet vineux qu'il contient, contribue à cette vertu. 107
Le Miel est une substance fort susceptible de fermentation. 328
 La fermentation manifeste & prompte qui lui arrive, tend à le rendre ou vineux ou aigre. 77
Le Miel devient vineux par une fermentation parfaite. 242
 Il rend les médicamens composés où il entre, fort susceptibles de fermentation. 363
 Les sels tartareux dégénèrent quelquefois en sucs mielleux que la chaleur du Soleil excite dans les plantes. 203
 Les sucs mielleux s'évaporent à travers les pores des feuilles & des fleurs des plantes. *Idem.*
 La saveur mucilagineuse mielleuse indique les qualités stimulantes ou échauffantes des plantes. 235
- MINÉRAUX.** Ils contiennent beaucoup d'acides. 38
 Leurs acides paroissent fort étrangers à la Physique du Corps Humain; cependant les acides de nos sucs & de nos alimens, viennent originellement des acides Minéraux. 75
 Ils contiennent deux genres d'acides. 43
 Les deux genres d'acides qu'ils contiennent, forment les deux autres genres qui se trouvent dans les Végétaux & les Animaux. 44
 Presque tous les Minéraux, excepté les Métaux, donnent dans les Analyses Chymiques des

acides aqueux.	40
On n'y découvre point d'acides fermentés.	81
L'acide nitreux n'entre pas dans leur composition.	130
L'acide vitriolique abonde dans presque tous les Minéraux.	59
MIXTES. La Physique des Mixtes est fondée sur la connoissance de leurs parties intégrantes.	7
La connoissance de leurs parties intégrantes, est absolument nécessaire aux Physiciens, surtout aux Médecins & Chirurgiens.	6
<i>Les Mixtes</i> sont composés de corps homogènes : ces corps sont composés de parties intégrantes, & les parties des élémens.	2
Les changemens qui leur arrivent se font dans leurs parties intégrantes.	7
Leurs saveurs ne s'accordent pas dans beaucoup de ces Mixtes avec leurs vertus.	37
La saveur que l'acide leur donne comparée avec les vertus de ces Mixtes.	36
<i>Les Mixtes</i> qui ont une saveur aigrelette, ont la vertu de rafraîchir.	<i>Idem.</i>
La saveur austere des Mixtes, dépend d'un sel tartareux alumineux.	246
Les sels les plus simples que l'on tire des Mixtes sont les acides.	11
Ils contiennent tous des acides aqueux ou libres.	38
Quels sont les Mixtes où se trouve l'acide tartareux ou fermenté ?	81
Quels sont ceux qui contiennent un acide nitreux ?	129
L'acide vitriolique entre dans la composition de la plupart des Mixtes.	58
Le Regne Minéral est celui qui en contient le plus.	59
Tous les acides des Mixtes retiennent tou-	

jours quelque chose des substances avec lesquelles ils ont été engagés. 49

Les alcalis fixes qu'on tire des Mixtes dans l'Analyse, nous donnent quelques connoissances dans nos recherches sur les qualités de ces Mixtes. 165

Les sels des Mixtes ne se changent pas tous en alcalis dans l'Analyse. 158

Il faut distinguer dans les Analyses, si l'alcali est fourni par du Nitre, ou par du sel tartareux. 159

L'alcali fixe qu'on tire des Mixtes, marque qu'il y a du Nitre ou du Sel-Marin dans ces Mixtes. *Idem.*

L'alcali fixe qu'on tire des Mixtes, fait juger de la quantité de sel Nitre, ou de sel tartareux fixe qui étoit dans ce Mixte. 163

Les mouvemens destructifs ne s'accomplissent point dans les Mixtes, tant qu'ils jouissent de la vie. 111

La fermentation ne s'empare que des Mixtes suffisamment fournis d'huiles. 82

Les Mixtes qui ne contiennent que des huiles purement résineuses, ne sont point corruptibles. 364

Les Mixtes susceptibles de fermentation & de pourriture fournissent par l'action du feu des alcalis volatils. 177

Les Mixtes ne sont corruptibles, & ne fermentent, que parce qu'ils contiennent du sel tartareux. *Idem.*

La pourriture produit certainement des acides nitreux dans les Mixtes, avant même qu'ils soient entièrement détruits. 124

Il semble que, pour que la pourriture produise l'acide nitreux, il faut qu'il arrive la plus grande dissolution dans les parties des Mixtes. 122

DES MATIERES. 137

La pourriture n'est pas la seule cause qui fasse dégénérer l'acide des sels des Mixtes en acide Nitreux. 126

Il semble par le Nitre qui se forme dans les Cimetières que la putréfaction imparfaite porte la dissolution jusqu'à décomposer les sels des Mixtes en acide Nitreux. 122

Dans la décomposition du sel des Mixtes, l'acide nitreux se disperse en grande quantité dans l'Air. 129

Mixtes sulfureux ; l'acide vitriolique vient, selon toute apparence, de quelque Mixte sulfureux. 49

MORTIFICATION ; les huiles essentielles résineuses distillées conviennent pour la prévenir, & pour la combattre. 299

MORVE, elle est formée par les huiles muqueuses ou limoneuses des Animaux. 348

MOUTARDE ; l'huile qu'on tire par expression de ses semences, est parfaitement grasse. 204

MOUVEMENTS *convulsifs* : Remedes propres à les calmer. 322

Les Remedes somniferes ou calmans, moderent & appaisent ces mouvemens qui dépendent d'irritation. 311

Mouvemens destructifs, ne s'accomplissent point dans les Mixtes, tant que ces corps jouissent de la vie. 128

Mouvemens spontanées ; celui qui agit sur les huiles grasses, en dégage l'eau, & la dégage de leurs particules salines terrestres ; ces particules ne forment plus que des sels huileux volatils fort âcres, ou alcalis volatils. 334. Voyez *Fermentation, Pourriture*.

MUCILAGES. Ils naissent du sel tartareux des plantes. 208

Les sels tartareux dégénèrent quelquefois en suc mucilagineux par la fermentation que la cha-

- leur du Soleil excite dans les plantes. 209
 Le sel tartareux réduit en suc mucilagineux
 dégenere quelquefois en huiles mucilagineuses. 204
Les Mucilages fournissent beaucoup de phlegme
 acide dans la distillation. 208
Les Mucilages tirés du Houx, de la Graine de
Psyllium, de la Pariétaire, de la Mauve, de la
 Gaimauve, leurs vertus. 308
Les Mucilages émolliens sont un peu stimulans,
 les Anciens les ont mis au rang des remedes chauds
 au premier degré; leur maniere d'agir. 309
Les Mucilages insipides, viennent d'une huile mu-
 cilagineuse fort chargée d'eau, & peu fournie de
 sel tartareux. 243
Les Mucilages vineux tendent les plantes laxati-
 ves par le sel tartareux aigrelet qu'ils contiennent. 242
Les Mucilages fermentés, donnent souvent des
 Cours de Ventre, & des superpurgations consi-
 dérables. *Idem.*
MUCOSITÉS du Nez, ne sont pas entierement pri-
 vées de sel; e les ont du rapport avec les suc-
 albumineux; elles se durcissent un peu par la
 chaleur de l'eau bouillante, & par l'Esprit-de-
 Vin. 351
MURAILLES; les vieilles murailles des maisons,
 & surtout celles des Etables, & des Ecuries sont
 remplies de sel Nitre. 127
MUSCADES; l'huile que l'on en tire par expression
 est parfaitement grasse. 204
MYRABOLANS, contiennent un sel alumineux dé-
 generé en sel tartareux aigrelet qui conserve en
 partie la saveur austere; ils sont laxatifs & as-
 tringens. 254
MYRRHE, Huile résineuse solide. 288

N.

NARCOTIQUES, (*Remedes*) leur vertu se manifeste uniquement par l'odeur, & nullement par la saveur. 325

Ils sont remarquables par leur mauvaise odeur. 322

Leur vertu dépend des huiles qu'ils contiennent; leur sel essentiel n'y contribue point. 323

Ce sel peut leur donner d'autres vertus. 324

Les Plantes Narcotiques agissent plus sur les esprits animaux, que sur les parties solides. 235

Les Remedes Narcotiques ne rafraîchissent point; ils ne ralentissent pas le jeu des Arteres; ils l'excitent au contraire, & l'augmentent. 311

Les Narcotiques sont pour la plûpart stimulans ou échauffans. 325

D'où dépendent des vertus si opposées? *Idem.*

NATRUM *des Anciens*, est le sel alcali naturel. 150

Ce sel étoit fort commun en Egypte. *Idem.*

On le trouve encore assez abondamment aujourd'hui à la surface de la terre dans les Pays chauds, surtout en Asie, & dans les Eaux chaudes d'Europe. *Idem.*

NATURE. Elle agit de la même maniere dans les mouvemens de pourriture & de fermentation. 112

NAVET, contient un sel volatil alcali naturel qui part d'abord dans la distillation. 172

Cette plante contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux de saveur âcre, que lui donne son huile chargée d'acide Nitreux, qui est accompagné d'alcali volatil naturel, & de quelque peu de Sel-Marin, elle est apéritive & résolutive. 255

NENUPHAR; la vertu rafraîchissante de cette

- plante , dépend de l'huile fort aqueuse & mucilageuse qu'elle contient. 310
- NERFS** ; les huiles balsamiques prises intérieurement , conviennent aux maladies froides des Nerfs. 300
- Les huiles bitumineuses sont aussi excellentes pour ces maladies. 287
- Les huiles essentielles résineuses fort aromatiques appaisent la douleur des Nerfs blessés : comment produisent-elles cet effet ? 302
- Les huiles résineuses un peu bitumineuses & gommeuses sont propres pour les maladies froides des Nerfs. 312
- Les remèdes somnifères ou calmans émoussent leur sentiment , & les rendent moins susceptibles d'irritation. 311
- L'usage continué du Vinaigre , est contraire aux Nerfs. 105
- NERPRUN** ; sa saveur est fort amère ; cette plante est purgative. 319
- NEZ** : Il y a une huile muqueuse qui l'enduit , & lubrifie ses cavités , & les défend de l'impression de l'Air , & de l'acrimonie des sucres qui y passent. 348
- NITRE**. Il se forme particulièrement dans les bâtimens , & dans les endroits où les Animaux se retirent. 133
- Origine du Nitre* ; les vieilles murailles des maisons , & particulièrement celles des Ecuries & des Etables , sont remplies de ce sel ; pourquoi ? 123
- Il y a sur la surface de la terre des sels Neutres de la nature du Nitre. 202
- Le Sel-Marin se change en Nitre , en dége-nerant dans la terre & dans les plantes. 124
- L'action de nos vaisseaux ne produit aucun changement sur le Nitre , il est chassé du corps,

DES MATIERES.

- Sel** qu'il y a été reçu. 145
230
- Si on laisse de l'urine se corrompre , avant de la faire évaporer , on aura du Nitre au lieu de Sel Marin. 124
- La faveur du Nitre est froide , & peu salée. 192
- La faveur salée est la faveur propre de ce sel. 239
- Il y a des plantes qui contiennent une quantité assez remarquable de Nitre , c'est le sel neutre salé qu'on y trouve le plus ordinairement. 132.
193. 239
- Caractères des plantes qui contiennent du Nitre. 197
- On découvre facilement le Nitre dans les plantes , lorsqu'on en tire le sel par cristallisation , si on la fait , surtout infuser auparavant dans l'Esprit-de-Vin. 160
- Les plantes qui abondent en Nitre , fournissent un phlegme salé dans les Analyses. 218
- Les plantes qui ont peu de faveur & peu de vertus , & qui fournissent du sel alcali fixe dans l'Analyse , abondent en Nitre. 159
- Le Nitre domine dans les plantes qui fusent au feu. 197
- Le Nitre fuse ordinairement , quand on met sur les Charbons les feuilles sèches de quelques plantes fournies de ce sel. 159
- Les vertus des plantes qui abondent en sels neutres Nitreux , résident dans ces sels. 233
- Il y a des plantes qui ont un sel essentiel fort différent du Nitre , & dont l'acide est cependant du genre de l'acide Nitreux. 125
- Le Nitre que la terre fournit aux plantes , est pénétré peu à peu par l'huile mucilagineuse & acquiert le caractère de sel tartareux. 179
- Les plantes reçoivent du Nitre , qui y dége-

nerre en sel tartareux , il y fait d'abord partie du sel neutre de ces plantes. 192

Le Nitre dégenere dans les plantes en sel tartareux à mesure qu'il est pénétré par l'huile de ces mêmes plantes. 196

Le Nitre des plantes devenu tartareux peut encore fuser au feu ; il suffit pour cela que l'acide du Nitre , ne soit pas encore dégenéré en acide tartareux. *Idem.*

Le Nitre devenu tartareux peut être divisé & emporté dans la distillation. 218

Le Nitre véritable ne peut pas être enlevé par la simple chaleur de la distillation d'une plante. *Idem.*

Le Nitre ne se trouve point parmi les sels essentiels des plantes qui résistent à l'embrasement , parce que ce sel s'alcalise par l'action du feu ; ainsi il ne peut s'y trouver que sous la forme d'alcali fixe. 257

Le Nitre ne se distingue pas dans le sel qu'on tire des cendres des plantes d'avec le sel tartareux , parce que ces deux sels s'alcalifient par l'embrasement. 195

Il faut distinguer dans les Analyses des Mixtes , si c'est le Nitre ou le sel tartareux qui fournit l'alcali. 159

Il n'y a que le Nitre & le sel tartareux fort fixe qui puissent se changer par l'embrasement en alcali fixe. *Idem.*

Le Nitre peut s'alcaliser par l'embrasement , mais difficilement. 193

Il s'alcalise plus promptement en le faisant détonner avec le Charbon. 154

Il ne peut donner aucun sel volatil dans la distillation. 161

Le Nitre est formé de l'acide Nitreux uni à des sels alcalis ; ses Crystaux ont la figure de *Prisme*. 55

DES MATIÈRES. 543

Le Nitre fournit par la distillation de l'acide volatil & de l'acide fixe. 128

L'acide Nitreux qui entre dans la composition du Nitre, perd quelques unes des propriétés qu'il avoit auparavant. 120

L'acide que l'on tire par la distillation du Nitre, n'est pas un acide pur; il est engagé dans une grande quantité d'eau. 110

Le Nitre ne fournit point au phlegme dans la distillation, de parcelles qui puissent donner des marques d'acidité, ni d'austerité; Pourquoi? 163

La chaleur de la distillation ne suffit pas pour détacher l'acide du Nitre que les Mixtes peuvent contenir. *Idem.*

L'acide de Nitre se change facilement en acide fermenté. 45

L'Esprit de Nitre donne au Fer une couleur d'un jaune rouge. 54

L'acide du Nitre a plus d'activité dans les dissolutions que celui de Vitriol. 52

L'acide du Nitre dissout tous les Métaux, excepté l'Or, sur lequel il n'agit que quand on le mêle avec l'acide du sel commun. 53

L'acide Nitreux qu'on tire du Nitre n'est plus pourrissant ou contagieux, comme l'acide Nitreux produit par la pourriture. 135

L'acide Nitreux rend les huiles très-vives & très-âcres. 207

L'acide du Nitre dulcifié par l'Esprit-de-Vin, est un excellent remède pour les ulcères putrides. 137

Les différentes especes d'acides Nitreux, ont la propriété de former du Nitre, par leur union à une base qui les fixe. 129

L'acide Nitreux joint à des terres alcalines ou à la base du sel commun, forme l'*Aphrenitrum*, ou

Fleur de Nitre.	128
Cet acide uni à des alcalis forme de vrais	
Crystaux de Nitre.	55
Il produit par son union avec le Cuivre des	
Crystaux bleus.	53
L'acide de Nitre mêlé avec celui de vitriol, forme un esprit acide fumant très-volatil, qui versé sur des huiles essentielles fermente violemment & s'enflamme.	52
Sa partie alcaline fixe unie à l'acide du vitriol, forme l' <i>Arcanum Duplicatum</i> .	55.
Voyez <i>Acide de Nitre, & sels Nitreux</i> .	
Nitre artificiel; le Nitre se contrefait avec le sel alcali fixe de Tarrre ou la Chaux vive, & l'acide de Nitre.	138. 141. 190
Nitre naturel est en tout semblable à l'artificiel.	141
Nitre pur, alcalisé par une forte calcination fournit un puissant caustique.	169
Nitre purifié s'alcalise difficilement.	154
Nitre vitriolé. Voyez <i>Arcanum Duplicatum</i> .	
Noix de Galles; leurs vertus dépendent en partie de leur huile, & en partie de leur sel essentiel.	348
Leur sel tartareux est austere dès son origine, & il demeure toujours austere.	361
Elles contiennent un sel tartareux alumineux qui fournit par l'embrasement un sel alcali fixe fort caustique; elles sont fort astringentes.	169.
	248
Noix Muscades; les vertus de ses fruits dépendent aussi en partie de leur sel essentiel.	341
L'huile qu'on en tire par expression est une huile grasse.	204
Cette huile grasse a la même vertu que les fruits.	336
NOIZETTES & Noyer; leurs vertus dépendent aussi	les

Des unes de leur sel essentiel , & les autres de leur huile. 340. & 341

O.

ODEUR *aromatiques des Plantes* , vient de leur huile résineuse mêlée avec le phlegme de ces plantes par la chaleur. 290

Odeur fétide , est propre & particulière aux huiles & plantes Narcotiques. 322

Odeurs des vapeurs putrides , prouvent qu'elles sont formées d'un acide huileux très-volatil. 117

Odeur des Gommés-Résines , est fort peu agréable ; elle participe de l'odeur des bitumes. 312

Odeur des huiles sensibles , réside dans l'Esprit-Recteur de ces huiles. 272

Odeur du phlegme des plantes fétides prouvent que ce phlegme entraîne l'huile essentielle des plantes. 219

Odeur des Plantes , dépend principalement de l'huile volatile des plantes. 220

Elle peut dépendre des huiles essentielles , ou des sels urineux , ou alcalis volatils. 226

Odeur des sels urineux , est plus pénétrante , quand ces sels sont mis en mouvement par la chaleur.

Idem.

OECONOMIE ANIMALE , les connoissances Physique sont nécessaire pour l'intelligence de l'Oeconomie Animale. 338

La connoissance des parties intégrantes des Végétaux , est nécessaire pour acquérir celle de l'Oeconomie Animale. 339

Les huiles grasses , les huiles mucilagineuses , les sels tartareux sont les parties intégrantes des sucres des Végétaux qui ont le plus de rapport avec l'Oeconomie Animale. 338

OEDEMES , les alcalis fixes sont des plus puissans résolutifs qui conviennent dans les anciens

- Oedemes.** 168
- OEUFS.** Le jaune d'Oeuf mêlé avec les huiles balsamiques fluides, un peu âcres, les adoucit, & les rend plus relâchantes. 297. & 298
- CIGNONS.** Cette plante contient un sel neutre qui se trouve avec un sel tartareux âcre, & un phlegme salé, elle est apéritive. 266
Elle contient beaucoup d'alcali volatil naturel. 184
Sa vertu diurétique ne dépend pas de ce sel. *Idem.*
- OLIVES,** l'huile que l'on tire par expression de ces fruits, est parfaitement grasse. 204
Cette huile ne fermente que fort lentement, & imparfaitement, elle devient rance, & amère, puante, & la pourriture s'en empare, avant que la fermentation ait fait beaucoup de progrès. 84
Cette huile mêlée avec du Vin fait un baume excellent pour les Playes simples de la Peau. 337
- ONCTUEUX (saveur)** Cette saveur indique les qualités stimulantes ou échauffantes, & relâchantes des plantes 235
Onctuosité des huiles grasses tirées par expression, les rend relâchantes, émollientes, anodynes & adoucissantes. 337
Ce n'est pas cette onctuosité qui rend ces huiles contraires aux inflammations. *Idem.*
- ONGLES.** Effets des Pierres à Cauteres sur les Ongles. 170
- OPIMUM.** Sa partie résineuse & sa partie gommeuse ont les mêmes vertus. 205
Le sel volatil alcali qui s'en élève au premier feu de la distillation, est-il naturel ou formé par le feu? 173
On ne sçait pas par quels principes l'*Opium* fait dormir. 325
- OPOPONAX.** Huile résineuse un peu bitumineuse

DES MATIERES. 547

& gomineuse ; ses vertus. 312

OR. L'acide nitreux ne peut dissoudre l'Or. 127

Le métal est dissout par l'Eau Regale. 127

157

ORANGE , ce fruit contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet ; ce fruit est rafraîchissant & antiputride. 253

Le sel tartareux dégénère dans ce fruit en suc aigrelets. 203

Les progrès de la fermentation qui se fait dans ces fruits , se remarquent par leur saveur. 78

Leur suc n'est pas alcalinescent , ni susceptible de pourriture , parce que son sel essentiel est trop peu huileux & trop divisé. 360

ORGE , la substance farineuse de cette semence a peu de saveur , elle n'abonde pas trop en huile grasse ni mucilagineuse. 98

ORPIN , les vertus de cette plante dépendent les unes de son huile , & les autres de son sel essentiel. 340

ORTIE-morte , Ses vertus dépendent aussi en partie des mêmes principes. *Idem.*

OS , effet des Cautiques sur les Os. 170

Os de Bœuf ; on en tire un sel alcali fixe qui est un très-puissant Cautique. 169

OZEILLE , cette plante contient beaucoup de sel tartareux aigrelet , & ne fournit que très-peu d'alcali fixe. 166

Le sel tartareux de cette plante est aigrelet dès son origine ; son suc exposé à l'Air fermente , & devient de plus en plus acide. 361

Son acide est aigrelet dès l'origine de la plante. 103

Ozeille longue , contient un sel tartareux de saveur aigrelette qui est accompagné de Nitre ; eile est rafraîchissante , diurétique , & antiputride. 255

A a ij

Ozeille des Prés ; sa racine contient un sel tartareux alumineux accompagné d'un peu de sel salé nitreux ; elle est diurétique , & désopilatoire.

249

Ozeille ronde , ses feuilles contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet ; elles sont diurétiques , & rafraîchissantes.

253

P.

PAIN , la mie de pain trempée dans le Vinaigre & mangée , préserve de la contagion ceux qui vont dans les lieux infectés. 104 & 105

Le Pain dont on a laissé un peu fermenter la pâte avant que de la faire cuire , est plus facile à digérer que les autres. 330

PANAVA , la saveur de cette plante est âcre & brûlante , c'est un purgatif violent & dangereux. 318

PANCHIMAGOGUE : Voyez *Electuaire Panchymagogue*.

PAPIER bleu , les acides aqueux aigrelets teignent ce papier en rouge. 222

PARALYSIE , les chairs des parties attaquées de Paralyse sont peu sensibles. 301

Les Eaux Thermales ou domine le Pétrole , sont efficaces contre cette maladie. 286

PARIETAIRE , les vertus de cette plante dépendent les unes de son huile & les autres de son sel essentiel. 349

Le suc glutineux de cette plante contient une huile mucilagineuse fort chargée d'eau , & peu fourni de sel tartareux. 243

Vertus du mucilage tiré de cette plante. 308

Son sel tartareux est diurétique. 309

PARTIES INTÉGRANTES : Ce que c'est ? 5

Parties integrantes des corps , sont composées des

- Elemens, 1
Elles ont leur forme déterminée dans les Mixtes. Idem.
- tes. Elles sont des Elemens secondaires. 2
Les qualités des corps en dépendent. Idem.
- Elles composent des corps homogenes qui forment les corps les plus composés. Idem.
- Parties intégrantes des Mixtes*, étoient inconnues aux Anciens. 6
La connoissance de ces parties, est la base de la Physique des Mixtes. 7
Elle est absolument nécessaire aux Physiciens, surtout aux Médecins & Chirurgiens. 6
Ces parties sont de même nature que les corps homogenes. 2
Les corps homogenes qu'elles composent, peuvent être dissous en parties intégrantes; car elles peuvent ensuite se réunir, & former les mêmes corps homogenes. Idem.
- Les changemens qui arrivent aux Mixtes se font dans leurs parties intégrantes. 7
Les corps vivans sont des machines qui composent & décomposent continuellement ces parties intégrantes. 112
- Il semble qu'il faille que la pourriture cause la plus grande dissolution dans les parties intégrantes des Mixtes pour produire l'acide nitreux. 122
Les Parties intégrantes des Mixtes dans lesquelles consistent les vertus des Remedes, sont détruites par le feu dans les Analyses. 260
- Les Parties intégrantes* sont souvent composées d'autres parties intégrantes de différens genres. 3
Chacune de ces parties est composée de tous les Elemens passifs. 4
La distinction de leurs genres, n'est pas exactement observée. 5
Leurs différens genres sont marqués par les

qualités sensibles des corps homogènes qu'elles composent. *Idem.*

Elles sont de trois genres, huileuses, métalliques & salines. 4

Parties intégrantes acides sont les parties intégrantes salines les plus simples. 9

Parties intégrantes fort composées, entrent dans la composition des huiles sensibles. 268

Ces parties sont composées d'Air, d'eau, de terre élémentaire, d'huile & d'acide. *Idem.*

Une partie intégrante huileuse est une portion d'huile composée. 3

Elle est formée d'huile élémentaire, & des autres élémens passifs. 5

L'huile n'y domine pas toujours par sa quantité, mais par sa qualité. *Idem.*

Une partie intégrante métallique est une portion de métal. 3

Une partie intégrante saline, est une portion de sel. *Idem.*

Elle est formée d'atômes de sel élémentaire, & des autres élémens passifs. 4

Le sel n'y domine pas toujours par sa quantité, mais par sa qualité. *Idem.*

On ne peut tirer les parties intégrantes salines des Métaux. 10

Les parties intégrantes salines, sont divisées en trois genres, acides, alcalis, & sels neutres. 9

Parties Nerveuses, l'usage continué du Vinaigre leur est contraire. 105

Parties Paralytiques: les chairs de ces parties sont peu sensibles. 301

Parties sulfureuses & inflammables; l'acide du Soufre Minéral n'en peut être dépouillé que par les autres substances auxquelles il s'unit. 50

PASSFRAGE, cette plante donne dès le premier feu de la distillation du sel alcali volatil qu'elle

DES MATIERES. 551

contenoit naturellement. 172

Cette plante contient un sel neutre qui se trouve avec un sel tartareux âcre ; elle est apéritive & antiscorbutique. 266

PASTEL, cette plante contient un sel alcali volatil, naturel, car elle en donne dès le premier feu de la distillation. 172

— Elle contient un sel alumineux dégeneré en sel tartareux de saveur âcre que lui donne son huile chargée d'acide nitreux qui est accompagné d'alcali volatil naturel, & de quelque peu de Sel-Marin : Elle est apéritive, résolutive, & antiscorbutique. 255

PATIENCE. Voyez *Lapatum*.

Patience d'Eau. Voyez *Lapatum Aquaticum*.

PAVOT, Cette plante contient beaucoup de sel alcali volatil naturel ; sa vertu narcotique ne dépend pas de ce sel. 184

L'odeur de cette plante est fœtide, appesantissante & somnifere, elle est aussi anodyne & narcotique. 322

PAYS chauds, le sel alcali fixe naturel se trouve dans ces Pays. 150

PEAU. Le baume Samaritain a beaucoup de vertus pour les Playes simples de la Peau. 337

PESCHER, l'huile de l'Amande du Pescher est amere ; le sel tartareux de l'arbre qui naît de cette Amande a la même saveur. 304 & 305

La fleur de cet arbre qui est purgative a une saveur légèrement amere. 319

PERCEPIERRE, son sel neutre salé vient du Sel-Marin. 239

PESTE, le Vinaigre est fort estimé en tems de Peste. 104

PETROLE. Il est formé précisément des mêmes principes que le Soufre minéral. 285

C'est proprement une espece de Soufre Mi-
A a iiiij

néral très fluide; l'acide y est moins engagé que dans le Soufre solide. *Idem.*

Il a plus d'odeur, est plus actif, & plus pénétrant que le Soufre : les Eaux Thermales où il domine sont efficaces contre les maladies Skirrheuses, les Anchyloses, & la Paralyfie. 286

PHLEGME, celui qui a l'odeur & la saveur des plantes qu'on distille, tire ses qualités de l'huile volatile de ces plantes. 220

Le Phlegme que presque toutes les plantes fournissent dans la distillation, devient de plus en plus acide, à mesure que la distillation avance. 208

Le Phlegme des plantes chargé d'huile mucilagineuse dans la distillation, est fort trouble & blanchâtre. 299

A mesure que la distillation avance, le phlegme devient de plus en plus nébuleux, à cause de l'huile qu'il entraîne avec lui. 209

Plus le phlegme devient nébuleux dans la distillation, plus il doit entraîner d'acide huileux. *Idem.*

Son acidité dans la distillation des plantes, paroît dépendre principalement de l'huile mucilagineuse, & du sel tartareux dont il est chargé. *Idem.*

C'est l'huile mucilagineuse, qui, dans la distillation des plantes, fournit en partie le phlegme acide. 208

Le sel neutre en fournit aussi. *Idem.*

Le Phlegme des plantes qui ont macéré avant la distillation, est plus chargé d'acide, parce que la fermentation a commencé d'agir sur le sel tartareux. 224

Le Phlegme qui s'éleve d'abord dans la distillation des plantes âcres, antiscorbutiques, est une partie du sel tartareux de ces plantes extrê-

ment volatilifé. 225

Le Phlegme qui sort dans la distillation des plantes fœtides , est fort huileux , parce qu'il est chargé de l'huile essentielle de ces plantes. 219

Le Phlegme qui s'éleve au commencement de la distillation des plantes , donne souvent tout ensemble des marques d'acide & d'alcali volatil. 175

Le Phlegme des plantes , dans les derniers tems de la distillation , n'a plus qu'une faveur austere. 194

Phlegme acide , se trouve en grande quantité dans les huiles résineuses. 178

Il est fort abondant dans les huiles résineuses balsamiques. 227

Phlegme alcali volatil qui monte dans le commencement de la distillation d'une plante , prouve que cet alcali y étoit naturellement. 220

Phlegme austere que les plantes fournissent dans l'Analyse , est fourni par la partie du sel alumineux qui commence à devenir tartareux. 180

Les huiles résineuses n'en fournissent pas dans l'Analyse. 178

Les huiles résineuses balsamiques n'en donnent pas non plus. 227

Phlegme salé que les plantes donnent dans la distillation , peut être fourni par différens sels. 193

Celui que les plantes fournissent peut tirer sa faveur salée des parcelles de sel tartareux qu'il aura pû entraîner dans la distillation. *Idem.*

Celui qui paroît dans les premiers tems de la distillation d'une plante , dépend de son sel tartareux. 194

Ses plantes qui dans le commencement , & dans toute la suite de la distillation , fournissent un phlegme salé , & qui donnent beaucoup d'alcali fixe , tirent leur sel tartareux d'un sel neutre

Les plantes qui abondent en sel tartareux. nitreux , fournissent du phlegme salé. *Idem.*

Le Phlegme salé de ces plantes marque que ce sel nitreux n'est pas un simple nitre , mais un nitre devenu tartareux. *Idem.*

Le phlegme salé qui sort des plantes jusqu'à la fin de la distillation , tire sa faveur du Sel Marin, Ammoniac , ou nitreux déjà tartareux , qui étoient dans la plante. 194

PHOSPHORE de Baudouin , est formé par l'union de la Craye calcinée avec l'acide nitreux. 128

Ce Phosphore est lumineux la nuit , comme le Charbon ardent. *Idem.*

PHYSICIENS. Ils doivent absolument connoître les parties intégrantes des Mixtes. 6

PHYSIQUE. Nos découvertes en cette Science sont encore fort bornées. 324

Les progrès de la Physique ne peuvent s'étendre que par les découvertes que l'on fait par des recherches , & des expériences très-laborieuses , & fort multipliées. 374

Attentions que l'on doit faire dans les recherches Physiques sur la matiere médicale. 341

Les connoissances Physiques sont nécessaires pour l'intelligence de l'Oeconomie Animale. 374

Les Anciens se sont appliqués aux Expériences Physiques. 6

Leur Physique étoit défectueuse , parce qu'elle ne renfermoit point la connoissance des parties intégrantes des Mixtes. *Idem.*

Leur Physique étoit bornée aux qualités sensibles. *Idem.*

Physique du Corps Humain : les acides Minéraux paroissent fort étrangers à cette Physique ; cependant les acides de nos sucs & de nos alimens en viennent originairement. 75

Physique des Mixtes, est fondée sur la connoissance de leurs parties intégrantes. 7

PIED DE VEAU. Voyez *Arum*.

PIERRES calcinables, ne contiennent pas d'alcali fixe naturel. 150

Pierres à Cauteres sont faites d'un alcali fixe uni à de la Chaux vive. 155

Effets des Pierres à Cauteres. 170

Pierres de Chaux peuvent servir de base au Salpêtre avec l'acide nitreux. 142

PIGNONS d'Inde, leur saveur est âcre & brûlante; c'est un purgatif violent & dangereux. 318

PISSASPHALTE ou *Poix Minérale*: Ses vertus. 287

PISSENLIT. Cette plante contient un sel neutre qui se trouve avec un sel tartareux amer, & un suc mucilagineux laiteux; elle est apéritive. 267

Elle contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux amer; elle est stimulante, & desopilatoire. 251

PLANTES, le suc qu'elles reçoivent d'abord de leurs semences, établit pour toujours la nature de la sève qu'elle tire ensuite de la terre. 74

Leur sève ou suc nourricier, est une mixtion de sel neutre, & d'huile détrempez par l'eau. 202

Les pores de leurs racines sont des filtres qui n'admettent que l'espece de sel neutre & d'huile primitive qui conviennent à chacune de ces plantes. 306

Les sels neutres qui y sont entraînés par la sève, sont accessibles à l'eau & à l'huile, & ils s'y changent en sels tartareux. 96

Les huiles & les sels neutres qui y passent y composent par leur union intime le sel tartareux. 199

Leur huile essentielle doit être bien distinguée de l'huile du sel tartareux dans la distillation. 209

Leurs huiles grossières ont beaucoup de rap-

port avec le sel tartareux.

268

Il y a beaucoup de plantes ou le sel tartareux se transforme en huile.

Idem.

Les huiles mucilagineuses sont les huiles les plus ordinaires des plantes.

178

Leur structure & celle de la semence dont ces plantes naissent, forment la nature des différentes especes d'huiles mucilagineuses.

304

306

Les sucs mielleux des Plantes sont des excréments

203

Les différentes especes de sels essentiels ou Tartareux des plantes, viennent des sels neutres naturels.

189

Les sels essentiels ont été faussement comparés avec les sels neutres, contrefaits par les Chymistes.

260

Les sels neutres naturels ne se produisent gueres dans les plantes, au contraire ils y dégènerent.

193

Les sels neutres naturels sont en quelque sorte partie de leur sel essentiel.

Idem.

Ces sels se reconnoissent facilement dans leur sel lixiviel.

Idem.

On peut juger de la quantité des sels neutres qui étoient dans les plantes avant l'Analyse, par la quantité de ceux qu'on découvre dans le sel lixiviel.

Idem.

Il y a plusieurs plantes qui fournissent des sels lixiviels neutres qui n'existoient pas dans ces plantes, & qui sont l'ouvrage du feu.

228

Les acides & alcalis volatils des plantes sont partie de leur sel essentiel.

136

Les terres calcinables fournissent de base à leur sel essentiel.

158

Alcali des plantes, si l'on jugeoit par leur alcali fixe de la quantité de sel essentiel des plantes, il paroîtroit que ce sel ne contribueroit que très-peu

DES MATIERES. 557

aux vertus de ces plantes. 164

Les sels essentiels des plantes qui fournissent des sels alcalis fixes fort âcres, sont peu fournis d'huiles. 155

Il n'y a que le sel essentiel des plantes qui reste jusqu'à la fin de la distillation qui puisse être converti en alcali. 158

Nitre des plantes, le sel essentiel de la plupart des plantes est nitreux, quand elles ont infusé dans l'Esprit-de-Vin. 195

Il y a plusieurs plantes qui ont un sel essentiel fort différent du nitre, & dont l'acide est cependant du genre de l'acide nitreux. 129

Les plantes qui fusent au feu contiennent un sel nitreux. 196

Il y a des plantes qui contiennent une quantité assez remarquable de Nitre. 193

On peut être assuré par différens signes qu'il y a des plantes qui contiennent du nitre, & du sel tartareux. 163

Caractères particuliers des plantes qui contiennent un nitre dominant. 197

Lorsqu'on met sur les Charbons ardens quelques feuilles sèches des plantes qui abondent en nitre, ce sel fuse. 159

Les plantes qui contiennent beaucoup de nitre fournissent beaucoup plus de sel alcali fixe, que si elles contenoient beaucoup de sel tartareux. 166

On découvre facilement le nitre qui se trouve dans les plantes, quand on tire par crySTALLISATION le sel de ces plantes, surtout si l'on fait infuser auparavant ces plantes dans l'Esprit-de-Vin. 160

Acide des plantes, la Chymie ne nous a pas encore découvert l'espece d'acide propre à chaque genre de plantes, ni les différens sels neutres que ces acides produisent dans les Végétaux. 136

Beaucoup de plantes contiennent un sel qui paroît simplement acide, parce qu'il rougit le papier bleu, & qui est plus composé. 41

Plusieurs plantes ont des acides qui conservent une saveur acerbe, & qui sont rafraîchissans & astringens. 108

L'acide fermenté est l'acide le plus ordinaire des plantes. 81. 96

Presque toutes les plantes qui fournissent un sel tartareux aigrèlet, contiennent dans leur sel tartareux, un acide fermenté. 79

Il y a des plantes qui contiennent de l'acide nitreux, & d'autres qui contiennent du nitre. 132

Nous ne connoissons pas toutes les plantes qui contiennent un acide nitreux, & qui ont peut être des saveurs & des vertus différentes. 136

Il y a dans plusieurs plantes un acide nitreux qui n'a pas les qualités pernicieuses de l'acide nitreux produit par la pourriture. 135

La plûpart ont pour acide naturel l'acide tartareux. 46

Les plantes qui fournissent dans la distillation un phlegme acide, contiennent-elles un acide libre? 225

L'acide de l'huile résineuse des plantes, est à peu près comme celui des huiles bitumineuses, par conséquent du genre de l'acide vitriolique. 81

Les plantes qui donnent des marques d'acides, contiennent-elles un acide libres? 17

L'acide de vitriol dégénere en acide fermenté dans les plantes qui abondent en huiles mucilagineuses. 61

Le sel Tartareux des plantes, est le sel propre des plantes, où le véritable sel végétal. 193

Ce sel est presque le seul qui soit formé dans ces Mixtes. *Idem*

Le sel essentiel des plantes est presque toujours tartareux , quand on ne les a pas fait infuser dans l'Esprit-de-Vin. 195

Le sel Tartareux des plantes , se distingue principalement par les différentes saveurs qu'ils donnent aux plantes. 198

La formation du sel tartareux , depend primitivement de l'espece de sel tartareux qui a d'abord été fournie à la plante par la semence. 304

Le sel Tartareux des plantes est formé par l'union des huiles avec les sels neutres. 201

Il tire son origine des huiles & des sels neutres qui se trouvent à la surface de la terre. 199

Le sel Tartareux des Plantes est souvent fourni par un nitre qui dégenere dans ces plantes en sel tartareux par son union avec l'huile de ces mêmes plantes. 196

Chaque espece de plantes a son sel tartareux particulier. 233

Le sel Tartareux des plantes varie beaucoup. 166

Le sel tartareux est extrêmement varié , il y en a autant d'especes qu'il y a d'especes de plantes. 198

Les plantes fournies d'un sel tartareux peu savoureux & peu actif , ont une saveur herbeuse. 249

Lorsqu'on enleve l'huile des plantes par l'Esprit-de-Vin , leur sel tartareux se trouve presque réduit à sa partie nitreuse. 196

Les plantes qui abondent en sel tartareux-nitreux , fournissent du phlegme salé. 218

Les plantes qui fournissent dès le commencement , & dans toute la suite de la distillation un phlegme salé , & qui donnent beaucoup de sel alcali fixe , tirent leur sel tartareux d'un sel neutre salé. *Idem.*

Les plantes qui ne donnent point du tout de sel alcali volatil, ni délayé, ni concret, ont un sel tartareux dont la terre est trop fixe, & qui est peu fourni d'huile grasse. 220

Les plantes qui donnent dans la distillation du sel nitreux & du sel austere, contiennent deux especes de sels tartareux qui naissent de ces sels nitreux & alumineux. 253

Presque toutes les plantes qui sont fournies d'huiles résineuses, contiennent aussi un sel essentiel tartareux dont l'acide est fermenté. 82

Le sel Tartareux des plantes est susceptible de divers changemens. 203

Action de l'eau sur le sel tartareux des plantes. 202

Le sel tartareux se divise dans la distillation en parcelles acides, salées, austeres, & en alcalis volatils. 166

On ne peut pas juger de la quantité de sel tartareux des plantes, par la quantité d'alcali fixe que ce sel fournit. 167

Le sel Tartareux ou Vegetal des plantes, peut se tirer par crySTALLISATION de leurs sucs. 198. Voyez *Tartareux*.

Analyses des plantes, les plantes quoique différentes par leurs qualités, fournissent assez uniformément les mêmes principes dans les Analyses. 217

Les plantes qui donnent dans la distillation différentes parties salines, contiennent beaucoup de sel tartareux. 163

Les plantes fournissent dans les Analyses des sels alcalis & des sels neutres qui n'existoient pas dans ces plantes. 232

Ces plantes fournissent dans les Analyses des acides & des alcalis. *Idem.*

Les acides que l'on en tire dans la distillation

sont fournis par les sels tartareux. 224

Les plantes qui fournissent un phlegme acide dans la distillation, ne contiennent pas pour cela un acide libre ? 221

Presque toutes les plantes fournissent dans la distillation un phlegme qui devient de plus en plus acide, à mesure que la distillation avance. 208

Les plantes qu'on a laissé macérer avant la distillation; fournissent un phlegme plus aigrelet ou plus chargé d'acides, parce que la fermentation a commencé à agir sur leur sel tartareux. 224

Le phlegme salé que les plantes donnent dans la distillation, peut être fourni par différens sels. 193.

Les qualités salines du phlegme salé que les plantes fournissent dépendent ordinairement de leur sel tartareux. 194

Les plantes qui fournissent un phlegme salé & acide, & qui ont un sel austere, ont deux sortes de sels neutres, & vraisemblablement deux sortes de sels tartareux. 218. 219

Les plantes qui fournissent du phlegme salé jusqu'à la fin de la distillation, paroissent contenir un sel tartareux, qui vient du Sel-Marin, du Nitre, ou du sel Ammoniac. 194

Les plantes, dans les derniers tems de la distillation, ne fournissent souvent qu'un phlegme de faveur austere. *Idem.*

Le sel essentiel des plantes fournit des particules acides fixes, qui étant mêlées par la fermentation avec l'esprit ardent, forment le Vin. 90

Pourquoi l'alcali naturel & l'acide qui se trouvent dans quelques plantes n'agissent pas l'un sur l'autre, & ne se réunissent pas. 175

On ne découvre point de sel alcali fixe natu-

sel dans les plantes.

151

Les plantes qui ont peu de saveur & peu de vertu, & qui fournissent beaucoup de sel alcali fixe dans les Analyses, abondent en Nitre.

159

Les plantes qui ne donnent pas d'alcali volatil mais qui fournissent beaucoup d'alcali fixe, doivent contenir beaucoup de Nitre.

161

Il y a des plantes qui ont une saveur aigrelette, & qui donnent dans l'Analyse beaucoup de sel alcali, qui est fourni par un sel tartareux fixe.

162

On peut juger de la quantité de sel tartareux fort fixe que contient une plante, par la quantité d'alcali fixe qu'elle fournit.

167

Tout le sel calcinable des plantes, ne produit pas d'alcali fixe.

Idem.

Les plantes qui donnent dès le commencement de la distillation du sel alcali volatil, contiennent naturellement cet alcali.

220

Les alcalis naturels des plantes se forment ils dans les plantes mêmes, ou les reçoivent ils tout formés de la sève de la terre?

183

Les alcalis volatils des plantes ne sont pas libres.

136

Les plantes ne contiennent pas d'alcali fixe, ce sel se forme par l'embrasement des plantes.

229

Il y a des plantes qui ne paroissent fournir par l'embrasement qu'un sel neutre lixiviel, qui n'est cependant pas privé absolument d'alcali fixe.

228

L'embrasement des plantes, forme divers sels neutres, tels que du sel ammoniac, du Tartre vitriolé, &c.

259

Le sel tiré des cendres des plantes avec de l'eau chaude, est plus chargé de terre qu'avec de l'eau froide.

153

Les cendres des plantes fournissent du sel al-

cali fixe. 152. 211
 Les qualités des alcalis que l'on tire par la lessive des cendres des plantes, different beaucoup entr'elles par la maniere dont on fait évaporer l'eau. 152

On tire ordinairement, en menageant le feu, un sel neutre des cendres des plantes infusées dans l'Esprit-de-Vin. 153

Les cendres de plusieurs plantes contiennent du Tatre vitriolé en grande quantité qui n'existoit pas dans la plante. 228

Les lessives des cendres des plantes sont de puissans résolutifs. 168

Fermentation des sucs des plantes, le sel essentiel des plantes qui domine en acide, & qui est peu fourni d'huile & de terre, est peu susceptible de fermentation. 83

Plus l'huile des plantes surabonde, & devient onctueuse par la fermentation, plus elle s'oppose par sa consistance à cette même fermentation. 84

La fermentation produit dans plusieurs plantes des huiles parfaitement grasses, qui ne sont presque plus susceptibles de fermentation. 125

Il se trouve dans les plantes un acide qui ne devient aigrelet que par la fermentation. 103

L'acide uni à une certaine quantité de terre sans beaucoup d'huile, ne fermente presque pas dans les plantes : Pourquoi ? 82

Le sel du genre de l'Alun, est peu susceptible de fermentation dans les plantes. 83

La fermentation produit-elle l'acide nitreux des plantes ? 125 & 126

Les sels neutres des plantes qui ne sont point tartareux, ne sont point sujets à la fermentation. 96

L'acide tartareux des plantes souffre une fer-

mentation parfaite, ou imparfaite dans ces plantes. 99

Le sel tartareux des plantes fermente parfaitement, à cause de l'huile dont il abonde. 90

La fermentation ne change pas beaucoup dans les plantes, la nature des huiles du sel tartareux. 205

La fermentation dépouille le sel tartareux de son huile la plus grossière, avant que de le diviser. 92

Le sel tartareux des plantes dont l'acide est fort engagé avec beaucoup de terre & d'huile, fermente aisément. 84

L'acide du sel tartareux de plusieurs plantes, peut être assez dégagé par la fermentation pour être remarqué par une saveur aigrelette. 100

Quand l'acide du sel tartareux est fort engagé, la fermentation parfaite agit sur lui sans le développer, & donne quelquefois aux suc des plantes une saveur douce ou amère. *Idem.*

Si on enferme les suc des plantes dans des vaisseaux, la fermentation imparfaite les change en un sel tartareux de même nature que celui qui résulte d'une fermentation parfaite. 79

Le sel tartareux se forme dans les plantes par une fermentation lente excitée par la chaleur du Soleil. 198

La fermentation parfaite ne doit pas arriver aux plantes, parce qu'elle les détruiroit, aussitôt qu'elle s'emparerait de leurs suc. 78

Pour que le sel essentiel ou tartareux fermente parfaitement, il faut que son huile soit fort pénétrée d'eau. 85

L'acide des plantes qui n'a pas passé par un degré de fermentation parfaite, ne peut acquérir la saveur aigre. 106

La fermentation parfaite qui n'est pas parve-

quo à son dernier degré, conserve souvent la saveur des suc des plantes. 100

La fermentation sourde dissipe la saveur austere du sel essentiel de la plupart des plantes. 104

Elle ne tend pas toujours à produire un acide fermenté, car elle tend dans plusieurs plantes vivantes à produire un acide nitreux. 104

Elle dispose l'acide du sel tartareux des plantes, à dégénérer en acide nitreux. 111

Le sel essentiel des plantes est divisé en plusieurs parties dans la fermentation vineuse. 89

Les suc des plantes ne sont susceptibles de fermentation vineuse, ou acéteuse, que par leur sel tartareux. 214

La fermentation ne décompose pas tout le sel tartareux des plantes, elle y forme un Esprit ardent, & une liqueur aigre. 92

Le sel tartareux des plantes ne peut produire de liqueurs vineuses, ni s'aigrir, que la fermentation ne le dépouille de son huile la plus limoneuse. 91

On juge de la quantité de sels tartareux fixes que contiennent les plantes dont les suc s'aigrissent par la fermentation, par le Tartre qu'ils déposent, & par l'alcali fixe qu'elles fournissent dans les Analyses. 162

Une partie du sel essentiel qui résiste à la fermentation vineuse se précipite au fond du vase où se fait cette fermentation, & est connue sous le nom de Tartre. 69

L'acide qui est parvenu dans les plantes au haut degré de fermentation, & qui est accompagné d'une certaine quantité d'huile qui tend à devenir vineuse, est ordinairement laxatif. 107

Pourriture des plantes, les suc aigrelets des Plantes ne sont pas alcalescens, ni susceptibles de Pourriture, ni de fermentation vineuse. 360

- La pourriture décompose & subtilise tout le sel tartareux des plantes. 91
- Elle en détache d'abord un acide nitreux , & réduit le reste en alcali volatil. 92
- Les particules huileuses qui , dans la pourriture restent unies aux particules acides volatiles des plantes forment un acide nitreux qui se disperse dans l'Air. 89
- L'alcali volatil que la pourriture détache du sel tartareux , est aussi réduit en acide nitreux par la suite de cette pourriture. 91
- Saveurs des plantes* , les plantes retiennent la saveur que leur substance nourricière acquiert par la fermentation. 94
- La saveur du sel tartareux des plantes doit être distinguée de celle des huiles de ces plantes, qui n'appartiennent pas au sel tartareux. 198
- La saveur des plantes* peut dépendre du sel tartareux volatil , ou bien de l'huile exaltée de la plante. 226
- Leur saveur austère dépend d'un sel tartareux alumineux. 246
- Vertus des plantes* , le rapport qui se trouve entre les vertus & la saveur d'une plante , fait appercevoir que cette plante agit par son sel tartareux. 214
- Dans un grand nombre de plantes , ses saveurs peuvent se concilier avec leurs vertus. 38
- Les saveurs des plantes qui n'agissent que par leur sel essentiel , s'accordent assez régulièrement avec leurs principales vertus. *Idem.*
- L'expérience seule peut indiquer avec certitude les vertus des plantes. 234
- Les plantes* acquièrent des vertus différentes par la fermentation. 361
- La fermentation sourde change souvent les vertus des plantes , selon leurs différens âges. 101

Le changement qui arrive aux vertus des plantes par la fermentation , est fort remarquable dans les fruits qui sont fort austeres avant leur maturité. 205

Les vertus ne dépendent pas immédiatement des principes qu'on tire des plantes par la distillation ; elles résident dans des parties plus composées que les Analyses décomposent. 232

Plantes dont les vertus dépendent de leurs huiles, & de leurs sels. 340

Plantes dont les vertus dépendent plus de leurs huiles ou de leurs sels. 341

La plupart des plantes tirent leurs vertus de leur huile essentielle & de leur sel tartareux ; d'autres de leur huile essentielle seulement. 232

Il y a des plantes dont les vertus sont les mêmes dans leurs suc, & dans les huiles grasses qui se forment dans ces plantes. 205

Presque toutes les qualités des plantes dépendent des huiles qui y dominant. 198

Les vertus des plantes qui agissent puissamment & en petites doses , dépendent toujours d'une huile fort active qui se trouve dans ces plantes. 279

Il n'y a qu'un petit nombre de plantes qui agissent uniquement par leur sel. 232

Le sel alcali volatil naturel ne détermine pas les vertus des plantes , car celles qui en contiennent le plus n'ont pas les mêmes vertus. 184

Plantes acres qui agissent par leur sel tartareux sont de puissans apéritifs. 237

Plantes aigrettes sont humectantes & rafraîchissantes ; elles poussent les urines , & modèrent l'activité des suc bilieux trop exaltés. 243

Ces plantes appliquées extérieurement arrêtent les Hémorrhagies , temperent les Inflammations , & résistent à la pourriture des suc qui

découlent des Ulceres putrides. 109

Plantes Antiscorbutiques, contiennent beaucoup d'acide nitreux, mais ce n'est pas le seul genre de sel qui se trouve dans ces plantes. 135

L'acide nitreux de ces plantes, ne paroît pas être libre. 136

Elles ont une partie de leur sel tartareux si volatilifée, qu'elle s'éleve dès le commencement de la distillation. 225

Les vertus de ces plantes dépendent de cette partie de leur sel tartareux, parce qu'elle est la plus active. *Idem.*

Plantes Aqueuses, contiennent peu d'huile grassée. 333

Plantes Aromatiques; leur odeur vient de l'huile résineuse de ces plantes mêlée avec leur phlegme par la chaleur. 290

Ces plantes donnent presque dès le commencement de la distillation des huiles subtiles & fort fluides séparées de leur phlegme, & nommées huiles essentielles. 219

Leurs vertus dépendent de ces huiles. *Idem.*

Ces vertus dépendent néanmoins en partie de leur huile, & en partie de leur sel essentiel. 340

Plantes Carminative. Voyez *Carminatifs.*

Plantes Fœtides, ne donnent pas dans l'Analyse d'huile essentielle séparée du phlegme, mais ce phlegme est fort huileux dès les premiers commencemens de la distillation; on en juge par l'odeur, la couleur, & le défaut de lympidité de ce phlegme. 219

Plantes fraîches entrassées se pourrissent; les suc de ces plantes fermentent. Pourquoi? 365

Plantes de saveur herbeuse, sont rafraîchissantes, & légèrement apéritives. 245

Plantes insipides, sont simplement humectantes &c

& rafraîchissantes, parce que leur phlegme est peu chargé de sel tartareux. 245

Plantes laxatives qui ont une saveur aigrelette agissent par leur sel tartareux. 319

Plantes Maritimes, fournissent par l'embrasement une très-grande quantité de sel alcali fixe. 217

Elles abondent en Sel-Marin tartareux qui y est fort susceptible d'alcalisation. *Idem.*

Leur sel neutre saké vient du Sel-Marin. 239

Plantes mucilagineuses: les vertus de ces plantes dépendent les unes de leurs huiles & les autres de leurs sels essentiels. 340

Plantes mucilagineuses douces sont un peu échauffantes, parce que leur sel acide se développe un peu par l'action de nos vaisseaux. 243

Plantes mucilagineuses émollientes, sont un peu actives ou stimulantes; les Anciens les ont mis au rang des Remèdes chauds au premier degré: leur maniere d'agir. 309

Plantes naissantes se nourrissent de la substance farineuse de leurs semences qui ont fermenté jusqu'à un certain degré. 93

Leurs semences leurs préparent le sel & l'huile qui leurs sont propres. 179

Plantes Narcotiques ou stupéfiantes, agissent plus sur les esprits animaux que sur les parties solides. 235

Elles sont pour la plupart stimulantes. 225

D'où dépendent des vertus si opposées? *Idem.*

Plantes Narcotiques & Anodynes, sont remarquables par leur odeur fœtide, & appesantissante ou somnifere. 322

Leur vertu vient peut-être d'une huile putride fournie à ces plantes par les substances qui se corrompent sur la surface de la terre. 327

Plantes odorantes, leur saveur dépend des huiles essentielles. 226

Quoiqu'elles agissent principalement par leur huile, elles ont cependant des vertus particulieres qui dépendent de leur sel essentiel. 340

Ces plantes qui n'ont point ou que très-peu d'odeur, & qui fournissent au premier feu de la distillation un phlegme qui a la saveur de ces plantes, ont leur sel essentiel extrêmement volatilisé. 220

Plantes purgatives violentes ont une saveur âcre & brûlante : Exemple. 318

Quelles sont celles qui agissent par leur sel ?
Quelles sont celles qui agissent par leur huile ? 316

On employe le sel alcali fixe, & les sels tartareux, surtout les sels aigrelets dans les macérations & infusions de ces plantes, pour en extraire l'huile où réside leur vertu. *Idem.*

Proportions des huiles résineuses & gommeuses dans ces plantes. 317

Plantes rafraîchissantes : Dépendent de l'huile fort aqueuse & légèrement mucilagineuse qu'elles contiennent. 310

Maniere d'agir de ces plantes. *Idem.*

Plantes Résineuses contiennent plus ou moins d'acide fermenté, selon qu'elles sont plus ou moins fournies de sel tartareux, & que la fermentation a fait plus ou moins de progrès dans ce sel. 82

Leur sel essentiel peut être originairement un Sel-Marin, un nitre, ou un sel austere dont l'acide tient plus ou moins de la nature de ces sels, selon le degré de fermentation par lequel ce sel essentiel aura passé. *Idem.*

Ces plantes ne donnent pas toutes de l'huile essentielle subtile dans la distillation. 295

Plantes savoureuses ; leur huile grasse est très-active, & très-résolutive. 338

Plantes seches, le sel alcali volatil que l'on en

tire au commencement de la distillation , paroît être l'ouvrage du feu. 172

Plantes succulentes , fournissent souvent au premier feu de la distillation du sel alcali volatil qui existoit naturellement dans ces plantes. *Idem.*

Enumeration de ces plantes. *Idem.*

PLATRAS , repandus sur la terre , augmentent sa fertilité. 201

PLAYRE peut servir de base au Salpêtre avec l'acide nitreux. 142

La calcination ne le rend point ou que très-peu corrosif. 143

PLAYES , les résines & les baumes s'opposent à la corruption des suc de la suppuration des Playes. 296

Les baumes fluides , un peu âcres , doivent être adoucis par des substances onctueuses pour les Playes qui suppurent. 297

Les Playes qui suppurent trop doivent être pansées avec des baumes solides qui sont astringens. *Idem.*

Playes contuses ; les alcalis fixes sont de puissans résolutifs pour les congestions qui restent à la suite des grandes Playes contuses. 168

Playes récentes ; les huiles résineuses & balsamiques pures sont très-bonnes pour les consolider. 298

Playes simples de la peau se guérissent par le baume Samaritain. 337

PLUMES , les Pierres à Cauteres les réduisent en glaires. 170

POIRES , elles contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet , accompagné d'huile mucilagineuse & vineuse : elles sont rafraîchissantes. 254

Leur sel tartareux devenu mucilagineux dégénere en suc vineux. 203

La fermentation manifeste & prompte qui arrive à leurs suc, tend à les rendre ou vineux ou aigre. 77

Le suc de ces fruits murs qui est un acide aigrelets vineux, est laxatif, & rafraîchissant. 107

POIS, la substance farineuse de ces semences a peu de saveur, & n'abonde pas trop en huile grasse ni mucilagineuse. 98

POIVRE, le sel alcali volatil qu'on en tire d'abord dans la distillation, est-il naturel ou formé par le feu? 173

Son sel tartareux est si subtil, & domine si peu sur l'huile, qu'il ne peut être rassemblé, ni se cristalliser, & qu'on peut le regarder indifféremment comme une huile ou comme un sel tartareux. 274

POMMES, la fermentation manifeste & prompte qui arrive à leurs suc, tend à les rendre ou vineux ou aigres. 77

Leur sel tartareux devenu mucoilagineux, dégénère en suc vineux d'une saveur aigrelette. 203

Pommes acides, leur suc aigrelet vineux, ne les rend pas laxatives, parce qu'il n'a pas assez fermenté. 108

Contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet: ces fruits sont rafraîchissans & antiputrides. 253

POUMONS, Il y a une huile muqueuse qui enduit & lubrifie ce viscere, & qui le défend de l'impression de l'Air. 348

L'usage continué du Vinaigre, est contraire aux Poumons. 105

POURPIER, sa vertu rafraîchissante, dépend de l'huile fort aqueuse, mucilagineuse que cette plante contient. 310

POURRITURE, elle diffère de la fermentation par ses effets, & par la disposition des causes qui

l'excitent. 112

Pour découvrir les différens effets de la pourriture & de la fermentation, il faut examiner la différence qu'il y a entre l'Esprit-de-Vin, & l'acide nitreux, & entre le vinaigre, & l'alcali volatil. 113

La pourriture agit plus promptement que la fermentation. 112

Il est difficile de s'assurer de la qualité inflammable des particules que la pourriture définit parce qu'elles sont trop fugitives. 116

La pourriture excitée par l'action de l'Air extérieur, porte toujours avec elle la contagion. 367

Plus les vapeurs de la pourriture sont inflammables, moins elles sont fœtides, & contagieuses. 116

La vapeur fœtide, contagieuse & inflammable, que la pourriture exhale, forme l'acide nitreux. 116

La propriété corrosive de la pourriture s'aperçoit par l'impression qu'elle fait sur les Métaux polis. *Idem.*

Sa propriété corrosive sur nos corps est très-irritante, & dissolvante. *Idem.*

La pourriture agit sur le sel & sur l'huile des corps corruptibles, par l'action de l'eau excitée par la chaleur. 364

Quels sont les sùcs qui sont susceptibles de pourriture? *Idem.*

Elles n'agit que sur les corps remplis d'huiles fournies de sel tartareux. *Idem.*

Ceux qui ne contiennent que des huiles purement résineuses, ne sont point corruptibles. *Idem.*

Les huiles parfaitement & purement résineuses n'en sont point susceptibles dans les plantes privées de sels tartareux. 294

Les huiles résineuses n'en deviennent susceptibles, qu'en dégénérant dans les Mixtes en huiles mucilagineuses. 178

Les huiles balsamiques & résineuses, ont la propriété de résister à la pourriture; elles s'opposent à la corruption des sucres de la suppuration des Playes. 296

Les huiles minérales & bitumineuses ne sont pas susceptibles de pourriture. Pourquoi? 177

Il n'y a que les corps qui contiennent des huiles mucilagineuses ou grasses qui en soient susceptibles. 303

Les huiles grasses qui sont confondues dans les Mixtes avec des huiles mucilagineuses rendent ces dernières susceptibles de pourriture. 335

La pourriture détruit les huiles parfaitement grasses. 334

Elle en forme des sels alcalis volatils, ou des acides nitreux, ou huileux putrides & contagieux. 335

Elle sépare l'huile muqueuse ou limoneuse de l'Esprit-Recteur des huiles sensibles. 346

Les huiles albumineuses des Animaux sont fort susceptibles de pourriture, surtout quand elles sont exposées à l'action de l'Air. 349

Les huiles muqueuses ou limoneuses des Animaux n'en sont pas susceptibles. 346

Les corps que la pourriture détruit continuellement, fournissent une huile chargée d'acide nitreux. 275

La pourriture qui détruit les Animaux définit les huiles minérales, qui y sont chargées d'un acide nitreux ou fermenté. 285

Elle détruit les humeurs des Animaux. 365

L'action des vaisseaux, & la chaleur des Animaux font pénétrer la partie aqueuse entre les parties du sel tartareux, & le disposent à la pour-

riture. 366

La pourriture est souvent occasionnée par le croupissement des humeurs en quelque partie du corps. 175

Le sel tartareux des alimens, est très-disposé à la pourriture, quand il a souffert l'action de nos vaisseaux. 230

Les suc des Animaux qui vivent uniquement d'autres Animaux, sont très-susceptibles de pourriture. 39

La pourriture en détruisant les suc des Animaux, produit des sels bien différens. 111

Elle produit dans les Animaux, un acide nitreux. 44

Elle produit aussi un sel volatil alcali. 113

Elle produit certainement des acides nitreux, avant même que le Mixte soit entièrement détruit. 124

Il semble que pour produire l'acide nitreux, il faille qu'elle cause la plus grande dissolution dans les parties intégrantes des Mixtes. 122

Les particules huileuses qui, dans la pourriture, restent unies aux particules acides volatiles, forment un acide nitreux qui se dispersent en l'Air. 89

La pourriture n'est pas la seule cause qui fasse dégénérer l'acide du sel des Mixtes en acide nitreux. 124. 126

La pourriture ne dépouille pas l'acide vitriolique de son huile. 51

L'acide parfaitement fermenté s'oppose à la pourriture. 104

L'acide du Vinaigre n'en est point susceptible, parce qu'il est trop peu huileux, & trop délayé dans l'eau. 360

Les suc aigrelets des plantes n'en sont pas susceptibles par la même raison. 109. 243. 360

B b iiij

Les plantes aromatiques fort succulentes crassées se pourrissent. Pourquoi? 295

Les substances fort susceptibles de pourriture fournissent par l'Analyse des sels alcalis volatils. 177

Le sel alcali volatil formé par la pourriture, differe beaucoup du Vinaigre produit par la fermentation. 117

Le sel alcali volatil que la pourriture produit est formé du sel tartareux. *Idem.*

La pourriture ne peut faire dégenerer en alcali volatil, les particules du sel tartareux peu fournies d'huile, & où l'acide domine beaucoup. 118

La pourriture détruit le sel alcali volatil, quand elle est parvenue à son dernier degré. 119. 372

Elle peut par l'entremise des huiles, faire dégenerer les sels Neutres en alcalis volatils. 189

Les sels neutres qui ont pour base des alcalis, s'opposent à la pourriture. 192

Les corps ne sont susceptibles de pourriture, que parce qu'ils contiennent du sel tartareux. 177

La pourriture agit surtout le sel tartareux du Mixte qu'elle détruit. 372

Elle décompose & subtilise tout le sel tartareux des plantes. 91

Les particules du sel tartareux qui résistent le plus à la pourriture, sont bientôt pénétrées d'huile grasse par le mouvement même de la pourriture. 118

Elle agit plus que la fermentation sur l'acide huileux du sel tartareux. 372

Elle produit l'acide nitreux dans la décomposition des parties intégrantes salines & huileuses des sels tartareux des Mixtes. 131

Les acides fugitifs que la pourriture dégage d'abord par elle-même, & par la dissolution de l'alcali volatil, sont des acides huileux très-sub-

tils. La pourriture divise promptement l'huile du sel tartareux , & l'unit très-intimement avec l'acide. 118

Elle dépouille le sel tartareux des plantes de son huile limoneuse , avant que de le diviser. 92

Elle change le sel tartareux volatil en alcali volatil. 371

Elle fait dégénérer le sel tartareux fixe en alcali volatil , & enfin en acide nitreux. 181

Elle décompose tout le sel tartareux , elle en détache d'abord un acide nitreux , & réduit le reste en alcali volatil. 92

Elle dépouille la partie volatile du sel tartareux de l'huile muqueuse , & de l'esprit acide nitreux. 370

Elle divise d'abord ce sel en deux parties , en acide nitreux , & en alcali volatil qui résiste le plus à la pourriture , & qui à la fin est aussi réduit en acide nitreux , en quittant sa terre alcaline. 91. 122.

La dissolution qu'elle cause au sel tartareux quand elle est arrivée à son dernier degré , fournit des acides fugitifs nitreux qui rentrent de nouveau dans la composition des Mixtes qui se reproduisent.

La fermentation dégénère en pourriture dans les fruits qui , se détachant des arbres au tems de la fermentation , tombent sur un terrain humide. 87

La pourriture est imparfaite ou parfaite. 112

Pourriture imparfaite qui arrive dans les sucres sur lesquels l'Air extérieur ne peut agir , n'est pas contagieuse. 367

Elle agit fort lentement ; parce que l'eau a peu d'action. *Idem.*

Burésaction imparfaite , n'est pas contagieuse com-

B b v

me la parfaite. Pourquoi ?	367
Il semble par une espece de nitre qui se forme dans les Cimetieres, que la dissolution se porte jusqu'à décomposer le sel des Mixtes en acide nitreux.	122
Cette putréfaction suffit-elle pour produire l'acide Nitreux ?	<i>Idem.</i>
Si elle s'étend jusqu'à décomposer le sel des Mixtes en acide nitreux, & si elle peut porter sa décomposition si loin sans être contagieuse ni accompagnée de malignité ?	<i>Idem.</i>
<i>Pourriture parfaite</i> a besoin de l'Air extérieur.	112
Ses vapeurs sont formées d'un acide huileux très-volatil.	117
Elle détruit entierement le sel des végétaux, & des Animaux.	90
<i>Putréfaction parfaite</i> est contagieuse.	367
La puanteur qui l'accompagne toujours est un des signes qui la caractérisent le plus.	121
Elle commence par détacher l'huile limoneuse du sel tartareux.	367
Comment se fait la putréfaction parfaite ?	368
L'Esprit-de-Vin résiste puissamment à la putréfaction des sucs de la suppuration des Playes.	299
PRINCIPE huileux est, selon des Physiciens, le lien qui unit & retient les autres principes.	156
Son union avec l'acide vitriolique, de l'eau, de l'Air, & de la terre forme les huiles minérales ou bitumineuses dans la terre.	199
<i>Principe des plantes</i> , sont assez les mêmes dans la distillation, quoiqu'elles soient fort différentes par leurs qualités.	217. 238
Ceux d'où dépendent les vertus des plantes sont décomposés par l'Analyse.	232
Les principes qu'elles fournissent dans les	

Analyses, ne peuvent faire connoître les divers genres de sels neutres que la nature forme dans ces plantes. 260

Principe Vital : les venins & les substances malignes qui se glissent dans nos humeurs tendent à éteindre son activité. 185

PRUNEAUX. Ils contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet accompagné de beaucoup d'huile mucilagineuse & vineuse : ces fruits sont laxatifs & rafraîchissans. 255

PRUNES. L'acide aigrelet vineux de ces fruits mûrs les rend laxatifs & rafraîchissans. 107

Prunes douces, contiennent un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet, accompagné d'huile mucilagineuse & vineuse ; elles ont la même vertu. 254

PRUNIER, vertus de la gomme de cet arbre. 308

PSYLLIUM ou *Herbe aux Puces* : Vertus du mucilage tiré de sa graine. *Idem.*

PUANTEUR qui accompagne toujours la putréfaction parfaite, est un des signes qui la caractérisent le plus. 121

La putréfaction qui n'est pas aidée de l'action de l'Air extérieur, ne cause pas de puanteur. *Id.*

PULMONAIRE de *Chêne*, contient un sel tartareux austere accompagné d'un sel neutre qui ne s'alcalise pas ; elle est astringente & un peu apéritive. 265

PURGATIFS. (*Remedes*) Rapports de leur saveur avec leur vertu. 318

Proportion des huiles résineuses & gommeuses de ces Remedes. 317

Les Anciens mêloient des Carminatifs avec les purgatifs. Pourquoi ? 314

Quand ce mélange convient-il ? *Idem.*

Purgatifs âcres, peuvent se corriger par la fermentation. 320

Purgatifs forts : Leur vertu appartient à des huiles irritantes , résineuses ou gommeuses. 315

Purgatifs foibles , leur vertu dépend de leur sel essentiel nitreux ou tartareux , & d'une huile douce ou onctueuse. *Idem.*

Purgatifs violens : Leurs huiles résineuses qui sont très-âcres , sont très-irritantes ; cela dépend de la grande quantité d'acide qui leur est uni. 289

Q.

QUALITÉS *absorbante* des alcalis. 139. 141. 171

Qualités des alimens : leur connoissance dépend de celle des parties intégrantes. 7

Qualité astringente accompagne ordinairement la saveur austere. 101

Qualités des Corps , dépendent des élémens secondaires. 2

Qualités des plantes dépendent presque toutes des huiles qui y abondent. 198

Qualités des Remedes , la connoissance de ces qualités dépend de celle de leurs parties intégrantes. 7

Qualités sensibles : La Physique des Anciens étoit bornée à ces qualités des corps. 6

QUINQUINA. Son sel tartareux a pour base un sel neutre alumineux. 239

R.

RAFFRAICHISSANS. (*Remedes*) Leur vertu dépend de l'huile fort aqueuse & mucilagineuse qu'ils contiennent. Leur maniere d'agir. 110

Il y a des plantes rafraichissantes qui agissent par leurs huiles , & dont les saveurs indiquent cependant des qualités échauffantes. 236

RAIFORT *sauvage* , contient un sel alumineux de-

DES MATIERES. 187

generé en sel tartareux de saveur âcre que lui donne son huile chargée d'acide nitreux qui est accompagné d'alcali volatil naturel , & de quelque peu de Sel-Marin ; cette plante est apéritive , résolutive & antiscorbutique. 255

RAISINS, la fermentation prompte & manifeste qui arrive à leur suc le rend plus ou moins vineux ou aigre. 77

Leur sel tartareux devenu mucilagineux dégenere en suc vineux. 203

L'acide-aigrelet vineux de ces fruits mûrs les rend rafraîchissants & laxatifs. 107

RAPHANUS. Son sel tartareux est si subtil , & domine si peu l'huile , qu'il ne peut se rassembler ni se cristalliser , & qu'on peut le regarder indifféremment comme une huile ou comme un sel tartareux. 274

RAREFACTION de l'Air retenu dans les premières voyes par des crudités visqueuses cause des distensions douloureuses & des Coliques violentes. 314

RAVES , elles fournissent d'abord dans la distillation du sel alcali volatil naturel qui n'est pas formé par le feu , & qui étoit tel dans la plante. 172

Leur vertu diurétique ne dépend pas de ce sel alcali. 184

Cette plante contient un sel alumineux dégenere en sel tartareux de saveur âcre que lui donne son huile chargée d'acide nitreux qui est accompagné d'alcali volatil naturel , & de quelque peu de Sel-Marin ; elle est apéritive & résolutive. 255

RECHERCHES laborieuses & multipliées , ce sont elles qui étendent les progrès de la Physique & de l'Anatomie. 375

Recherches Physiques sur la matiere médicale : at-

entions que l'on doit avoir dans ces recherches. 341

REGLISSE, Sa faveur mucilagineuse douce dépend d'une huile mucilagineuse qui la rend adoucissante. 242

REGNE MINERAL, contient beaucoup d'acide vitriolique. 59

L'acide tartareux ou fermenté ne paroît pas appartenir à ce Regne. 81

RÈGULE d'Antimoine, Martial ou Jovial mêlé avec un alcali fixe, fait un Caustique fort actif. 170

REMEDES L'expérience ne nous découvre que vaguement & imparfaitement leurs vertus. 341

La connoissance de leurs qualités dépend de celle de leurs parties intégrantes. 7

Ils ont souvent en même tems des vertus fort opposées. 322

Il y a une uniformité de principes dans la plupart des Remedes qui ont les uns & les autres des vertus, fort opposées. 231

Leurs vertus dépendent des huiles qu'ils contiennent. 273

RESINES, elles conservent la nature des huiles bitumineuses ou minérales: Quelles sont leurs diverses especes? 288

Les plantes aromatiques & les arbres les plus chargés de Résine, croissent facilement dans les terres sabloneuses, parce qu'ils n'ont pas besoin de terres alcalines. 280

Les Résines ne sont presque formées que d'eau qui y est tellement engagée qu'elle ne se dissipe pas comme celle des suc fort fluides des plantes qui transpirent beaucoup. 281

Elles ne se mêlent pas avec l'eau, elles y deviennent dissolubles par la fermentation qu'elles souffrent dans les plantes; elles deviennent aussi mucilagineuses par la fermentation. 289 & 290

DES MATIERES. 583

Elles contiennent beaucoup d'acides aqueux qui s'en détachent facilement dans la distillation.

227 & *Idem.*

On n'y découvre aucune marque de sels tartareux.

227

L'acide des Résines n'est pas libre , il est fixé par les Résines mêmes qui le fournissent.

228

L'eau qu'elles contiennent n'est pas intimement incorporée avec elles , elle peut entraîner une partie de leur acide , quand elle est enlevée par la chaleur de la distillation.

Idem.

Leur huile essentielle distillée est la partie la plus légère , la plus subtile & la plus active de ces résines ; elle ne possède cependant pas toujours toutes leurs vertus.

291

Les Résines souffrent un changement considérable par l'action de notre chaleur naturelle : on le connoît par l'odeur de Violettes qu'elles donnent aux urines.

300

Les sucres qui sont tout ensemble résineux & gommeux , ont ordinairement les vertus pareilles dans leur partie résineuse & gommeuse.

205

La vertu vulneraire des résines dépend de leur incorruptibilité qui s'oppose à la corruption des sucres de la suppuration des Playes.

296

Résines fœtides sont sédatives , & calment les mouvemens deregles convulsifs.

322

Résine de Lierre , huile balsamique solide , ses vertus.

298

Résines liquides sont telles à leur sortie des arbres parce qu'elles contiennent de l'eau fluide ou peu fixée , elles s'épaississent par l'évaporation de l'eau.

295

Résines purgatives accompagnées d'huiles mucilagineuses se laissent pénétrer & diviser par les alcalis fixes & par les sels tartareux , surtout par les aigrelets.

325

Résines seches fixes ou volatiles sont formées par l'huile essentielle des arbres d'où elles s'écoulent.
295. Voyez *Huile Résineuse*.

RESOLUTIFS. (*Remedes*) Quels ils sont, & quel est leur effet? 237

Les huiles résineuses un peu bitumineuses & gommeuses ont cette qualité. 312

Les alcalis naturels contenus dans les eaux minérales sont de puissans résolutifs. 169

Les alcalis volatils ont cette qualité; cas où ces sels conviennent, dans quelle espece de tumeurs? 185

Les alcalis fixes sont des plus fort résolutifs pour donner de la fluidité, & du mouvement aux humeurs qui séjournent dans les vaisseaux d'une partie affoiblie. 168

Les lessives de cendres des bois ou des plantes sont de bons résolutifs. *Idem*.

RESOLUTION. Les humeurs arrêtées dans une partie, ne prennent cette voye que par le moyen de l'action organique des vaisseaux. 309

RHAPONTIC, contient un sel tartareux alumineux de saveur austere & amere; cette plante est astringente, légèrement purgative & désopilatoire. 248

RHUBARBE. Proportions de ses parties résineuses & gommeuses. 317

Elle contient aussi un sel tartareux alumineux austere & amer; elle a les mêmes vertus que la Rhapontic. 248

RICIN; sa saveur est très-âcre, brûlante, & son acrimonie s'attache fortement à la gorge. 319

RIS; la substance farineuse de cette semence a peu de saveur, & n'abonde pas trop en huile grasse ni mucilagineuse. 98

ROQUETTE, elle contient un sel alcali volatil naturel qui s'en éleve dès le premier feu de la

distillation. 172

Elle contient un sel neutre qui se trouve avec un sel tartareux âcre ; elle est apéritive , antiscorbutique. 266

ROSES pâles ; ces fleurs qui sont purgatives ont une saveur légèrement amere. 319

ROUILLE ; celle que les acides produisent sur le Cuivre est verte , quand ils n'agissent que superficiellement sur ce métal. 54

Celle que l'acide vitriolique produit sur le Fer est jaune un peu verte. *Idem*

S.

SABINE ; Son huile est résineuse un peu bitumineuse & gommeuse : Ses vertus. 312

SAFRAN ; les fleurs de cette plante sont anodynes , & propres à calmer les douleurs. 322

SAGAPENUM. Huile résineuse un peu bitumineuse & gommeuse : Ses vertus. 312

Le sel alcali volatil qu'elle fournit au premier feu de la distillation , est-il naturel ou formé par le feu ? 173

SALIVE , elle pénètre , dans la mastication , les sucx huileux que nous recevons de nos alimens. 342

SALPETRE. Il a pour base différentes terres. 142

SANDARACQ ; huile résineuse solide : 288. Ses vertus. 297

Elle donne dans la distillation un sel lixiviel neutre qui résiste à la chaleur de la distillation & de l'embrasement : Donc l'acide de cette résine ne vient pas d'un sel tartareux. 228

SANG. Il est formé par les sucx albumineux. 349

Les sucx sanguins sont formés par les sucx gélatineux , & les graisses des Animaux. 206

Il contient beaucoup d'huile muqueuse qui

lui donne la propriété de le durcir par la chaleur. 350

Il n'est plus susceptible d'acidité. 206

Il est coagulé par le suc de Joubarbe. 109

Voyez *Huile Mucilagineuse*.

SANG-DRAGON. Huile résineuse solide : Ses vertus. 297

SARCOCOLLE. Huile résineuse solide. 288

Le sel volatil alcali qu'on en tire d'abord dans l'Analyse est-il formé par le feu, ou naturel ? 173

SAUGE ; ses vertus dépendent les unes de son huile, & les autres de son sel essentiel. 34

Ses vertus résident principalement dans son huile essentielle exaltée. 292

SAVEURS principales des plantes ; quelles & combien elles sont ? 235

Saveurs des acides que l'on tire des plantes dans les Analyses, est aigrelette ou piquante. 225

Celle que l'acide donne aux Mixtes comparée avec leurs vertus. 36

Saveur de l'Esprit-de-Vin, prouve que l'acide y domine beaucoup. 115

Saveur des Gommés & des mucilages devient aigre quand ils sont délayés & fermentés dans l'eau. 303

Saveur des gommés-résines est âcre, & nauséabonde. 312

Saveur des huiles, nous donne quelque connoissance sur leurs vertus, ou du moins sur les divers degrés d'activités des huiles échauffantes ou irritantes. 234

Les saveurs des différentes huiles qui se forment à la surface de la terre sont plus ou moins viues, & de-là dépend la diversité des sels tartareux. 200

Saveur des huiles grasses & mucilagineuses, est la même que celle des sucs mêmes des plantes. 206

DES MATIERES. 587

Les saveurs dépendent du sel tartareux , soit de son huile , soit de son sel neutre. Idem.

Elles dépendent aussi de l'espece d'huile qui entre dans la composition du sel tartareux changé dans les fruits par la fermentation en huile grasse. 200

Saveur des huiles sensibles réside dans l'Esprit-Recteur de ces huiles. 272

Saveur des Mixtes , ne s'accorde pas dans beaucoup de ces Mixtes avec leur vertu. 37

Saveur des Narcotiques varie beaucoup : il y en a d'âcres , d'amers , de fades , &c. 32

Saveurs des plantes , dépendent de celle que leur substance nourriciere a acquise par la fermentation. 94

Elles peuvent dépendre d'un sel tartareux volatil , ou bien de l'huile exaltée des plantes. 226

Elles montrent les différentes sortes de sels tartareux. 193

Saveurs des plantes odorantes dépendent des huiles. 226

Elles dépendent principalement de l'huile volatile des plantes ; le sel essentiel paroît y avoir peu de part. 220

Les saveurs ne peuvent pas indiquer les vertus des plantes en général. 234

Elles peuvent , dans une grande partie des plantes , se concilier avec leurs vertus. 38

Celles des plantes qui n'agissent que par leur sel essentiel , s'accordent assez régulièrement avec leurs principales vertus. Idem.

Les saveurs des plantes dont les vertus résident dans le sel tartareux , ont un rapport exact avec les vertus dominantes de ces plantes. 234

Quelles sont les saveurs qui marquent les qualités échauffantes des plantes ? 235

Quelles sont celles qui marquent leurs quali-

tés rafraîchissantes ?

236

Saveur des purgatifs est dégoutante , nauséabonde ,
& d'une acrimonie âcre ou amere.

318

Rapports de ces saveurs avec les vertus de ces
remedes.

Idem.

Saveur des Résines , est plus âcre que celle des
huiles minérales , parce que dans celles-là , l'acide
y abonde , & qu'une partie de cet acide s'y trou-
ve moins engagée que dans celles ci.

289

Saveurs des sels Tartareux doivent nous guider sur
leurs vertus.

233

Elles ne doivent pas être confondues avec
celles des huiles qui dominent dans beaucoup de
plantes , & qui n'appartiennent pas à ce sel.

198

Elles dépendent des huiles qui font partie de
ce sel , surtout celles des sels tartareux doux ,
amers , & âcres.

200

On peut juger par la saveur du sel tartareux
fixe qui s'éleve dans l'Analyse des plantes de la na-
ture du sel neutre qui entre dans la composition
de ce sel.

216

Saveurs acerbe , les sucés tirés des fruits non mûrs
& qui s'aigrissent sans passer par la fermentation
vineuse , ne devient pas parfaitement aigre ; elle
reste un peu acerbe.

87

L'acide vitriolique donne cette saveur très-
remarquable aux plantes où il domine.

60

Saveur âcre est la saveur propre de l'acide dégagé
des autres principes.

238

Saveur des huiles appartient à leur acide ; plus il
se dégage des autres principes , plus cette acri-
monie augmente.

270

Saveur des sels Tartareux appartient à leur huile.

236

Saveur aigre , les sucés des plantes ne peuvent ac-
querir cette saveur , sans avoir passé par une fer-
mentation vineuse.

89

Saveur aigrelette se fait sentir dans plusieurs sels concrets, où l'acide est fixé par une base terrestre. 228

Les Mixtes de *saveur aigrelette* sont rafraîchissans. 36

Les acides aqueux fort délayés ont cette *saveur*. *Idem.*

L'alcali fixe fourni dans l'Analyse par les plantes de *saveur aigrelette*, est produite par un sel tartareux fixe. 162

Il y a sur la surface de la terre des sels neutres de *saveur aigrelette*. 201

Cette *saveur* plus ou moins vive rend les sels neutres plus ou moins calmans. 192

Cette *saveur* dans les plantes appartient à leur sel tartareux, & à un acide libre. 224

Elle appartient aussi à un sel aigretet peu huileux, & détrempé dans beaucoup d'eau. 243

Saveur vineuse, dépend d'une huile mucilagineuse chargée d'un sel tartareux aigretet, & disposé à devenir entierement vineuse par une fermentation parfaite. 242

Saveur amere: il y a sur la surface de la terre des sels neutres de *saveur amere*. 201

Saveur amere des sels Tartareux appartient à leur huile. 257

Saveur austere des Mixtes, dépend d'un sel tartareux alumineux. 246

Saveur austere des plantes, dépend d'un sel qui paroît de la nature de l'Alun. 244

Celle des fruits & semences prouve que le sel tartareux y domine. 276

Le phlegme que donnent les plantes dans les plantes dans les derniers tems de la distillation, a une *saveur austere*. 194

Les acides de *saveur austere* ne dissolvent point nos humeurs. 109

Saveur austere du sel Tartareux se dissipe par la fermentation sourde dans la plûpart des plantes. 103
 Voyez *saveur acerbe*, *saveur styptique*.

Saveur herbeuse, est foible ou obscure ; elle est particuliere aux plantes fournies d'un sel tartareux peu saoureux & peu actif. 245

Saveur insipide des plantes dépend d'un phlegme peu chargé de sel tartareux, d'ailleurs très-peu savoureux. *Idem.*

Elle rend ces plantes simplement humectantes & rafraîchissantes. *Idem.*

Saveur mielleuse, dépend d'une huile mucilagineuse-vineuse fournie de sel tartareux aigrelet. 242

Saveur mucilagineuse-douce appartient à une huile mucilagineuse peu préparée par la fermentation dans les plantes, & peu disposée à devenir vineuse. *Idem.*

— *insipide* appartient à une huile mucilagineuse fort aqueuse, & peu fournie de sel tartareux. 243

— *vineuse* differe de la *saveur aigrelette-vineuse*, en ce qu'elle est un peu moins fournie de sel tartareux aigrelet. 242

Saveur nauséabonde, est le signe le plus ordinaire & le moins équivoque de la vertu purgative ou émetique des plantes. 318

Saveur onctueuse appartient à l'huile grasse des plantes qui enveloppe l'acide. 241

Saveur salée : Il y a sur la surface de la terre des sels neutres de cette saveur. 201

La *saveur salée* est la *saveur propre* des sels neutres simples. 239

Cette *saveur* plus ou moins considérable rend les sels neutres plus ou moins stimulans. 292

La *saveur salée* du phlegme des plantes, ne dépend pas toujours de ce qu'il est chargé de Sel-Marin, de Nitre, ou de quelqu'autre sel salé. 193

La faveur salée des plantes dépend du sel neutre des sels tartareux. 239

La faveur salée du phlegme de certaines plantes dépend pour l'ordinaire de leur sel tartareux. 194

La faveur salée qui dépend du sel tartareux, devient presque toujours austere à la fin de la distillation. 195

La faveur salée du phlegme des plantes disparoît souvent dans les derniers tems de la distillation. 194

La faveur salée indique les qualités stimulantes ou échauffantes des plantes. 235

Saveur styptique : L'acide de Soufre donne cette faveur assez remarquable aux plantes ou il domine. 60

SCAMMONE'E ; elle n'est pas une résine pure, elle est en partie gommeuse : on en tire la gomme par un dissolvant aqueux. 316

Proportions des parties résineuses & gommeuses de la Scammonée. 318

Sa partie résineuse & gommeuse ont les mêmes vertus. 205

Sa faveur nauséabonde est un signe certain de sa qualité émetique ou purgative. 318

Cette faveur est âcre, brûlante ; son acrimonie s'attache fortement à la gorge. 319

Elle tire sa qualité purgative de son huile gommeuse, à cause de son caractère résineux & fœtide. 313

Le sel alcali volatil qui s'en élève au commencement de la distillation, est-il naturel ? 173

SCOLOPENDRE ; les vertus de cette plante dépendent les unes de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340

SCORDIUM ; les vertus de cette plante dépendent aussi en partie des mêmes principes. *Idem*

SECRETIONS ; les alcalis volatils hâtent les sécretions en excitant l'action des sécretoires. 187

Les sels tartareux âcres , actifs , irritans , ou échauffans provoquent puissamment les Secretions. 236

SEDATIFS. (Remedés) Leur vertu paroît dépendre de l'huile fort aqueuse & mucilagineuse qu'ils contiennent ; leur maniere d'agir. 310

SEL (partie intégrante) Il est composé de tous les Elemens passifs. 4

Les sels sensibles sont des corps homogenes composés de parties intégrantes formées d'Elemens. 2

Leurs plus petites parties sont des parties intégrantes , & chaque partie intégrante est Sel. *Idem.*

Le Sel ne domine pas toujours dans les parties intégrantes salines par sa quantité , mais seulement par sa qualité. 4

Les sels peuvent être dissous en parties intégrantes sans être détruits , car ces parties peuvent ensuite se réunir , & former les mêmes sels. 2

Les parties intégrantes du sel se réduisent à trois genres , sçavoir aux sels acides , alcalis , & neutres. 9

Les Chymistes ont remarqué qu'il n'y a point de sel sans Soufre , ni de Soufre sans sel. 49

Sels Acides. Voyez Acides.

Tout sel qui donne des marques d'acidité , n'est pas un acide pur , libre ; c'est souvent un sel composé. 176

Sels aigrelets originairement , & ceux qui naissent d'un sel austere , ont l'un & l'autre à peu près les mêmes vertus. 244

Le sel aigret qui domine dans les huiles mucilagineuses-vineuses les rend laxatives. 243

Ces

DES MATIÈRES. 593

Ces sels sont les dissolvans des huiles résineuses purgatives, accompagnées d'huile mucilagineuse. 315

Sels Alcalis. Voyez Alcalis.

Sel des alimens, est susceptible de divers changemens par l'action des vaisseaux des Animaux, quels sont ces changemens? 181

Le sel de nos sucs est fourni par les huiles qui nous servent d'alimens, il est renfermé dans ces huiles. 342

Les changemens qui arrivent à ce sel dans notre corps, dépendent de ceux que l'action des vaisseaux, & la chaleur naturelle produit dans les huiles. *Idem.*

Sels Alumineux que la terre fournit aux plantes, est un Alun imparfait, formé par l'union d'un acide vitriolique avec une terre calcarée plus huileuse que la base ordinaire de l'Alun qui le rend plus susceptible d'alcalisation. 257

L'acide des huiles forme dans les plantes avec la terre alcaline qu'il y rencontre, un sel alumineux ou austere qui dégénere en sel tartareux. 284

L'acide uni à une certaine quantité de terre & très-peu d'huile, & qui forme dans les plantes une espèce de sel alumineux, ne fermente presque pas. Pourquoi? 82

Le sel alumineux dégénere quelquefois en sel tartareux sans perdre sa vertu astringente, ni sa saveur austere. 247

Il ne change pas toujours entierement de nature dans les plantes; il y conserve quelquefois sa saveur, mais il y en a beaucoup où il dégénere entierement. 244

Sels acres. 154

Sels amers, sont d'excellens desopilatoires, ils sont très-actifs, huileux, & savoneux. 240

Sel Ammoniac qui se décompose dans quelques plantes, peut former le Sel-Marin, & l'alcali volatil qui se trouvent ensemble dans ces plantes. 227

Ce sel se trouve en abondance dans la Suye produite par les végétaux. 73

L'embrasement des plantes produit le sel ammoniac qui s'éleve avec la fumée qui forme la Suye. 259

Ce sel est composé de l'acide qui se dégage, & de l'alcali volatil qui se forme par l'action du feu. *Idem.*

On fait un très-puissant Caustique par la fusion du sel ammoniac avec le Mercure crud. 169

Un esprit acide mêlé avec un alcali volatil, forme un espece de Sel ammoniac. 175

Ce Sel se contrefait avec un alcali volatil, & l'acide du Sel-Marin. 190

L'acide nitreux par son union avec un alcali volatil forme une espece de sel ammoniac nitreux. 128

L'acide vitriolique forme, par son union avec un alcali volatil, une espece de sel ammoniac vitriolé. 56

Sel Ammoniacal : Il s'en rencontre quelquefois dans les plantes. 239

Ils sont formés par divers genres d'acides qui s'unissent dans la terre ou dans les plantes mêmes à un alcali volatil. 258

Ces sels produits dans la terre peuvent en se décomposant, fournir l'alcali naturel de certaines plantes. 226

Les végétaux reçoivent souvent des sels ammoniacaux qui s'y changent en sel tartareux, & font partie du sel neutre de ces végétaux. 192

Moyens de découvrir ces sels dans les plantes. 258

Ils ne se laissent pas appercevoir dans les sels essentiels que l'on tire par cristallisation. 259

Ils ne se trouvent point parmi les sels lixiviaux tirés des plantes, parce que ces sels ne peuvent tenir contre l'action du feu, & s'évaporent. 258

Sel Ammoniacal fluide, se fait avec un alcali volatil, & l'acide végétal, ou celui de succin. 199

Sel Ammoniacal de Glauber se fait avec un alcali volatil, & l'acide de vitriol. *Idem.*

Sel Ammoniacal Nitreux se fait avec un alcali volatil, & l'acide de Nitre. *Idem.*

Ce sel fuse au feu, quoique l'acide nitreux soit uni à un alcali volatil. 196

L'acide nitreux que l'Air dépose sur la surface de la terre peut y rencontrer des alcalis volatils, & former avec eux un sel ammoniacal nitreux qui dégénère ensuite dans les plantes en sel tartareux. 133

Sels austeres sont les sels neutres les plus ordinaires qui entrent dans la composition des sels tartareux des plantes. 344

L'huile qui s'unit aux sels austeres pour former le sel tartareux, est quelquefois chargée d'acide nitreux qui la rend très-vive & très-âcre. 207

Ces sels se remarquent plus facilement dans les fruits; ils y conservent long-tems leur saveur; ce n'est que vers leur maturité, que ces sels changent de nature. 245

Le sel essentiel des suc qui deviennent aigrets dans les plantes par la fermentation, est originellement austere. 361

Les sels austeres ont tous une qualité astringente. 212. 244

Sel calcinable des plantes ne fournit pas toujours de l'alcali fixe. 167

Sel commun: plusieurs expériences prouvent que son acide se disperse dans l'Air. 73

Il rend les terres fort fertiles en plantes, même

me en plantes , dont les fucs ne sont fournis que de Sels tartareux. 132

Il donne naissance à certains acides des végétaux & des Animaux. 283

Son acide est difficile à reconnoître dans les Animaux. 73

Il s'en trouve dans l'urine de l'homme , mais n'est-ce pas le Sel-Marin dont on a assaisonné les alimens. *Idem.*

Son acide a plus d'activité dans les dissolutions que celui de vitriol. 52

Cet acide uni au Cuivre produit d'abord des Crystaux verts qui deviennent ensuite un peu jaunes. 54

L'acide de sel commun entraîné dans la terre par le cours des eaux , peut s'unir au principe sulfureux , & former un soufre minéral. 59

Cet acide mêlé avec l'acide nitreux forme l'Eau Régale. 127

La base du sel commun unie à l'acide nitreux forme la fleur de Nitre. 128

L'esprit acide de sel commun est un puissant diurétique : on s'en sert pour les Caries. 74

Sel commun artificiel ou regeneré , ou contrefait se fait avec l'acide de Sel Marin uni à un alcali fixe ; ses Crystaux sont cubiques. 55. 142

Sels composés , les sels qui donnent des marques d'acidité ne sont pas tous des acides libres , ce sont souvent des sels composés. 176

Sels concrets où l'acide est fixé par une base terrestre , ont une saveur aigrelette. 221

Sels dissolvans fondent les humeurs arrêtées dans les vaisseaux par les fortes contusions , & procurent leur écoulement. 109

Sel Elementaire , on ignore si ce sel est acide. 10

SEL ESSENTIEL DES ANIMAUX : Il est de même nature que le sel tartareux des alimens. 164 343

Il se convertit facilement en alcali volatil ;
 on ne tire que très-peu d'alcali fixe des parties des
 Animaux. 174

Sel des humeurs des Animaux, sont des sels tartareux, volatils & fixes. 373

Ces sels appartiennent aux huiles grasses & mucilagineuses des plantes, c'est un sel tartareux préparé par la fermentation dans ces plantes. 339

Ce sel arrêté long-tems dans quelque partie du corps se volatilise, & s'alcalise. 175

Le sel des humeurs qui croupissent s'alcalise facilement par la chaleur naturelle, & une espee de mouvement de pourriture causé par le croupissement. *Idem.*

SELS DES PLANTES, ont été faussement comparés avec les sels neutres contrefaits par les Chymistes. 260

Ceux de la plupart des plantes sont nitreux, quand elles ont infusé dans l'Esprit-de-Vin. 195

Il y a des sels essentiels dont l'acide est fixé par une base terreuse, & dont la saveur est cependant piquante ou acrelette. 221

Il n'y a que le sel tartareux que l'on puisse regarder comme le sel essentiel des plantes. 192

Leur sel essentiel est presque toujours tartareux, quand on ne les a pas fait infuser dans l'Esprit-de-Vin, avant de tirer leur suc. 195

Les sels essentiels qui fournissent des alcalis fixes sont âcres, sont peu fournis d'huiles. 155

Le sel essentiel qui nage dans le phlegme des plantes, & qui n'est pas fortement engagé dans leur huile ne se convertit pas en alcali dans l'Analyse ; il est enlevé avec le phlegme dans la distillation. 157

Celui qui est pénétré de beaucoup d'huile peut être alcalisé par la distillation, mais l'alcali fera volatil. *Idem.*

Il n'y a que celui qui reste dans la plante jusqu'à la fin qui puisse être converti en alcali.

Le sel essentiel de certaines plantes résistent au feu d'embrasement. 256

Pour que le sel essentiel d'une plante ferment promptement & parfaitement, il faut que leur huile soit fort pénétrée d'eau. 85

Le sel essentiel des plantes qui domine en acide, & qui est peu fourni d'huile & de terre, est peu susceptible de fermentation. 83

Le sel essentiel dont l'acide est engagé dans les plantes avec beaucoup d'huile & de terre, ferment aisément. 84

Le sel essentiel des plantes fournit des particules acides fixes qui étant mêlées avec l'Esprit ardent, forment l'Esprit-de-Vin. 90

Le sel essentiel des plantes est divisé en plusieurs parties dans la fermentation vineuse. 89

La partie de ce sel qui résiste à la fermentation vineuse se précipite au fond du vase, & est connu sous le nom de Tartre. *Idem.*

Vertus du sel essentiel des plantes. 230

Le sel essentiel des plantes narcotiques ne contribue point à leurs vertus. 323

Ce sel donne à ces plantes d'autres vertus. 324

Le sel essentiel des plantes qui n'ont point ou que très-peu d'odeur, & qui fournissent au premier feu de la distillation un phlegme qui a la saveur de ces plantes est extrêmement volatilisé. 210

Le sel essentiel des plantes fort purgatives contribue à leurs vertus. 316

Le sel essentiel des plantes résineuses peut être originellement ou un Sel-Marin, ou un nitre, ou un sel austère. 82

Sel Neutre des plantes, leur est fourni par les semences. 179

Les huiles mucilagineuses s'allient facilement aux différens sels que la terre fournit aux plantes ; elles les pénètrent , & les font dégénérer en sels tartareux. 178

Tous ceux qui sont de la nature du sel tartareux contiennent un acide fermenté. 79

Différens sels peuvent fournir le phlegme salé que les plantes donnent dans la distillation. 193

Beaucoup de plantes contiennent un sel qui paroît simplement acide , parce qu'il rougit le papier bleu , & qui est cependant plus composé , puisqu'on le tire par cristallisation , & qu'il s'alcalise par le feu. 41

Les sels des plantes délayés dans beaucoup d'eau, ne peuvent point s'alcaliser par la chaleur. 174

Le sel qui fuse dans les plantes par l'action du feu n'est pas toujours un simple nitre. 197

Ces sels sont plus chargés de terre , quand on les tire avec de l'eau chaude qu'avec l'eau froide. 153

La pourriture & la fermentation complète détruisent entièrement les sels des végétaux. 90

Il y a très-peu de plantes qui agissent uniquement par leur sel. 232

Les sels Neutres salés des plantes. Ils sont la plupart formés à la surface de la terre. 239

Ils viennent quelquefois du Sel-Marin. *Idem.*

Ces sels produisent le sel tartareux des plantes qui donnent dès le commencement , & dans toute la suite de la distillation un phlegme salé , & qui donnent beaucoup d'alcali fixe. 218

Ils ont presque tous les mêmes vertus ; ils sont apéritifs , & quelques uns sont un peu laxatifs. 268

Les sels Neutres des sels Tartareux se forment dans la terre. 201

- Ils sont confondus dans la terre avec les huï-
les. 201
- Ils sont la cause de la saveur salée des plan-
tes. 239
- Ils fournissent du phlegme acide dans la di-
stillation des plantes. 208
- Ce sel est disposé par l'huile avec laquelle il
est incorporé, à se diviser en parcelles acides. *Idem.*
- Ces sels acquierent promptement la dispo-
sition à être réduits en alcalis fixes. 217
- Sels Neutres Nitreux*, les vertus des plantes où ils
abondent dépendent ordinairement de ces sels. 233
- Preuves de l'existence de ce Sel dans les plantes. 197
- Il paroît changer souvent de nature à la sur-
face de la terre, avant que d'être reçu dans les
plantes. 132
- Il dégénere dans la terre des Jardins en sel
neutre amer. 131
- Essentiel donne aux plantes mucilagineuses
émollientes un peu d'activité. 309
- Sels fixes des plantes* : On peut reconnoître le gen-
re de sels fixes que le phlegme des plantes entraî-
ne dans la distillation, en faisant évaporer la plus
grande partie de ce phlegme, & plaçant le reste
dans un lieu froid, afin qu'il dépose le sel qu'il
contient. 195. Voyez *Plantes, Sel Tartareux*;
- Sels lixiviels des plantes* : On y reconnoît aisé-
ment les sels neutres naturels. 193
- La quantité de sels neutres qu'on y décou-
vre peut faire juger de la quantité de ces sels qui
étoient dans la plante avant l'Analyse. *Idem.*
- Sel lixiviel Neutre*, sont souvent mêlés d'alcalis
fixes. 264
- Sel Gemme* : Son acide est la seconde espece d'a-
cide. 42.
- Le sel tartareux de l'Amiante a pour base

un Sel Gemme. 239

Sel de Glauber naturel se trouve quelquefois dans les plantes. 240

Ce sel s'y transforme en sel tartareux, & fait souvent partie du sel neutre de ces plantes. 192

Il entre souvent dans la composition des sels neutres fixes qu'on tire de la lessive des cendres de certaines plantes. 257

Ce sel peut être formé de l'acide du Soufre détaché par embrasement, & distribué dans la terre par le cours des eaux. 59

Le sel de Glauber est formé de l'acide de vitriol uni à la base du Sel-Marin après l'avoir dépouillée de son acide : Ses Crystaux sont longs. 56. 192

C'est un des sels neutres qui reçoit le plus d'eau dans sa composition. *Idem.*

La saveur propre de ce sel est la saveur salée. 239

Sel de Jupiter se fait avec l'Etain calciné & le Vinaigre. 190.

SEL-MARIN ; la saveur propre de ce sel est la saveur salée. 239

Il peut s'en former dans quelques plantes ; il peut venir d'un sel ammoniac qui se décompose dans ces plantes. 227.

Celui que la terre fournit aux plantes est pénétré peu à peu par l'huile mucilagineuse, & acquiert le caractère de sel tartareux. 179.

Les plantes reçoivent de ce sel qui s'y transforme presque toujours en sel tartareux, & fait quelquefois partie du sel neutre de ces plantes. 192

Ce sel se trouve souvent parmi les sels neutres fixes qu'on tire par la lessive de certaines plantes. 257

Lorsqu'il dégénère dans les plantes & dans

la terre , il se change ordinairement en Nitre: 127

Il semble se conserver à peu près dans son état naturel dans la plûpart des plantes maritimes. 217

Le Sel-Marin qui abonde dans plusieurs plantes maritimes , y est fort susceptible d'alcalification. *Idem.*

L'action de nos vaisseaux ne produit aucun changement dans ce sel ; il est chassé du corps , tel qu'il y a été reçu. 130

L'urine récente , surtout celle de l'homme contient beaucoup de ce sel. 123.

Si on laisse de l'urine se corrompre , avant de la faire évaporer , au lieu de Sel-Marin , elle fournira du sel Nitreux. 124

L'acide de Sel-marin donne au Fer une couleur jaunâtre d'abord , mais qui devient ensuite un peu verte. 54

Ce sel se contrefait avec le sel alcali fixe quelconque , p. e. celui de Taitre , & l'acide de Sel-Marin. 138. 190. Voyez *Acide de Sel-Marin.*

Sel des Métaux paroît être le sel élémentaire. 10

On ne peut tirer de sel des Métaux. *Idem.*

Sels Minéraux ; l'acide nitreux doit être rapporté au genre des sels végétaux , plutôt qu'à celui des sels minéraux. 130

Sels des Mixtes ne se changent pas tous en alcalis dans la distillation. 158

Dans la décomposition des sels des Mixtes , l'acide Nitreux se disperse en grande quantité dans l'Air. 129

SELS NEUTRES : Ce que c'est , leur nature , & leurs especes? 187

D'où vient la diversité de ces sels? 189

Ces sels se rassemblent sous une forme sèche & solide , & n'ont pas la qualité des acides aigre-

- lets , ni des alcalis. 187
- En quoi ces fels different des alcalis fixes. *Idem.* 188
- En quoi ils conviennent avec les alcalis fixes. 188
- Ces fels* contiennent plus d'eau & d'acide que les alcalis. 187
- Leur terre est moins fortement attachée à l'acide que celle des alcalis. *Idem.*
- Leur base & leurs acides se séparent pour s'attacher par une plus grande affinité à d'autres substances. *Idem.*
- Les fels Neutres* qui ont , comme les alcalis , une base terrestre , ont moins d'acrimonie que les alcalis : Pourquoi ? 188
- Ils ne font qu'un amas d'eau fixée avec des particules acides , de la terre alcaline , & beaucoup d'Air. 140
- La Chymie ne nous a pas encore découvert les différens fels neutres que les acides produisent dans les Végétaux. 136
- L'alcali , la Chaux , &c. unis à des acides aqueux forment des fels neutres. 138
- Il s'en forme dans les plantes par l'union d'une terre alcaline avec l'acide des huiles primitives. 304
- Il s'en forme aussi par l'union de différentes terres alcalines avec les divers acides dispersés dans l'Air , & entraînés sur la surface de la terre par l'eau dont l'Air est chargé. 201
- Il y a plusieurs terres alcalines qui , unis à des acides aqueux , forment des fels neutres. 146
- Il s'en forme aussi par des substances métalliques chargées des mêmes acides. 187
- Toutes les terres alcalines unies à ces acides ne forment pas des fels neutres. 145
- Les fels Neutres* sont cependant formés d'acides

fixés par des matieres alcalines. 200

Les alcalis qui s'unissent par leur terre calcairee ou calcinable aux acides , forment encore avec eux des sels neutres. 141

La terre calcarée suffit seule pour former , par son union avec des acides , des sels neutres.

Idem.

Le Soufre mineral brûlé avec du nitre forme des sels neutres différens , selon la base à laquelle son acide s'unit. 229

Les sels Neutres rendent les terres fort fertiles en plantes , même en plantes dont les sucres ne sont fournis que de sel tartareux. 122

Les sels Neutres mêlés avec des huiles , & détrempés par l'eau , forment la seve ou le suc nourricier des végétaux. 202

Les sels Neutres qui sont entraînés par la seve dans les plantes , sont accessibles à l'eau & à l'huile , & s'y changent en sels tartareux. 96

Les sels Neutres formés dans le sein de la terre produisent aussi les sels tartareux. 201

Le sel tartareux tire son origine des sels neutres qui se trouvent à la surface de la terre. 199

Les sels Neutres passent avec les huiles dans les plantes , & y composent par leur union intime les sels tartareux. 201. *Idem.*

Différens sels Neutres servent de base aux sels tartareux amers. 239

Il y a deux sortes de sels neutres dans les plantes qui fournissent un phlegme salé & acide , & qui ont un sel austere ; il y a vraisemblablement aussi deux sortes de sels tartareux. 218

Sels Neutres & l'huile qui composent le sel tartareux , ont chacun leur acide particulier dans ce sel. 207

Le sel Neutre qui compose le sel tartareux peut fournir l'acide que ce sel donne dans la distilla.

tion. 208

Le sel Neutre qu'on tire des plantes dans les Analyses, n'existe pas toujours dans ces plantes.

Le sel Neutre s'élève peu dans la distillation. 233

Il dégenere en alcali en perdant par le feu une grande partie de l'eau qui entre dans sa composition. 193

Les sels Neutres qui contiennent beaucoup d'huile, donnent naissance aux sels alcalis. 188

Les sels Neutres qui contiennent très-peu d'huiles, résistent au feu, & ne sont pas susceptibles d'alcalisation. 139

L'acide qui forme un sel neutre avec une terre calcarée n'est pas en quantité suffisante pour rendre ce sel susceptible d'une alcalisation parfaite. 154

Idem.
On peut juger de la quantité de sel neutre, qui étoit dans une plante avant l'Analyse, par la quantité de celui qu'on découvre dans le sel lixiviel. 154

Les sels Neutres peuvent se former dans l'embrasement des plantes par l'union d'un alcali fixe avec un acide formé par les huiles de la plante que le feu décompose. 229

On tire ordinairement des cendres des plantes infusées dans l'Esprit-de-Vin un sel neutre, surtout en ménageant le feu. 153

Le sel Neutre est capable d'une calcination par laquelle il devient corrosif. 154

L'acide des sels neutres est peu susceptible de fermentation. 83

Les sels Neutres des plantes qui se laissent pénétrer par des huiles sont susceptibles de fermentation. *Idem.*

Les sels Neutres joints aux huiles résineuses,

- les rendent susceptibles de fermentation. 290
- Ceux qui ne sont pas tartareux ne sont pas sujets à la fermentation. 96
- Les sels Neutres* se changent par la fermentation dans les plantes en nitre, & en sel tartareux, & deviennent par ce changement susceptibles d'alcalisation par le feu. 188
- Le sel Neutre* qui se trouve mêlé avec un sel alcali, l'adoucit & le rend moins actif. 170
- Les sels Neutres* qui ont pour base des alcalis sont apéritifs & diurétiques, ils s'opposent à la pourriture. 192
- Ces sels* peuvent aider la fermentation des purgatifs violens, & adoucir leur acrimonie. 321
- Sels Neutres alumineux*: Les vertus des plantes où ils abondent, dépendent de ces sels. 233
- Sels neutres amers* se trouvent dans la terre des Jardins, ou le sel nitreux ne se fait plus reconnoître. 131
- Il y a des sels neutres amers, tels que le Tartre vitriolé. 238
- Sels neutres artificiels* se contrefont avec des acides & alcalis; quels ils sont? 189
- Ils se forment tous du mélange des quatre genres d'acides avec des matieres alcalines. 192
- Sels neutres austeres* donnent naissance au sel tartareux aigrelet des fruits murs. 243
- Sels neutres fixes*, méritent peu d'attention dans les Analyses des plantes. 261
- Ils sont souvent composés de divers genres de sels neutres. 257
- Ils ne contribuent que très-peu aux vertus des plantes, quand ils ne s'alcalisent pas dans l'embrasement. 262
- Sels neutres lixiviels* dégènerent dans beaucoup de plantes en sel tartareux, ce sont ceux qui ne sont pas encore dégènerés, qui se trouvent dans

Les cendres après l'embrasement. 268.

Il n'y en a pas qui soient nitreux, tartareux, alumineux, ou ammoniacaux, parce que ceux-ci ne résistent pas au feu. 257

Ceux que certaines plantes fournissent n'existent pas naturellement dans ces plantes, & sont le produit du feu. 228.

On en tire de plusieurs huiles balsamiques résineuses; il résiste à la chaleur de la distillation, & de l'embrasement. 227

Sels neutres naturels, quels ils sont? 189

Ils ne se produisent gueres dans les Végétaux, au contraire ils y dégènerent. 193

Ils sont en quelque sorte, partie du sel neutre des Végétaux. *Idem.*

Les sels neutres naturels différens du sel tartareux communiquent pour l'ordinaire fort peu de vertus aux plantes qui les contiennent. 233

Leurs principes ne peuvent être désunis par la simple distillation des plantes. 261

Ces sels ne peuvent se décomposer que par l'entremise de quelques matieres avec lesquelles on les mêle. *Idem.*

Ils doivent être bien distingués de ceux qui sont formés par l'action du feu dans l'embrasement. 260.

Ils se reconnoissent facilement dans le sel lixiviel des plantes. 193

Sel polycreste se fait avec l'alcali fixe de Tartre, & l'acide de Soufre. 191

Sel primitif: l'acide est le seul sel primitif que nous connoissons. 11

Sel de Prunelle. Voyez *Crystal Mineral*.

Sels salés, sont d'excellens diurétiques. 240

Sels salés neutres: Il y a des Végétaux dont les cendres contiennent beaucoup de ce sel qui ne s'alcalise pas. 170

Sel de Saturne se fait avec le Plomb calciné & le Vinaigre. 190

Sel de Sennert, est formé de l'union du Vinaigre avec le sel alcali fixe de Tartre. 54

Ses Crystaux sont de petites lames appliquées les unes sur les autres; aussi les Chymistes l'appellent-ils *Terre feuillée du Tartre*. *Idem.*

Sels sensibles sont tous composés du sel acide. 9

SEL TARTAREUX; ce que c'est? Sa nature. 198

Il est le vrai sel végétal, ou le sel propre des plantes. 80. 193

Il est presque le seul sel qui se forme dans les végétaux; ces Mixtes reçoivent cependant d'autres sels neutres. 192. & 193

Il varie beaucoup dans les plantes. 166

Il est différent dans les différentes plantes; ses especes sont extrêmement variées. 198

Leurs différentes especes se distinguent principalement par les différentes saveurs qu'ils donnent aux plantes. *Idem.*

Ce sel a la même saveur qu'avoit l'huile de la semence dont la plante est sortie. 304

Sa saveur doit être distinguée de celles des huiles des plantes qui n'appartiennent pas au sel tartareux. 198

Leur saveur âcre & amere appartiennent à leur huile. 236

Ces sels tirent presque tous leur saveur & leur vertu des huiles qui en font partie, & surtout les sels tartareux doux, amers, & âcres. 200

La nature de la plupart des especes de ces sels nous est inconnue. *Idem.*

Il n'est pas aisé de découvrir la nature de leurs différentes especes, ni leurs différentes vertus. 223

Ce sel domine dans les plantes, dans les semences, & dans les fruits qui ont une saveur au-

stere.

276

La faveur aigrette des plantes appartient à leur sel tartareux. 224

Il y a un *Sel Tartareux* particulier dans chaque espece de plantes. 233

La formation du sel tartareux dépend primitivement de l'espece de sel tartareux qui a d'abord été fourni à la plante par la semence. 304

Il naît des sels neutres que la terre fournit aux plantes, & de ceux qui se forment dans les plantes mêmes par l'union d'une terre alcaline avec l'acide des huiles primitives. *Idem.*

Il est souvent fourni par un nitre qui dégénere dans les plantes en sel tartareux par son union avec l'huile de ces plantes. 196

Il tire son origine des huiles & des sels neutres qui se forment ou sont apportés vers la surface de la terre. 199

Il est formé par l'union intime des huiles, & des sels neutres qui passent dans les plantes. *Id.*

Différentes huiles entrent dans la composition des différentes especes de sels tartareux. *Idem.*

Sels Tartareux : les différentes huiles de ces sels, sont peu connues. 200

La différence des huiles de ces sels, dépend des acides de ces huiles. 199

Les acides des huiles de ces sels ont beaucoup de diversité par leur union avec ces huiles. 200

L'acide des huiles qui leur est peu attaché s'en sépare dans les plantes, & y forme avec la terre alcaline qu'il y rencontre un sel alumineux ou austere qui dégénere en sel tartareux. 284

Les Huiles du *Sel Tartareux*, chargées de beaucoup d'acide nitreux, sont fort âcres. 200

Les huiles des *Sels Tartareux* se forment dans la terre, ou dans la mer, comme les huiles miné-

rales bitumineuses : D'autres sont chargées d'acide nitreux fournie par les corps qui sont continuellement détruits par la pourriture. 275

L'huile mucilagineuse est l'huile ordinaire du sel tartareux bien formé. 208

Ces sels naissent des sels neutres formés dans le sein de la terre. 201

Les sels neutres qui sont entraînés par la sève dans les plantes, sont accessibles à l'eau & à l'huile, & s'y changent en sel tartareux. 96

Les sels neutres *des sels Tartareux* sont la cause de la saveur salée des plantes. 239

Le sel neutre & l'huile qui composent le sel tartareux, ont chacun leur acide particulier dans ce sel. 207

Le sel austère alumineux est le sel neutre le plus ordinaire qui entre dans la composition du sel tartareux des plantes. 244

Le sel tartareux est susceptible de divers changemens dans les plantes, & dans les Animaux.

Action de l'eau sur le sel tartareux dans les plantes. 202

Les sels tartareux dégénèrent en suc aigrelets, ou vineux, ou mielleux, en suc mucilagineux, ou en huiles grasses. 203

Ces sels dégénèrent en suc mucilagineux, peuvent former des suc vineux, ou des huiles grasses, selon qu'ils sont plus ou moins détremés. 204

Ils se changent en différentes espèces d'huiles grasses. *Idem.*

Ils donnent naissance aux diverses espèces d'huiles grasses ou onctueuses, mucilagineuses, ou vineuses des plantes. 108. 269. 329. 330.

Ils fournissent les huiles mucilagineuses ou grasses des suc des plantes, & celles qui se forment dans les semences au tems de la maturité.

Les faveurs & vertus des huiles grasses & mucilagineuses dépendent de ces sels, soit de leur huile, soit de leur sel neutre. 208

Les huiles de ces sels conservent leur vertu dans les changemens qui arrivent à ces sels. 209

Les huiles grossieres des plantes ont beaucoup de rapport avec le sel tartareux; il se transforme en huile dans beaucoup de plantes. 268

Le sel tartareux abonde dans les huiles gommeuses qui ne sont que des sels tartareux devenus plus ou moins huileux. 302

Ce sel ne se trouve que dans les huiles mucilagineuses ou grasses. 315

Il facilite le changement des huiles bitumineuses & résineuses en huiles mucilagineuses. 178

Ce sel joint avec les huiles résineuses des plantes les fait dégénérer en huiles mucilagineuses. 292

On ne découvre aucune marque de sel tartareux dans les huiles résineuses, balsamiques, c'est pourquoi elles sont incorruptibles. 227

Ce sel est le sel des alimens que prennent les Animaux; il est aussi le sel de leurs humeurs. 206

Il souffre des changemens dans leurs vaisseaux: ils different de ceux qui lui arrivent dans les plantes. *Idem.*

Ce sel joint aux huiles grasses & mucilagineuses des suc des plantes, font les parties nourricieres des alimens, & forment nos humeurs. 338

Sa partie onctueuse doit dominer sur sa partie saline pour le rendre nourrissant. 98

Le sel réduit dans les alimens en huile grasse ou mucilagineuse, forme nos sucés gélatineux, & nos graisses. 206

Ce sel dont l'huile n'est que mucilagineuse,

fournit dans les Animaux où il passe la partie du lait qu'on appelle fromage. 308

Ce sel ne se convertit pas dans les Animaux en sucs aigrelets, ni vineux. 206

Le sel tartareux des alimens souffre divers changemens par l'action de nos vaisseaux. 229

Ce sel, après avoir souffert l'action des vaisseaux, est encore susceptible de concrétion, mais il n'est pas purement tartareux; il s'y mêle du Sel Marin, du nitre, &c. on en tire de l'urine par crySTALLISATION. 230

Ce sel après avoir souffert l'action des vaisseaux, n'est plus susceptible de fermentation; il est très-disposé au contraire à la pourriture, & ne fournit plus d'acide dans la distillation. 229

Ce sel après avoir souffert l'action de nos vaisseaux, se convertit facilement en sel alcali volatil par l'action du feu. *Idem.*

Ce sel après avoir souffert l'action de nos vaisseaux, ne donne presque plus d'alcali fixe dans l'embrasement. *Idem.*

Analyse du sel tartareux. 237

L'action du feu agit sur ce sel dans la distillation à peu près comme dans la fermentation parfaite. 223

Les plantes qui donnent dans la distillation différentes parties salines, contiennent beaucoup de sel tartareux. 163

Ce sel communique une saveur salée au phlegme de certaines plantes. 194

La saveur salée qui dépend de ce sel devient presque toujours austère à la fin de la distillation. 195

Le sel tartareux des plantes qui, dans le commencement & toute la suite de la distillation, fournissent un phlegme salé, & qui donnent beaucoup d'alcali fixe, vient originairement d'un sel

Neutre salé. 212

Comment le *sel tartareux* se fait-il remarquer dans les Analyses? 162

L'eau qui pénètre ce sel enleve son acide dans la distillation. 215

L'acide qu'il fournit dans l'Analyse peut venir du sel neutre & de l'huile qui entrent dans sa composition. 208

La chaleur du feu le divise en parcelles acides, salées, & austeres. 119. 166. 180. 223

L'acide fugitif qui se dégage des parcelles qui forment le vinaigre, est moins huileux que celui qui se dégage de celles de l'alcali volatil. 119

Le *sel tartareux* fournit les acides qu'on tire des plantes dans la distillation. 224

Il ne fournit peut-être pas tout cet acide ; n'y-a-t'il pas une partie de cet acide qui soit libre & flottant dans le phlegme de la plante? 221

Il ne fournit pas toujours l'acide des substances végétales. 227

Ce *sel* contient un acide fermenté. 79

L'alcali fixe uni à l'acide fermenté, forme un *sel tartareux*. 138

Tous les sels des végétaux qui sont de la nature du *sel tartareux*, contiennent un acide fermenté. 79

Toutes les plantes qui fournissent de l'acide fermenté, en contiennent dans leur *sel tartareux*.

Idem,

Presque toutes les plantes fournies d'huiles résineuses, contiennent aussi un *sel essentiel tartareux* dont l'acide est fermenté. 82

L'acide nitreux se change ordinairement en acide tartareux. 131

L'acide nitreux que l'Air dépose sur la terre peut y rencontrer des alcalis volatils, & former

avec eux un sel ammoniacal nitreux , qui dégénère ensuite dans les plantes en sel tartareux. 133

Il faut distinguer dans les Analyses si l'alcali est fourni par le sel tartareux , ou par le nitre.

159

Le sel tartareux ne devient susceptible d'alcalification que par l'union intime de son huile avec l'eau , la terre & l'acide. 182

Une partie de ce sel est très-volatilisée dans certaines plantes âcres , & s'éleve d'abord dans la distillation. 225

Ce sel est le seul qui puisse se convertir en alcali volatil. 188

Il fournit de l'alcali volatil vers la fin de la distillation. 209

Une partie de ce sel dégénère en alcali volatil dans les plantes par une forte chaleur. 180

Les parcelles de ce sel qui forment l'alcali volatil sont plus pénétrées d'huile , que celle du vinaigre. 119

Plus ce sel est pénétré d'huile grasse , plus il dégénère en alcali par l'action du feu. 182

Le sel tartareux qui ne donne pas d'alcali volatil ni délayé , ni concret , à une terre trop fixe , & est peu fourni d'huile grasse. 220

Ce sel fournit de l'alcali fixe fort âcre , fort avide d'eau & d'acide , & fort absorbant. 215

On ne peut pas juger de la quantité de sel tartareux d'une plante par celle de l'alcali fixe qu'elle fournit. 167

Les qualités de l'alcali fixe peuvent donner quelques connoissances sur la nature du sel tartareux qui a dégénéré en alcali. *Idem.*

Le sel neutre des sels tartareux acquiert promptement la disposition à être réduit en alcali fixe.

217

Action de la chaleur du feu d'embrasement ,

& de la chaleur naturelle des Animaux sur le sel tartareux. 373

Le sel tartareux fixe s'alcalise par l'embrasement. 195

Il n'y a que la partie de ce sel qui est assez fixe pour résister à la chaleur de la distillation qui dégenere en alcali fixe dans l'embrasement. 264

Il ne se trouve pas de ce sel parmi les sels essentiels des plantes qui résistent entierement à l'embrasement ; parce qu'il s'alcalise par l'action du feu. 257

Une partie du sel tartareux fournit l'alcali fixe dans l'embrasement des plantes , & dégenere en alcali volatil par la pourriture , & enfin en acide nitreux. 181

Le sel tartareux des plantes converti en alcali fixe par l'embrasement , sert quelquefois de base au sel neutre de ces plantes. 229

Une partie du *sel tartareux* fournit l'Esprit-de-Vin , ou l'huile vineuse dans les plantes. 180

Quand on enleve l'huile des plantes par l'Esprit-de-Vin , le sel tartareux se trouve presque réduit à sa partie nitreuse , parce qu'il est depouillé de son huile. 196

Ce *sel* fournit sur la fin de la distillation des plantes une huile fixe & grossiere. 210

Ce *sel* après la distillation reste engagé avec l'huile la plus fixe. 214

Le Caput-Mortuum de ce sel est la terre dégagée de l'huile fixe de ce même sel. 215

Le sel tartareux peut se tirer par cristallisation du suc des plantes. 198

Il est quelquefois si subtil , & domine si peu sur l'huile qu'il ne peut se rassembler ni se cristalliser , & qu'on peut indifféremment regarder comme une huile ou comme un sel tartareux. 274

La terre qui sert de base au sel tartareux , le

dispose avec les autres parties qui le composent à former des Crystaux ou masses solides. 269

Le sel tartareux est plus ou moins susceptible de fermentation, selon qu'il est plus ou moins tartareux. 202

Les effets que la fermentation produit sur ce sel, consistent principalement dans les changemens qui arrivent à son huile. 95

Le vinaigre formé par la fermentation vient de l'acide du sel tartareux. 117

L'acide du *sel tartareux* peu fourni d'huile est susceptible d'une espece de fermentation qui le rend fugitif, & le disperse dans l'Air. 118

Les particules du *sel tartareux* peu fournies d'huiles, & où l'acide domine, ne peuvent dégénérer par la fermentation en Esprit-de Vin, ni par la pourriture en sel alcali volatil. *Idem.*

La fermentation sépare l'huile grossiere limoneuse du sel tartareux; & divise sa partie saline en parties aigrettes qui se délayent dans l'eau, & forment le vinaigre. 223

Il n'y a que la partie la plus fixe de ce sel qui résiste à son action. *Idem.*

Sa partie volatile est séparée par la fermentation de l'huile muqueuse, & de l'esprit acide huileux. 370

Son huile limoneuse est détachée par la pourriture & la fermentation. 367

Les sels des fucs des plantes sont réduits en sel tartareux par la fermentation. 79

Le sel tartareux est formé dans les plantes par une espece de fermentation sourde & lente; que la chaleur du Soleil excite dans ces plantes. 198

Ce *sel* rend les semences farineuses qui croissent fort susceptibles de fermentation. 85

L'huile qui abonde dans ce sel le rend capable d'une fermentation parfaite. 90

Le

Le sel tartareux mêlé avec les huiles rend les Mixtes susceptibles de fermentation & de pourriture. 177, 364

Ce sel fort détrempe rend les suc des plantes capables d'une fermentation complete, vineuse ou acéteuse. 212

Il n'y a que l'acide de ce sel qui soit plus ou moins susceptible de fermentation, selon que son huile abonde plus ou moins, & se laisse plus ou moins pénétrer par la partie aqueuse. 95

Le sel tartareux qui domine en acide, & qui est peu fourni d'huile & de terre, est peu susceptible de fermentation. 83

Celui dont l'acide est engagé dans les plantes avec beaucoup de terre & d'huile, fermente aisément. 84

Les sels tartareux produisent différens acides fermentés selon que la fermentation agit plus ou moins, & selon l'âge des plantes. 102

L'acide du *sel tartareux* de quelques plantes, peut être assez dégagé par la fermentation, pour se faire remarquer par une saveur aigrelette fort sensible. 100

Quand son acide est trop engagé, la fermentation imparfaite agit sur lui sans le développer, & donne souvent aux suc des plantes une saveur douce ou amere. *Idem.*

Les suc des plantes résineuses peuvent fournir plus ou moins d'acide, selon qu'elles sont plus ou moins fournies de sel tartareux, & que la fermentation a fait plus ou moins de progrès sur ce sel. 82

La fermentation sourde fait souvent changer le sel tartareux de nature dans les fruits & les semences. 102

Le sel tartareux acerbe dans son commencement devient fort huileux par la fermentation, & rend

les Végétaux fort nourriffans. 97

La fermentation ne décompose pas tout à fait ce sel, elle forme un esprit ardent & une liqueur aigre. 92

Il ne peut produire de liqueur vineuse ni s'aigrir, que la fermentation ne le dépouille de son huile limoneuse. 91

La pourriture détache l'huile limoneuse, subtilise, alcalise & décompose ce sel. 91. 212

La dissolution causée dans ce sel par les mouvemens de fermentation & de pourriture, produit quand elle est à son dernier degré des acides fugitifs de différens genres. 119

Sel tartareux; la pourriture agit plus que la fermentation sur son acide huileux. 272

Elle le dépouille de son huile limoneuse, avant de le diviser. 92

Sa partie devenue alcaline par la pourriture est dépouillée de l'huile muqueuse & de l'esprit acide nitreux qui se détache d'abord. 370

La pourriture divise promptement son huile saline, & l'unit très-intimement avec l'acide. 118

Elle en détache d'abord un acide nitreux, & réduit le reste en alcali volatil. 92. 368

Cet alcali résiste le plus à la pourriture; mais à la fin il est aussi réduit en acide nitreux. 91

Les particules du *sel tartareux* qui résistent le plus à la pourriture, sont bientôt toutes pénétrées d'huile grasse par le mouvement même de la pourriture. 118

Les saveurs des *sels tartareux* doivent nous guider sur les vertus de ces sels. 233

Leur activité & leurs effets, surtout des sels tartareux amers & âcres, dépendent de leur huile chargée d'acide. 273. 274. 275

Leur acrimonie est modérée par la grande quantité d'eau & de terre qui est fortement unie

à leurs acides. 279

Leur activité & leurs vertus varient , selon la nature , & la quantité de l'huile qui entre dans leur composition , selon la quantité , & le degré d'union de la terre & de l'eau qui lui sont adhérentes. 273

Les vertus de quelques-uns de ces sels varient selon les changemens qui leur arrivent dans les plantes par la fermentation. 205

La plupart des fruits tirent leurs vertus de ce sel. 232

Le rapport qui se trouve entre les vertus & la faveur d'une plante fait juger qu'elle agit par son sel tartareux. 234

Ce sel contribue souvent aux vertus des plantes aromatiques ; il leur donne une vertu stimulante ou échauffante , il les rend aussi quelquefois savonneuses & apéritives. 292

Il contribue peu à la vertu des plantes purgatives : il n'y a pas de sel tartareux capable de purger aussi puissamment & en aussi petites doses. 316

Le sel tartareux corrige l'acrimonie des gommes-résines. 320

Il est le dissolvant des huiles résineuses & bitumineuses. 179

Il rend les huiles résineuses dissolubles à l'eau : Pourquoi ? 291

Il dissout les résines purgatives accompagnées d'huiles mucilagineuses. 315

La quantité & les qualités de ce sel changent les vertus des huiles mucilagineuses. 309

Différentes Classes des sels tartareux : Elles sont trois. 245

Le sel tartareux qui ne donne aucune marque d'austerité dans la faveur , ni dans la distillation des plantes , & qui ne naît pas d'un sel alumineux

ou austere , mais des autres sels neutres ; leurs différentes especes. 255

Les sels tartareux qui se trouvent accompagnés d'un sel neutre salé qui ne s'alcalise pas dans l'embrasement. Leurs diverses especes. 256

Les sels tartareux âcres qui se trouvent accompagnés d'un sel neutre. 266

Sels tartareux aigrelets ; il y en a qui le sont dès leur origine ; ils sont susceptibles d'une fermentation qui augmente de plus en plus leur acide. 36

Il y en a qui ne le deviennent que par la fermentation. 103

Celui des fruits murs naît d'un sel neutre austere ou alumineux. 243

Sel tartareux alumineux qui donne aux Mixtes une faveur austere : Leurs diverses especes. 246. 247

Sels tartareux alumineux qui donnent aux plantes une faveur simplement austere , & qui fournissent de l'alcali volatil par la distillation , & de l'alcali fixe par l'embrasement. 247

Sels tartareux alumineux de faveur austere & amere. 248

Sels tartareux alumineux de faveur austere , âcre , salée , & glutineuse. 249

Sels tartareux alumineux austeres , doux , & âcres. 250

Sels tartareux alumineux austeres , doux , & salés. *Idem.*

Sel tartareux alumineux fixe qui ne donne aucune marque d'austerité que dans la distillation , & qui se change dans les plantes en sel tartareux de différentes saveurs : Ses différentes especes. 251

Sels tartareux alumineux , dégénéré en sel tartareux amer. 251

Sel tartareux alumineux dégénéré en sel tartareux amer , âcre. 252

Sel tartareux alumineux dégénéré en sel tartareux

- salé. *Idem.*
- Sel tartareux alumineux* dégénéré en sel tartareux aigrelet. 253
- Sel tartareux alumineux* dégénéré en sel tartareux âcre. 254
- Sels tartareux amers* , ont pour base différens sels neutres. 239
- Ils sont moins irritans & échauffans que le sel tartareux âcre. 237
- Plus on dépouille ces sels de leur huile , plus leur amertume diminue. 239
- Qui se trouvent accompagnées d'un sel neutre. 267
- Sels tartareux austeres* perdent cette saveur en devenant fort huileux , par la quantité d'eau qu'ils reçoivent , & qui les fait dégénérer en huile grasse ou mucilagineuse. 305
- Sels tartareux austeres* dégénérés en huile , deviennent seulement plus aqueux ; ils ne changent pas de nature dans l'huile qu'ils forment. *Idem.*
- Ils ne deviennent pas toujours aigres par la fermentation ; les uns deviennent vineux , les autres âcres , les autres amers ; ils se changent en huile grasse ; les autres restent austeres. 361
- Qui se trouvent accompagnés d'un sel neutre qui ne s'alcalise pas. 265
- Sels tartareux essentiels* donnent aux plantes mucilagineuses & émollientes un peu d'activité. 309
- Sels tartareux fixes* qui s'élevent dans la distillation des plantes , ont des saveurs différentes , selon la nature du sel neutre qui compose le sel tartareux. 216
- Ce sel est austere dans la plupart des plantes ; on le remarque par la saveur qu'il donne au phlegme vers la fin de la distillation. 212
- Sel tartareux fixe austere* , est astringent comme tous les sels austeres. *Idem.*

Sel tartareu. fixe qui résiste à l'action du feu dans la distillation, n'est pas le sel propre ou essentiel des plantes. 214

Il se réduit en alcali fixe dans les Analyses des plantes. 211

On juge de la quantité de sel tartareux fort fixe par la quantité d'alcali fixe qu'il fournit dans la distillation d'une plante. 162. 167

Il n'y a que le sel tartareux fort fixe qui puisse se changer en alcali fixe par l'embrasement. 59

La chaleur alcalise le sel tartareux fixe des Mixtes desséchés par la distillation, & volatilise celui qui est le plus huileux. 174

Ce sel résiste à la fermentation. 369

Sel tartareux imparfait résiste à la fermentation vineuse complete. 212

Il forme le Tarrre qui s'attache aux parois des vaisseaux ou se fait la fermentation vineuse. *Idem.*

Le sel tartareux fixe des suc des plantes qu'on a mis fermenter, forme les croutes qui s'y ramassent. 356

Celui de nos alimens résiste à la fermentation parfaite & à la chaleur naturelle des Animaux; il est rejeté surtout par la voye des urines presque aussi fixe qu'il a été fourni par les alimens. 374

Le sel tartareux fixe est la partie de tout le sel tartareux la moins disposée à la pourriture. 181

Sel tartareux primitif, regle & fixe la nature de celui qui doit se former dans la plante pendant tout le tems de la végétation. 304

Sels tartareux salés & amers, se mêlent mieux avec nos humeurs, que les autres sels neutres salés: Pourquoi? 240

Sels tartareux peu savoureux & peu actifs, donnent aux plantes une saveur herbeuse, foible ou obscure. 245

- Sels tartareux volatils* : La faveur des plantes peut en dépendre. 226
- Ils résistent un peu à la pourriture. 369
- Ils sont changés en alcalis volatils par la pourriture, & en vinaigre par la fermentation. 371
- Sel tartareux du Vin* est fort divisé par la fermentation ; il est séparé de son huile subtile ou vineuse, & de son huile terrestre ou muqueuse dans le vinaigre. 359
- Ce sel est aigrelet : on le remarque dans la Crème de Tartre. *Idem.* Voyez Tartre.
- L'acide de ce sel domine beaucoup dans le Vinaigre. *Idem.*
- Sel Végétal factice.* Ce que c'est ? Voyez Tartre soluble. 198
- Il contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux aigrelet, accompagné d'huile mucilagineuse & vineuse ; il est laxatif & rafraîchissant. 254
- Sel volatil* huileux formé par la dissolution du sel tartareux au moyen de la chaleur naturelle des Animaux. 373
- Sel urineux* est le plus huileux, & le moins chargé de terre alcaline. 176
- Son odeur est plus pénétrante, quand il est mis en mouvement par la chaleur. 226
- Sel urineux naturel* des plantes ; D'où vient ce sel ? *Idem.*
- Sel urineux ou alcali volatil* : L'odeur de certaines plantes en dépend. *Idem.*
- Il domine dans les plantes antiscorbutiques ; il leur donne l'odeur de sel urineux, surtout quand elles sont échauffées. *Idem.*
- SEMENCES.** Le suc qu'elles fournissent d'abord aux plantes, établit pour toujours la nature de la sève qu'elles tirent ensuite de la terre. 94
- Elles nourrissent les plantes naissantes de leur

substance farineuse qui a fermenté jusqu'à un certain degré. 93

Elles préparent aux plantes naissantes le sel & l'huile qui leur sont propres. 179

Leur huile se trouve toujours chargée de l'espece de sel propre aux plantes qui naissent de ces semences. 305

Elles fournissent aux plantes une espece de sel tartareux qui est le sel tartareux primitif de chaque plante. 304

La fermentation sourde change ordinairement beaucoup la nature du sel tartareux des semences pendant leur accroissement. 102

Les changemens qui arrivent par la fermentation sourde aux semences, ne sont pas si considérables dans celles qui ont une saveur âcre, amere ou austere. *Idem.*

La fermentation ne s'étend pas si loin dans les semences que dans les fruits où elle va jusqu'à les détruire. 93

Les farines des semences dont le sel tartareux est formé d'acide, d'huile, & de terre, sont fort susceptibles de fermentation, tant qu'elles sont suffisamment fournies d'eau. 85

Les Semences arrivées à leur maturité se dessèchent, ne fermentent plus, & se conservent ensuite fort long-tems sans alteration. *Idem.*

Les Semences qui sont en maturité, contiennent des huiles grasses & onctueuses. 334

Si on distille les semences, après les avoir broyées & fait macerer dans l'eau; elles fournissent plus d'acide & moins d'alcali volatil. 210

Si on les distille seches, elles donnent moins d'acide, & plus d'alcali volatil. *Idem.*

Semences âcres, produisent des plantes âcres. 95

Semences ameres, produisent des plantes de même faveur. *Idem.*

Semences farineuses alimenteuses qui nous servent d'alimens sont de même nature que la pulpe des fruits, & susceptibles des mêmes degrés de fermentation. 93

Celles qui sont fort détrempées sont susceptibles d'une fermentation vineuse, & acéteuse. 204

Leur huile n'est point parfaitement grasse, elle reste en partie mucilagineuse, & fort susceptible de fermentation. 330

Leurs vertus dépendent en partie de leur huile, & en partie de leur sel essentiel. 340

Les Semences farineuses broyées avec de l'eau, forment des liqueurs laiteuses. 343

SENE'. Sa saveur âcre & nauséabonde est le signe de sa qualité émetique ou purgative. 318

Proportions des parties résineuses & gommeuses de cette plante. 317

Le sel alcali volatil qui s'en élève dès le commencement de la distillation, est-il naturel, ou l'ouvrage du feu? 173

SENEVE'. Cette plante contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux de saveur âcre, que lui donne son huile chargée d'acide nitreux, qui est accompagné d'un alcali volatil naturel, & de quelque peu de Sel-Marin: Elle est apéritive, & résolutive. 255

Son sel tartareux est si subtil, & domine si peu sur l'huile, qu'il ne peut se rassembler ni se cristalliser, & qu'on peut indifféremment le regarder comme un huile, ou comme un sel tartareux. 274

L'huile de la Semence de cette plante est âcre, & le sel tartareux qui se forme dans la plante sortie de cette semence a la même saveur. 354

L'huile qui se tire par expression de ses Se-

- mences est parfaitement grasse. 204
- Cette huile a la même vertu que les Semen-
ces. 337
- Cette plante contient un sel alcali volatil naturel, car il s'en élève dès le premier feu de la distillation. 172
- Sa vertu échauffante ne dépend pas de son alcali naturel. 184
- Ses vertus sont les mêmes dans son suc, & dans l'huile grasse qui se forme dans cette plante. 205
- SERPENTAIRE. Il s'en élève de l'alcali volatil dès le premier feu de la distillation; il y a lieu de croire que ce sel est naturel dans cette plante. 172
- Cette plante contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux de saveur âcre que lui donne son huile chargée d'acide nitreux, qui est accompagné d'alcali volatil naturel, & de quelque peu de Sel-Marin; elle est apéritive & résolutive. 255
- SERPOLET. Ses vertus dépendent en partie de son huile, & en partie de son sel essentiel. 340
- SEVE des Plantes. C'est un mélange de sels neutres & d'huiles détremés par l'eau qui les rend fluides. 202
- Elle porte dans les plantes les huiles primitives qui dégénèrent dans ces plantes en huiles mucilagineuses, & en huiles grasses. 306
- Elle fournit à ces plantes leurs sels alcalis volatils naturels tous formés. 183
- SIGILLUM-Mariæ: Cette plante contient un sel alumineux dégénéré en sel tartareux âcre; elle est apéritive. 254
- SOLANUM. Cette plante a une odeur fœtide, apéfantissante & somnifere; elle est narcotique. 322

Elle est aussi fort détersive & irritante : Mauvais effets de cette plante sur les Playes. 324

Solanum furiosum : Cette plante est somnifere , & en même tems fort irritante. Mauvais succès de son usage. *Idem.*

SOLEIL. Sa chaleur excite une fermentation sourde dans les plantes. 304

Il communique à ces plantes la chaleur de la fermentation qui se fait dans leur intérieur. 354

Il y cause une espece de fermentation lente qui forme le sel tartareux dans ces plantes. 198

Sa chaleur excite l'action de l'eau dans les plantes. 179

Sa chaleur met en action l'eau qui délaye l'aliment salin & huileux que la terre fournit aux plantes. 202

SOMNIFERES (*Remedes.*) Leurs effets. *Idem.*

SOUFRE: Les Chymistes ont remarqué qu'il n'y a point de Soufre ou huile sans sels , ni de sels sans Soufre. 49

Le Soufre est la substance qui s'unit le plus fortement aux acides. *Idem.*

Soufre Mineral est la plus pure de toutes les huiles minérales solides ; il n'a aucune acrimonie. 285.

Il est composé d'Air , d'un peu d'huile élémentaire , d'acide vitriolique , de terre élémentaire , & de beaucoup d'eau. 286

L'eau forme plus des $\frac{7}{8}$ de sa propre substance. 283

Son acide est du genre de l'acide du vitriol. 284

Son acide est distribué dans presque tous les Mixtes , surtout dans le Regne Minéral. 59

Les eaux qui charient son acide sont acidules

& sulfureuses. 56

L'acide vitriolique est très-fourni de Soufre, parce que, selon toute apparence, il vient de quelque Mixte sulfureux, surtout du Soufre Minéral. 49

Quand l'acide de Soufre rencontre des substances métalliques, il s'y attache, & forme avec elles des vitriols de différentes especes. 50

Le Soufre Minéral brûlé avec du Nitre, ou avec des alcalis fixes, forme différens sels neutres, selon la base à laquelle son acide s'unit. 229

Son acide ne peut être dégagé que par l'embrasement. 289

Son acide ne peut être dépouillé de ses parties sulfureuses & inflammables, que par les autres substances auxquelles il s'unit. 50

Ses parties sulfureuses unies à l'acide vitriolique conservent leur inflammabilité. *Idem.*

Son acide a moins d'activité dans les dissolutions que celui de nitre, ou de sel commun. 52

Le Soufre Mineral est adoucissant, balsamique, pectoral, diaphorétique. 286

Quand la dissolution dégage son acide & son huile des autres principes, il devient fort pénétrant, & fort résolutif. *Idem.*

Soufre Mineral artificiel est formé de l'acide de vitriol mêlé avec des huiles artificielles qui l'absorbent. 57

SOUTERRAINS où sont renfermés des Cadavres

Humains corrompus; si on y entre avec des flambeaux allumés, les vapeurs putrides dont

l'Air est chargé s'embrasent. 116

SKIRRES, les Eaux Thermales où domine le Pétrôle sont efficaces contre ces maladies. 286

STAPHISAIGRE: La saveur de cette plante, est âcre & brûlante: C'est un purgatif violent & dangereux. 318

STRAMONIUM. Cette plante est assoupissante & turbulente ou irritante. 322

Mauvais effets de l'usage de cette plante. 324

STUPEFIANS. (*Remedes*) Voyez *Narcotiques*.

STYRAX. Huile résineuse liquide. 288

Il donne dans la distillation ; un sel lixiviel neutre qui résiste à la chaleur de la distillation & à celle de l'embrasement ; donc l'acide de cette résine ne vient pas d'un sel tartareux. 217

SUBSTANCES farineuses. Voyez *Semences*.

Substances Métalliques chargées d'acides aqueux forment des sels neutres. 187

L'acide du Soufre qui rencontre ces substances , s'y attaché , & forme avec elles des vitriols de différentes especes. 50. 190

L'acide vitriolique est après celui du sel commun , celui qui s'unit le plus fortement à ces substances. 56

SUCCIN. L'acide de son sel volatil est fixé par une base terrestre : Sa saveur est aigrelette. 221

Son huile mêlée avec des alcalis fixes tirés d'un Mixte par embrasement , les fait volatiliser très-aisément dans la distillation. 156

SUCRE. Sa saveur mucilagineuse douce dépend d'une huile mucilagineuse qui le rend adoucissant. 242

Sucre torréfié devient amer , parce qu'une partie de son eau est enlevée ; si on l'expose davantage à l'action du feu , il devient âcre , parce qu'il est encore plus privé d'eau. 238

Sucs acides ; il y a de ces sucs où l'on n'apperçoit aucun vestige de sel neutre austere , ou aluminieux. 243

Sucs aigrets : Les sels tartareux dégènerent quelquefois en sucs aigrets par la fermentation que la chaleur du Soleil excite dans les plantes. 203

Les sucs devenus aigrets dans les plantes par

la fermentation, ont un sel essentiel originaire-
ment austere. 361

Il y a aussi de ces suc's où l'on n'aperçoit
aucun vestige de sel neutre austere ou alumi-
neux. 243

Ces suc's ne sont pas tous produits par la fer-
mentation ; il y en a qui sont aigrelets dès leur
origine. 361

Ces suc's ne sont pas alcalescens, ni susceptibles
de pourriture, ni de fermentation vineuse. Pour-
quoi ? 360

Ces suc's sont excellens dans les macerations &
infusions des plantes purgatives, pour en extraire
l'huile où résident les vertus de ces plantes. 316

Ceux de ces suc's qui ne sont pas assez four-
nis d'huile vineuse, n'acquierent pas la vertu la-
xative. 108

Ces suc's résistent à la pourriture des humeurs
arrêtées dans les vaisseaux, dont l'action organi-
que est détruite. 109

Suc's albumineux, ont des propriétés assez sem-
blables au blanc d'œuf. 349

Ces suc's sont formés par les suc's chyleux,
gélatineux & gras des Animaux. 206. 349

Ces suc's forment à leur tour le Sang & les
Lymphes. 349

Ils ne sont plus susceptibles d'acidité. 206

Ils dominent en huile muqueuse ; c'est de
cette huile que dépend la propriété qu'ils ont de
se durcir par la chaleur. 350

Ces suc's se réduisent en huile muqueuse en se
dépouillant du sel huileux qu'ils contiennent. 351

Le sel alcali fixe incise & dissout ces suc's,
& les rend plus fluides. 168. Voyez *Sang*, *Lym-
phe*.

Suc's des Animaux : Leurs corps vivans sont des
machines qui produisent & détruisent continuel-

lement ces suc. 112

Ces *sucs* sont détruits par l'action des vaisseaux, par la fermentation, & par la pourriture.

111

Les Animaux ont besoin de nourriture pour réparer leurs suc qui sont continuellement expulsés.

Idem.

Les *sucs des Animaux* qui vivent uniquement de chairs d'autres Animaux, sont très-peu susceptibles de fermentation, & tendent immédiatement à la pourriture. 39

Ces *sucs* fournissent par des distillations répétées, des huiles narcotiques. 326 Voyez *Humeurs des Animaux.*

Sucs bilieux sont formés par les suc chyleux, gélatineux, & graisseux. 206. 349

Ces *sucs* forment à leur tour la bile, & les autres suc qui sont de la même nature. *Idem.*

Ces *sucs* ne sont plus susceptibles d'acidité.

206

Ces *sucs* ont une grande activité, & une vertu dissolvante : Ces propriétés dépendent du sel volatil qu'ils contiennent. 352

Les plantes aigrettes modèrent l'activité des suc bilieux trop exaltés. 243. Voyez *Bile.*

Sucs chyleux des Animaux, surtout de ceux qui vivent de Végétaux : Les acides de leur sel essentiel se dégagent aisément par la fermentation.

39

Ces *sucs* sont encore susceptibles de fermentation, parce que leur partie aqueuse n'a pu agir beaucoup sur leur sel tartareux. 366

Sucs des fruits : La fermentation imparfaite cause dans ces suc des changemens de même nature que ceux qu'y produit la fermentation parfaite.

77

Elle agit très-lentement sur eux, parce qu'ils

ne sont pas exposés à l'action de l'Air extérieur.

Idem.

La fermentation parfaite leur arrive par l'entremise de l'Air extérieur.

Idem.

Elle tend à les rendre ou vineux ou aigres:

Idem.

Les sucres des fruits qui ne sont pas mûrs, exposés à la fermentation, s'aigrissent sans passer à la fermentation vineuse.

87

Les sucres des fruits qui approchent de leur maturité, sont imparfaitement vineux; & d'une acidité austère.

88

Les sucres des fruits dans la maturité, acquièrent par la fermentation une saveur âcre, amère, ou aigre; fournissent, s'ils sont exposés à une fermentation complète, une liqueur vineuse; qui conserve beaucoup de ces saveurs.

Idem.

Quand les fruits deviennent fort succulents, ils mûrissent promptement, & acquièrent une saveur approchante de leurs sucres exprimés, qui commencent à fermenter à l'Air; & tendent à devenir vineux.

86

Les sucres des fruits qui sont fort austères avant la maturité, dégénèrent par la maturité en sucres vineux, ou en huiles mucilagineuses, ou grasses.

206

Les sucres des fruits mûrs qui ont une saveur aigrelette-vineuse, sont laxatifs.

242

Sucres gélatineux: Le sel tartareux des alimens réduit en huile mucilagineuse & en huile grasse, forme ces sucres.

206

Ces sucres sont aussi formés par la partie caseuse du Lait, fort chargé de sel tartareux.

308. 345

Les acides du sel essentiel & des sucres gélatineux des Animaux, surtout de ceux qui vivent de Végétaux, se dégagent facilement par la fermentation.

39

Ces *sucs* dégèrent par le jeu des vaisseaux en *sucs* albumineux, lymphatiques, sanguins & bilieux. 206

Sucs glutineux insipides, contiennent une huile mucilagineuse fort aqueuse, & peu fournie de sel tartareux. 243. Voyez *Huile Mucilagineuse*.

Sucs gras : L'acide de nos *sucs* les plus gras peut être regardé comme un acide huileux très-subtil, à peu près tel que l'acide nitreux. 133

Les *sucs* parfaitement gras des Animaux sont très-disposés à se corrompre. 367. Voyez *Graisse*.

Sucs huileux, salins, alimenteux des Animaux, naissent du Règne Végétal. 338

Sucs Lymphatiques sont formés par les *sucs* gélatineux & gras. 206

Ils ne sont plus susceptibles d'acidité. *Idem.*

Sucs mielleux s'évaporent à travers les pores des feuilles, & des fleurs des plantes. 203

Ils sont un excrément des plantes qui leur seroit nuisible, s'il n'étoit pas continuellement expulsé. *Idem.*

Les sels tartareux dégèrent quelquefois en *sucs* mielleux par la fermentation excitée dans les plantes par la chaleur du Soleil. *Idem.* Voyez *Miel*.

Sucs des Mixtes sont plus ou moins gras, plus ou moins mucilagineux, plus ou moins fournis de sels tartareux fixes : Ces différences forment les différens genres de *sucs* qui composent la masse de nos humeurs. 339

Sucs Mucilagineux : Les sels tartareux dégèrent quelquefois en *sucs* mucilagineux, par la fermentation que la chaleur excite dans les plantes. 203

Ces *sucs* dégèrent quelquefois en *sucs* vineux, aigrelets, amers ou âcres. Voyez *Huile Mucilagineuse*.

Sucs Muqueux : Il y en a de différens genres dans

les Animaux , & destinés à différens usages. 351.
Voyez *Huile Muqueuse*.

Suc nourricier des Végétaux, est un alliage de sels neutres & d'huiles détrempés avec de l'eau qui les rend fluides. 202

Sucs des plantes: Celui que les plantes reçoivent d'abord de leur semence, établit pour toujours la nature de la sève qu'elle tire ensuite de la terre. 94

Ces *sucs* sont élaborés par la chaleur, & par les vibrations de l'Air extérieur, qui agissent sur les parois des vaisseaux, & des cellules qui ferment ces sucs. 306

Ces *sucs* peuvent, selon les circonstances, se détruire par la fermentation, & par la pourriture. 366

Ces *sucs* exposés à l'action de l'Air, fermentent parfaitement; leur fermentation est excitée par la chaleur extérieure. 355

La fermentation parfaite ne doit pas arriver à ces sucs, parce qu'elle les détruiroit, aussitôt qu'elle s'en empareroit. 78

La fermentation parfaite change les sucs des plantes enfermés dans des vaisseaux, en un sel tartareux. 79

Le sel tartareux ou végétal peut se tirer par cristallisation des sucs des plantes. 198

Ces *sucs* fournissent un sel essentiel cristallisé qui est nitreux, si elles ont infusé auparavant dans de l'Esprit-de-Vin; sinon leur sel essentiel est presque toujours tartareux. 195

Ces *sucs* deviennent vineux ou aigres, quand ils sont exposés à l'action de l'Air. 212

Les sucs des plantes qui sont fort aqueux, ne produisent pas beaucoup d'huiles grasses. 333

Ces *sucs* se convertissent facilement par la fermentation en sucs aigrelets. *Idem*

Ces *sucs* ne sont susceptibles de fermentation vineuse ou acéteuse , que par leur sel tartareux.

212

Ces *sucs* ne peuvent acquerir une saveur parfaitement aigre , qu'ils n'aient passé auparavant par une fermentation vineuse.

89

On juge de la quantité de sel fixe tartareux que contiennent les sucs des plantes qui s'aigrissent , par l'alcali fixe qu'ils donnent dans l'Analyse.

162

Les sucs des plantes qui ont une saveur aigrelette, appliqués extérieurement , arrêtent les hémorragies , temperent les inflammations , & résistent à la pourriture des sucs qui découlent des ulcères putrides. 109. Voyez *Plantes*. Voyez *Sucs des Fruits*.

Sucs sanguins sont formés par les sucs gélatineux & graisseux des Animaux.

206

Ces *sucs* ne sont plus susceptibles d'acidité. *Idem*. Voyez *Sang*.

Sucs vineux ne se forment gueres que dans les fruits fort succulens.

203

Les sels tartareux dégènerent quelquefois en sucs vineux par la fermentation que la chaleur du Soleil excite dans les plantes.

Idem.

SUDORIFIQUES (*Remedes*) Les sels alcalis volatils sont doués de cette qualité ; ils hâtent la sécrétion des sueurs , en excitant l'action des sécrétaires.

185

SUEURS. Leur odeur aigre vient des parcelles acides du sel tartareux détachées par la chaleur naturelle du corps.

373

Le Vinaigre facilite les sueurs.

105

SUIF. Il vient des huiles grasses des Végétaux dont les Animaux se nourrissent.

107

Il est formé par la partie butyreuse du Lait , qui se sépare de la partie caseuse.

344

- SUPERPURGATIONS**, sont souvent la suite de l'usage des fruits mûrs, doux, agréables, & fort succulens. 242
- SUPPURATION.** Les Baumes & les Résines s'opposent à la corruption des suc de la suppuration des Playes. 296
- Les Baumes & Résines solides conviennent aux Playes qui suppurent trop, parce qu'elles sont astringentes. 297
- Les huiles résineuses un peu actives & irritantes sont préférables à toutes les autres pour exciter la suppuration. 298
- SUREAU.** Sa semence a une faveur âcre, un peu foible: Cette semence est purgative. 319
- Ses fleurs sont anodines. 322
- L'odeur de cette plante est fœtide, appésantissante & somnifere. *Idem.*
- SUYE.** Elle est formée par la fumée des matieres que l'on brûle. 259
- La Suye fournie par les végétaux, contient beaucoup de sel Ammoniac. 73
- Le sel ammoniac qu'on y trouve, prouve que les végétaux qui ont fourni la Suye, contenoient un acide de Sel-Marin. *Idem.*
- On trouve en abondance de l'acide du Sel commun dans la Suye formée par les végétaux. 72
- La Suye mêlée avec des alcalis fixes tirés d'un Mixte par embrasement, les fait volatiliser très-facilement dans la distillation. 156
- SYNCOPES.** Les alcalis volatils y conviennent pour ranimer le mouvement des esprits, & rétablir les forces. 186
- SYROP *Violas*:** La Chaux & les alcalis le teignent en verd. 138
- SYSTEMES *hypothétiques*** sont imaginés, pour briller sous les apparences du sçavoir. 76

Ils se multiplient , à mesure que les Expériences Physiques multiplient nos connoissances. 375

Système de M. Tournefort , se trouve faux , sur les parties intégrantes des plantes , dans toutes les suppositions sur lesquelles il est établi, 261

T.

T A B A C. Sa saveur nauséabonde , est le signe de sa vertu emetique ou purgative. 318

Cette saveur est très-âcre , brûlante , & son acrimonie s'attache fortement à la gorge. 319

L'odeur de cette plante est fœtide & somnifere. 322

C'est un Emetique , & purgatif fort irritant & cependant anodin , & narcotique. 323. 324

Quelques gouttes d'huile de Tabac mises dans une Playe peuvent causer des accidens mortels, 270

TACAMAHACA. Résine solide. 288. Ses vertus, 298

TAMARINS. Ils contiennent un Sel alumineux dégénéré en Sel tartareux aigrelet , accompagné d'huile mucilagineuse & vineuse : Ces fruits sont laxatifs , & rafraîchissans. 254

C'est leur acide aigre & vineux qui les rend laxatifs. 107

TARTRE , est la partie du Sel essentiel des plantes , qui résiste à la fermentation vineuse , & qui se précipite au fond du vase où elle se fait. 89

Le Tartre qui se rassemble dans les tonneaux , où les suc des plantes ont fermenté , est produit par les Sels tartareux fixes & grossiers des suc de ces plantes. 356

Le Tartre qui s'attache aux parois des vaisseaux où se fait la fermentation vineuse , est formé par le Sel tartareux fixe & imparfait , qui résiste à la

fermentation.	212. 372
<i>Le Tartre s'alcalife par l'embrasement.</i>	368
Il est facilement changé en alcali fixe par le feu, avant que d'être séparé de sa terre.	356
Il peut aussi être en partie changé par le feu en alcali volatil, mais il faut qu'il ait macéré dans l'eau avant la distillation.	357
<i>Le Tartre contient un sel alumineux dégénéré en Sel tartareux aigrelet, accompagné d'huile mucilagineuse & vineuse.</i>	254
Les Sels tirés du Tartre peuvent aider à la fermentation des purgatifs violens, & adoucir leur acrimonie.	321
Ces Sels s'employent dans les macérations & infusions des plantes purgatives pour en extraire l'huile où résident les vertus de ces plantes.	316
Le Sel alcali fixe de Tartre forme par son union avec le Vinaigre un Sel neutre appelé <i>Sel de Sennert</i> : Ses Crystaux sont formés de petites lames appliquées les unes sur les autres; les Chymistes l'appellent <i>Terre feuillée du Tartre.</i>	55
L'alcali fixe de Tartre uni à l'acide de vitriol, forme un Sel neutre amer, nommé <i>Tartre Vitriolé.</i>	46. 54
<i>Tartre fixe</i> , est dans la fermentation la partie qui résiste le plus à la dissolution ou au mouvement destructif qui agit sur le sel tartareux.	368
<i>Tartre purifié</i> , a son acide fixé par une base terrestre; sa faveur est aigrelette.	222
Il ne donne presque pas d'alcali fixe dans l'embrasement.	163. 369
<i>Tartre regeneré</i> se fait avec le Sel alcali fixe de Tartre, & l'esprit acide de Tartre.	190
Il est aussi formé de l'union du Vinaigre avec l'alcali fixe de Tartre.	55
<i>Tartre soluble</i> se fait avec le Tartre purifié, & l'alcali fixe de Tartre.	192

Tartre vitriolé, peut être formé par l'acide vitriolique répandu dans l'Air, & qui s'unit à quelque alcali fixe qu'il rencontre. 60

C'est un sel neutre qui se fait avec l'alcali fixe de Tartre, l'acide de vitriol & beaucoup d'eau. 46. 54. 138. 191. 238

Il s'en trouve en grande quantité dans les cendres de quelques plantes. 228

Ce dernier se forme quelquefois par l'embrasement; il vient de l'union d'un alcali fixe produit par le feu, avec un acide vitriolique qui se dégage de l'huile, ou du Sel fixe tartareux des plantes. 260. Voyez *Sel Tartareux*.

TEINTURES de Violettes, & de la plûpart des autres fleurs, prennent une couleur verte, quand on y mêle du Sel alcali. 138

TEMPERAMENS chauds & secs: Les alimens gras leurs sont contraires; les huiles grasses dégènerent chez eux en humeur bilieuse. 338

TENACITÉ. Les huiles minérales liquides en ont beaucoup: Les solides en acquierent aussi, quand elles se fondent par la chaleur; cette ténacité ne se perd pas dans l'eau. 284

Les huiles résineuses & balsamiques ont aussi la même ténacité. 288

La fermentation détruit, du moins en partie, leur ténacité. 289

La ténacité des huiles résineuses les fait résister aux mouvemens de fermentation, & de pourriture. 178

La ténacité de l'huile des plantes purgatives peut se corriger par la fermentation. 320

TERRÉ. Différentes espèces de Terres fictile, vitrescible, calcarée. 144

Sa fertilité dépend des terres alcalines dont elle est fournie. 201

La Craye, le Crayon, & les autres Terres

- absorbantes augmentent sa fertilité. 244
- Le Nitre & le Sel commun la rendent très-fertile en plantes , même en celles dont les suc ne sont fournis que de Sels tartareux. 132
- Il se trouve des Sels à la surface de la Terre, 201
- Il paroît que le Nitre , comme les autres Sels , change de nature à la surface de la Terre , avant que d'entrer dans les plantes. 132
- Il y a des Sels-acides dans le sein de la Terre: 199
- L'acide Nitreux paroît dégénérer dans la Terre. 21
- La Terre qu'elle fournit aux plantes , est un mélange de Sels neutres & d'huile détrempés avec de l'eau. 202
- Le Sel tartareux des plantes tire son origine des huiles & des Sels neutres qui se trouvent à sa surface. 199
- Les Sels neutres des Sels tartareux se forment dans la Terre. 201
- Ces Sels neutres sont confondus & mélangés dans la Terre avec les huiles. *Idem.*
- La Terre est unie à l'acide dans la composition des Sels Tartareux , ce qui modere l'acrimonie de cet acide. 280
- La Terre sert de base au Sel tartareux ; elle le dispose , avec les autres parties qui le composent , à former des Crystaux ou masses solides. 269
- Le Sel alcali volatil naturel des plantes peut venir immédiatement de la Terre qui le reçoit des substances putrides. 226
- Elle en reçoit des Fumiers , ou des matières corrompues dont les vapeurs se dispersent dans l'Air , & retombent sur la Terre. 183
- La Terre est nécessaire pour former des Sels alcalis , fixes ou volatils ; elle sert à engager les particules

particules acides des molécules qui les forment. 360

Si on tire le Sel des cendres des Animaux & Végétaux avec de l'eau chaude, il se trouve plus chargé de Terre, qu'avec de l'eau froide. 153

Terre des Huiles primitives. La Terre entre en quantité dans la composition de ces huiles, & surtout des huiles grossières: Cette Terre n'est pas alcaline. 199. 268 278

C'est principalement cette Terre qui fournit le *Caput-Mortuum* après l'embrasement. 215

Ces huiles se forment dans le sein de la Terre. 199

Les huiles minérales qui se dispersent dans les eaux de la Mer, peuvent y recevoir de l'acide du Sel commun, & former un genre d'huile bitumineuse, qui s'évapore & contribue à rendre les Terres fécondes. 285

La Terre qui entre dans les huiles minérales n'est pas calcinable; car elle ne s'unit pas assez aux acides de ces huiles, pour qu'elles fournissent dans les Analyses du sel alcali volatil ou fixe. 283

Terre absorbante ou alcaline: Les différens acides augmentent ou diminuent la disposition que l'eau a de s'unir avec des Terres. 147

Ces Terres font effervescence avec les acides aqueux; elles s'y unissent fortement, & composent avec eux des Sels neutres. 138

Ces Terres sont des Terres composées qui contiennent une Terre élémentaire, qui est la même dans toutes les différentes Terres. 144

La Terre alcaline n'est pas une Terre élémentaire. *Idem.*

Elle ne peut se fondre ni se réduire en Verre par la chaleur. *Idem.*

Elle ne se durcit, ni ne se pétrifie par l'a-

ction du feu.

Idem.

Le feu la décalcine, & la rend friable & aride.

Idem.

Elle ne contient pas autant de Sel que la Terre vitrescible.

145

Elle differe de la Chaux, parce qu'elle n'est pas corrosive.

143

Les Terres alcalines augmentent la fertilité de la Terre.

201

Cette Terre unie avec l'acide vitriolique forme de l'Alun imparfait.

244

Celle qui se rencontre dans les plantes forme avec l'acide des huiles un sel austere ou alumineux qui dégenere en Sel tartareux.

284

L'acide vitriolique chasse d'avec les Terres alcalines tous les autres genres d'acides qui leur sont unis, & prend leur place.

56

Les Terres alcalines chargées d'acides aqueux forment des Sels neutres.

146. 187

Ces *Terres* forment aussi des Sels neutres par leur union avec divers acides dispersés dans l'Air, & entraînés sur la surface de la Terre par l'eau, dont l'Air est chargé.

201

Terre alcaline. Son union avec l'acide des huiles primitives, forme des Sels neutres dans les plantes.

304

Toutes les *Terres alcalines* unies aux acides aqueux, ne forment point des Sels Neutres.

146

Ces *Terres* ajoutées aux huiles essentielles aromatiques qu'on distille, en détachent l'acide, & produisent une espece de Sel tartareux que la chaleur réduit en alcali volatil.

279

Cette *Terre* est plus abondante dans le Sel volatil alcali concret que dans le Sel urinaireux.

176

La Terre des alcalis est plus fortement attachée

à l'acide , que celle des Sels neutres. 187

La Terre des alcalis volatils est plus divisée , & plus fournie de parties sulfureuses , que celle des alcalis fixes. 171

Cette *Terre* ne peut résister long-tems à l'action du feu , a cause de sa volatilité. 172

Terre calcarée : Le changement que la calcination cause sur ces Terres , consiste à les dépouiller de leur eau. 145

La Terre calcarée qui abonde dans les alcalis , fait que ces sels s'unissent fortement aux acides , & forment avec eux des Sels Neutres. 141

Cette *Terre* suffit seule pour retenir les acides , & pour former , par son union avec eux , des Sels Neutres. *Idem.*

L'acide qui forme des Sels Neutres par son union avec cette *Terre* , y porte de l'huile , mais pas en suffisante quantité pour rendre ce Sel susceptible d'une alcalisation parfaite. 154

Les Sels alcalis volatils contiennent moins de *Terre calcarée* que les alcalis fixes. 172

Plus les Sels alcalis sont fournis de cette *Terre* , plus ils sont absorbans. 141

Terres calcinables fournissent une base aux Sels essentiels des plantes. 151

Terres calcinées : Les acides qu'elles absorbent , sont des acides aqueux , c'est-à-dire , de l'eau chargée d'acides. 146

Ces *Terres* , éteintes par l'eau , perdent presque entièrement leur disposition à absorber les acides aqueux. 145

Terres crétaées : Quand l'acide du Soufre Mineral rencontre de ces Terres , il forme , par son union avec elles , de l'Alun. 50

Cette *Terre* qui entre dans la composition de l'Alun , le dispose à s'alcaliser. 257

Terre Elementaire n'est pas absorbante ou alcali-

ne, quand elle est pure. 144

Elle entre dans la composition des Sels alcalis. 139

Elle entre aussi dans celle du Soufre Minéral. 286

Terre Feuillée du Tartre : Ses Crystaux sont de petites lames appliquées les unes sur les autres. 55

Elle est formée de l'union du vinaigre avec le Sel alcali fixe de Tartre, elle porte le nom de Sel de Sennert, ou Tartre régénéré. 191. & 55

Elle contient un Sel alumineux dégénéré en Sel tartareux aigret, accompagné d'huile mucilagineuse & vineuse : Elle est laxative & rafraîchissante. 254

Le vinaigre qu'on tire de cette Terre par le moyen de l'huile de vitriol, ou d'un autre acide concentré, est trop puissant pour l'usage intérieur. 106

Terre Fétile, connue sous le nom d'Argille ou de Terre à Potier, est composée, & contient de la Terre Elementaire. 144

Elle se durcit, & se pétrifie par l'action du feu. *Idem.*

Elle se durcit par l'huile & l'eau dont elle est fournie, & que le feu unit fortement aux parties salines & à la Terre Elementaire qu'elle contient. 145

Terre Fumée de Marne, de Chaux, de Plâtras, de Cendres, ou autres matières alcalines, devient plus fertile. 201

Terres grasses, unies avec l'acide Nitreux, forment une espèce de Nitre qui se fond facilement, & qui ne peut garder la forme de Crystaux. 128

Terre des Jardins, contient une espèce de Sel neutre amer, où le Sel Nitreux ne se fait plus re-

connoître. 138

Terres sablonneuses : Les plantes aromatiques les plus chargées d'huile résineuse , croissent facilement dans ces Terres , parce que ces huiles n'ont pas besoin de Terre alcaline. 280

Terre Vitrescible , est une Terre composée qui contient une Terre Elementaire. 144

Elle peut se fondre , & se réduire en Verre par la chaleur. *Idem.*

Elle n'est vitrescible , que lorsqu'elle est unie à une quantité suffisante de Sel. 145

Elle contient plus de Sel que la Terre alcaline. *Idem.*

TETE-Morte du Sel tartareux est fournie par la Terre de l'huile fixe de ce Sel. 215

THEORIE fondamentale de l'Art de guérir , est établie sur la connoissance des parties intégrantes des Végétaux. 339

THEREBENTINE. Huile balsamique ou résine liquide. 288. Ses vertus. 297

Essence de Thérébentine , Ses vertus. 299

Son huile ne délayé point les suc albumineux , elle les durcit. 349

Elle ne fournit point dans la distillation de phlegme austere , point d'alcali volatil ni fixe. 227

THERIAQUE. On l'employe mêlée avec le vinaigre distillé dans les Fièvres malignes & pestilentiellees. 105

THERMOMETRES : L'Esprit-de-Vin y forme , quand ils sont anciens , des concrétions solides & friables qui tachent le Verre. 358

THYM. Les vertus de cette plante dépendent les unes de son Sel essentiel , & les autres de son huile. 340

Ses vertus résident principalement dans son huile essentielle exaltée. 292

TITHYMALES. La saveur de ces plantes est très-âcre , brûlante ; leur acrimonie s'attache fortement à la gorge : Ce sont de violens purgatifs. 319

TRANSPARATION. Les vieilles murailles des maisons , particulièrement celles des étables & écuries sont remplies de Nitre que fournit la transpiration des Hommes & des Animaux. 123

Le Vinaigre facilite la transpiration. 309

Le Vinaigre tiré de la Crème de Tartre par les acides concentrés , est moins propre à faciliter la transpiration. 106

TROESNE. Il contient un Sel tartareux alumineux de saveur austere & amere : Cette plante est astringente , & un peu détersive. 248

TROUPEAUX. Les murailles des étables & écuries où ils se retirent , abondent en Nitre : Comment s'y forme-t'il ? 123

TUMEURS froides : Les Sels alcalis volatils conviennent sur ces Tumeurs comme résolutifs. 185

TURBITH, est un fort purgatif : Son acrimonie est peu remarquable. 318

V.

VACHES. Les murs des étables où elles se retirent , abondent en Nitre. 123

Leur lait fournit beaucoup de parties butyreuses & caseuses , c'est-à-dire d'huile grasse & mucilagineuse. 331

VAISSEAUX des Animaux. Leur action détruit les sucs des Végétaux & des Animaux , & produit différens genres d'acides. 111

Cette action dispose l'acide de leur Sel tartareux à dégénérer en acide nitreux. *Idem.*

Le Sel tartareux souffre divers changemens dans les Vaisseaux. 206

Leur action produit aussi différens changemens dans le Sel Tartareux de nos alimens. 229

Elle sépare l'huile muqueuse ou limoneuse de l'Esprit-Recteur des huiles sensibles. 346

Elle sépare les diverses parties du Lait soumise à cette action. 343

Elle contribue moins à la formation des humeurs, que la chaleur naturelle. 352

Elle dispose les humeurs des Animaux à la pourriture : Comment ? 366

Leur action organique est détruite dans les fortes contusions. 109

Leur action continuelle sur les humeurs arrêtées cause une inflammation dans la partie. 185

Leur action organique procure le déplacement des humeurs arrêtées & endurcies, & leur retour dans les voyes de la circulation. 309

Leur action est excitée par les Sels alcalis volatils. 181

Les huiles balsamiques prises intérieurement, raniment & fortifient cette action. 300

VAPEUR : Celle qui s'échappe des vaisseaux où le vin fermente peut enyvrer, & faire même tomber en Apoplexie ceux qui seroient enfermés dans le lieu où se fait la fermentation. 359

Vapeurs putrides parfaitement, sont formées d'un acide huileux très-volatile. 117

Leur flamme ne cause pas ordinairement de chaleur remarquable. 116

Plus elles sont inflammables, moins elles sont fœtides, contagieuses & corrosives. *Idem.*

L'acide nitreux que contiennent les substances putrides rend leurs vapeurs très-pernicieuses

Leur propriété corrosive s'apperçoit par l'impression qu'elles font sur les Métaux polis. 115

Le Vinaigre corrige la malignité des vapeurs putrides dont l'Air se trouve chargé.

VEGETAUX. La connoissance de leurs parties intégrantes, est nécessaire pour acquérir celles de l'Oeconomie Animale.

Les Végétaux ont continuellement besoin de nourriture pour renouveler les sucs qui en sont sans cesse expulsés.

Leur sève est une mixtion de Sels Neutres & d'huiles détrempés avec de l'eau qui les rend fluides.

Les Sels Neutres naturels ne se produisent gueres dans les Végétaux, au contraire ils y dégènerent.

Ils font en quelque sorte partie du sel Neutre des Végétaux.

Le Sel Tartareux doit être regardé comme le véritable Sel Végétal, ou le Sel propre & essentiel des Végétaux.

Il est presque le seul qui soit formé dans ces Mixtes.

Les huiles minérales qui passent de la terre dans la substance des Végétaux, y conservent à peu près leur premier état.

Les huiles grasses & mucilagineuses, & les Sels tartareux des sucs des Végétaux, sont les parties nourricieres de nos alimens; toutes nos humeurs en sont formées.

Les Animaux qui vivent de Végétaux âcres, amers, ou fort acides, en maigrissent beaucoup, & quelquefois périssent par maladie.

Les Végétaux dont le Sel a été préparé par la fermentation, deviennent propres pour la nour-

riture des Animaux. 181

Leur Sel tartareux devenu fort huileux par la fermentation, les rend fort nourriflans. 97

Leur Sel se détruit entierement par la pourriture & la fermentation complete. 90

La fermentation qui se fait dans les Végétaux ne s'étend pas si loin dans les semences qui parviennent à leur maturité, que dans les fruits, où elle va jusqu'à les détruire. 93

Les différens changemens qui arrivent aux Végétaux, sont causés par une fermentation fourde ou imparfaite. 76

Leurs sucS sont détruits par l'action des vaisseaux, par la fermentation & la pourriture, qui produisent des acides bien différens. 111

La Chymie ne nous a pas encore découvert l'espece d'acide propre à chaque genre de Végétaux, ni les divers Sels Neutres que ces acides produisent dans ces Végétaux. 136

Les deux genres d'acides que contiennent les Végétaux sont formés des deux genres d'acides Minéraux. 44

L'acide fermenté est leur acide le plus ordinaire. 44. 81

Cet acide s'y fait plus remarquer, à mesure qu'ils approchent de leur maturité. 76

Tous les Sels des Végétaux qui sont de la nature du Sel tartareux, contiennent un acide fermenté. 79

Par la décomposition du Sel des Végétaux, il se trouve beaucoup d'acide nitreux dans l'Air, & sur la terre. 130

Les sucS des Végétaux ne peuvent acquérir une saveur parfaitement aigre, qu'ils n'ayent passé auparavant par la fermentation vineuse. 89

Les Végétaux qui renferment des huiles grasses & des huiles mucilagineuses, sont quelquefois

E c v

détruits par la fermentation , & d'autrefois par la pourriture. 336

Les Végétaux contiennent beaucoup d'acides. 38

Ceux surtout qui abondent en huiles résineuses , fournissent beaucoup d'acides aqueux par la distillation. 40

On remarque l'acide de vitriol dans plusieurs Végétaux , comment s'y fait - il reconnoître ? 60

Le Sel essentiel des Végétaux qui nage dans le phlegme , & qui n'est pas fortement engagé dans leur huile , ne se convertit pas en alcali dans les Analyses , il est enlevé d'abord avec le phlegme. 157

Leur Sel essentiel qui est pénétré de beaucoup d'huile , peut être alcalisé par la distillation , mais l'alcali sera volatil. *Idem.* Voyez *Plantes.*

VELAR. Cette plante contient un Sel alcali volatil naturel qui s'en élève d'abord dans la distillation. 172

VELVOTTE. Voyez *Elatine.*

VENINS. Les alcalis volatils conviennent contre les venins qui tendent à éteindre l'activité du principe vital 186

VENUS. Le Vitriol de *Venus* se fait avec le Cuivre & l'acide de Nitre , ou le Vinaigre. 190

VERD-de-gris , est formé de l'union du Vinaigre & du Cuivre. 54

VERJUS. Il ne coagule pas la partie rouge du Sang , mais il coagule un peu les sucs gélatineux. 109

VERRE. La terre alcaline ne peut se réduire en verre par la chaleur. 144

VERTU corrosive de la Chaux , la distingue des autres terres alcalines ou calcinables. 148

Vertus des huiles grasses, tirées par expression. 337. & suiv.

Vertus des huiles grasses & mucilagineuses, sont les mêmes que celles des sucres mêmes des plantes. 208

Ces *vertus* dépendent du Sel tartareux, soit de son huile, soit de son Sel neutre. *Idem.*

Vertus de l'huile du sel tartareux, sont conservées dans les changemens qui arrivent à ce Sel. 208

Vertus des huiles sensibles résident dans l'Esprit-Recteur de ces huiles. 272

Vertus des Médicamens Narcotiques, dépendent des huiles qu'ils contiennent. 323

Leur Sel essentiel n'y contribue point; il peut leur donner d'autres vertus. 324

Ne s'accordent pas toujours avec leurs saveurs. 37

Vertus des Plantes peuvent se concilier avec leurs saveurs dans beaucoup de ces plantes. 38

Les *vertus des Plantes* qui n'agissent que par leur sel essentiel, s'accordent assez régulièrement avec les saveurs de ces plantes. *Idem.*

Ces *vertus* ne dépendent pas immédiatement des principes qu'on en tire par la distillation; elles résident dans des parties plus composées que les Analyses décomposent. 232

Elles résident quelquefois dans le Sel des plantes, d'autres fois dans leur huile essentielle, & quelquefois aussi dans leur sel tartareux. *Idem.*

Ces *vertus* dans les plantes qui agissent par leur sel essentiel, dépendent de la partie saline du sel tartareux que la chaleur de la distillation réduit en parcelles aigrettes 225

Les *vertus* dominantes des plantes qui contiennent des alcalis volatils naturels, & des sels neutres naturels différens des sels tartareux, dépendent pour l'ordinaire fort peu de ces sels. 233

Les vertus des Plantes qui agissent puissamment & en petites doses, dépendent toujours d'une huile fort active qu'elles contiennent. 279

Les vertus sont les mêmes dans les sucz de plusieurs plantes, & dans les huiles grasses qui se forment dans les plantes. 205

Les vertus des plantes deviennent différentes par la fermentation. 361

La fermentation sourde change souvent ces vertus, selon les differens âges des plantes. 101

Quand les vertus des plantes dépendent de la partie subtile des huiles odorantes, elles ne sont pas détruites par la fermentation, elles augmentent même. 361

Les vertus des plantes âcres, antiscorbutiques dépendent principalement de la partie de leur sel tartareux la plus volatilifée qui est la plus active. 225

Les vertus des plantes aromatiques, dépendent de leur huile essentielle. 219

Vertu purgative dépend de la partie huileuse des plantes; car elle se trouve dans l'huile résineuse, qui ne contient pas de Sel tartareux. 315

Vertus des sels acides sont souvent bien différentes. 209

Vertus des sels âcres. 154

Vertus de l'acide fermenté. 104

Vertus de l'acide nitreux. 129

Vertus des alcalis fixes. 168.

Vertus des alcalis volatils. 184

Vertus du sel essentiel des plantes. 230

Vertus des sels neutres artificiels qui ont des sels alcalis pour base. 192

Vertus des sels tartareux dépendent des huiles qui en font partie, surtout celles des sels tartareux doux, amers & âcres. 200

Les vertus de quelques-uns de ces sels varient

DES MATIERES: 653

selon les changemens qui leur arrivent dans les plantes par la fermentation. 205

Vertu Somnifere des plantes narcotiques, se manifeste uniquement par l'odeur de ces Remedes, & nullement par la saveur. 325

Elle appartient à la vapeur huileuse subtile dans laquelle consiste leur odeur. 326

Vertus vulneraires des huiles balsamiques & résineuses dépendent de la propriété qu'elles ont de résister à la pourriture. 296

VE'SICULE *du Fiel.*, la bile qui y séjourne donne souvent des marques d'alcali volatil. 175

VESSE *de Loup*: Ce Champignon contient un sel tartareux austere accompagné d'un sel neutre qui ne s'alcalise pas: il est astringent. 265

VESSIE. Il y a une huile muqueuse qui enduit, lubrifie, & assouplit les parois de la cavité de ce viscere, & la défend de l'acrimonie de l'urine. 348

VIE. Tant que les Mixtes jouissent de la vie, les mouvemens destructifs ne s'y accomplissent pas. 111

VIF-ARGENT. On fait un alcali très-puissant par la fusion de ce Minéral avec le sel ammoniac. 169

VIGNE. On peut tirer de l'Esprit-de-Vin des suc des tiges tendres de la Vigne au moyen de la fermentation & de la distillation. 331

VIN. Sa composition. 357

Sa partie huileuse n'est pas onctueuse, parce qu'elle est dégagée de l'huile limoneuse; elle se mêle très-facilement à l'eau. *Idem.*

Le Vin est formé des particules acides fixes mêlées avec l'esprit ardent que le sel essentiel des plantes fournit. 90

Si la fermentation continue d'agir sur le Vin, elle dissipe l'esprit ardent; les particules fixes de

l'acide restent délayées dans beaucoup d'eau.	<i>Idem.</i>
<i>Le Vin</i> dégénère en vinaigre, quand son huile subtile s'évapore, & qu'il ne reste plus que les parcelles acides du sel tartareux détremées dans une grande quantité d'eau.	357
Les semences farineuses sont susceptibles d'une fermentation vineuse.	204
Les sucres vineux ne se forment gueres que dans les fruits fort succulens.	203
Les sels tartareux dégénèrent quelquefois en sucres vineux par la fermentation que la chaleur du Soleil excite dans ces plantes.	<i>Idem.</i>
La saveur aigrelette vineuse, & mucilagineuse vineuse, indique les qualités stimulantes ou échauffantes des plantes.	235
<i>Le vin</i> dissout facilement les huiles résineuses ou balsamiques.	290
<i>Le vin</i> entre dans la composition des liqueurs balsamiques avec des résines, ou des plantes fournies d'huiles résineuses.	298
<i>Le vin</i> mêlé avec l'huile d'Olives a beaucoup de vertu pour les Playes simples de la peau.	337
VINAIGRE. Sa nature.	352
Sa formation.	357
Il est produit par une fermentation complète excitée par l'action de l'Air.	113. 360
Dans la formation du vinaigre, la fermentation sépare l'huile grossière limoneuse du sel tartareux, & divise la partie saline de ce sel en parties aigrelettes qui se délayent dans l'eau.	223
Quand la fermentation continue d'agir sur le Vin, elle en dissipe l'esprit ardent, les particules fixes de l'acide restent délayées dans beaucoup d'eau, & forment le vinaigre.	90

Les parcelles acides du Vinaigre ne sont que des portions du sel tartareux des plantes , lequel est formé d'un acide engagé dans beaucoup d'huile, de terre , d'Air , & d'eau. *Idem.*

Le Vinaigre produit par la fermentation est formé de l'acide du sel tartareux. 117

En examinant les différences qu'il y a entre le Vinaigre & l'alcali volatil ; on distingue les effets de la pourriture & de la fermentation. 113.

Le Vinaigre produit par la fermentation , differe beaucoup du sel alcali volatil formé par la pourriture. 117

Les parcelles du sel tartareux qui forment le Vinaigre sont moins pénétrées d'huile , que celles du sel tartareux qui forment l'alcali volatil. 119

Le Vinaigre est susceptible d'une espece de fermentation qui le rend fugitif , & le détruit. 118

La fermentation subtilise peu à peu l'acide du Vinaigre jusqu'à le rendre tout à fait fugitif , & l'eau avec laquelle il étoit mêlé , devient tout à fait insipide. 90

Les parties acides du Vinaigre sont fort dispersées dans l'eau ; elles se dissipent , aussitôt qu'elles en sont dégagées. 371

Son acide n'est point alcalescent , parce qu'il est trop peu huileux , & trop délayé. 360

Il n'est pas susceptible de pourriture , ni de fermentation vineuse par la même raison. *Idem.*

Le Vinaigre est l'acide qui differe le plus du vitriolique. 80

Les acides du genre du vinaigre entrent dans la composition des sels tartareux. 79

Tous les sels de la nature du sel tartareux , contiennent aussi un acide du même genre que

le Vinaigre.

Idem.

Le Vinaigre donne au Fer une couleur d'un jaune rouge. 54

Le Vinaigre forme par son union au sel alcali fixe de Tartre, un sel neutre appelé sel de Senner, Tartre regeneré, ou terre foliée du Tartre. 55

Le vinaigre s'oppose à la coagulation des humeurs, il modere leur inflammation; il est cord & Diaphorétique. 104

Il modere les ardeurs & douleurs d'entrailles, il résiste à la pourriture, il est estimé dans les maladies pestilentielles, il préserve du mauvais air, & il maigrit les personnes qui ont trop d'embonpoint. *Idem.*

Le vinaigre est moins astringent que les autres acides aqueux, il facilite même la transpiration & les sueurs. 105

Il prévient la pourriture des humeurs arrêtées dans les vaisseaux dont l'action organique est détruite; il dissout aussi ces humeurs. 109

Il arrête les hémorrhagies, & résiste à la corruption des suc qui découlent des ulcères putrides. 108

L'usage continué du Vinaigre est contraire aux parries nerveuses, & au poumon. 105

Vinaigre concentré par la congellation, ou tiré de la Crème de Tartre, n'est pas employé pour l'intérieur, à cause de son acrimonie. 106

Vinaigre distillé est plus aqueux & moins terrestre, il est aussi moins astringent que le Vinaigre ordinaire, & peut se donner à plus grande dose. 107

Il est préférable aux autres Vinaigres pour l'usage intérieur. *Idem.*

On l'employe mêlé avec la Thériaque dans les Fièvres malignes & pestilentielles. *Idem.*

Vinaigre distillé uni au Cuivre ; il produit des Crystaux très-verds, nommés Verd-de-gris. 54

Vinaigre nouveau, ne peut pas être regardé comme un acide parvenu à son dernier degré de fermentation. 106

Il est fort inflammable. 359

Il est stimulant ou échauffant, comme les liqueurs vineuses. 106

VIOLETTES. La Chaux vive, & les sels alcalis teignent en verd le Syrop de Violettes. 138

VITRIOL. Origine & caractère distinctifs de l'acide de Vitriol. 49

Beaucoup de Chymistes confondent cet acide avec l'acide primordial. 59

L'acide de Vitriol est très-fourmi de Soufre ; il vient, selon toute apparence de quelque mixte sulfureux, surtout du Soufre Mineral. 49

Cet acide se disperse dans l'Atmosphère de l'Air, & lorsqu'il rencontre des alcalis fixes, il s'y unit, & forme un sel de Tartre vitriolé. 60

Différentes especes d'acide vitriolique. 58

L'acide vitriolique entre dans la composition de la plûpart des Mixtes. *Idem.*

Cet acide est distribué dans presque tous les Mixtes, surtout dans le Regne Mineral. 59

Quand cet acide rencontre des substances métalliques, il s'y unit, & forme avec elles des Vitriols de différentes especes. 50

Cet acide mêlé avec des matieres huileuses qui l'absorbent, sert à former un Soufre Mineral artificiel. 57

Cet acide donne une saveur acerbe ou styptique très-remarquable aux végétaux où il domine. 60

Cet acide est celui qui differe le plus de l'acide fermenté ou du vinaigre. 80

Cet acide se change facilement en acide tar-

tareux ou fermenté.

48

Cet acide dégénere en acide fermenté dans les plantes qui abondent en huile grasse.

61

Le Vitriol fournit d'abord par la distillation un phlegme très-peu chargé d'acide, ensuite un esprit fort sulfureux & moins acide que celui qui vient après, enfin une liqueur fort épaisse, qui est l'huile de Vitriol.

58

L'acide du Vitriol peut être tiré par la distillation sans intermède, à la différence des acides de Nitre de Sel-Marin, & de sel ammoniac.

60

L'acide du Vitriol est distingué en fixe & en volatil.

58

Le vitriol distillé à grand feu, donne un esprit acide fort fixe.

Idem.

Le Vitriol distillé lentement, fournit un esprit plus pur & plus volatil.

Idem.

L'acide de *vitriol* uni aux parties sulfureuses du Soufre Mineral, devient inflammable.

50

Cet acide perd son inflammabilité, lorsqu'il est uni à des substances corruptibles, & il dégénere en acide nitreux.

Idem.

Il perd aussi cette propriété, quand il est converti par la fermentation en acide fermenté.

Idem.

L'acide de *vitriol* n'est pas dépourvu de son huile par la pourriture, ni par la fermentation.

51

Il devient alors si volatil qu'on ne peut pas lui donner la consistance épaisse qu'on donne à l'huile de Vitriol; & ce n'est qu'en acquérant cette consistance qu'il peut s'enflammer.

Idem.

L'huile de *vitriol* est bien concentrée, quand ayant enduit un linge de cette huile, elle s'enflamme d'elle-même, & embrase le linge: L'effet est encore plus prompt, si on jette sur le

Linge quelques gouttes d'huile de Therebentine.

Idem.

L'acide de *vitriol* est plus pesant, & plus fixe que les autres acides, parce qu'il contient moins d'eau. 56

Cet acide a moins d'activité dans les dissolutions que celui de nitre ou de sel commun. 22

Cet acide est, après celui du sel commun, celui qui s'unit le plus fortement aux substances métalliques. 56

Les Vitriols sont plus ou moins corrosifs, selon que le métal reçoit plus ou moins d'acide pur. 170

L'acide de *Vitriol* produit sur le Fer, une rouille jaune un peu verte. 54

Cet acide chasse tous les autres genres d'acides unis avec les sels alcalis fixes ou volatils, ou avec des terres alcalines, & prend leur place. 56

Vitriol artificiel se fait avec des substances métalliques & l'acide de *vitriol*. 190

L'acide de *vitriol* uni avec de la Craye, forme un Alun artificiel. 169

Cet acide produit par son union avec le Cuivre des Crystaux bleus. 53

Cet acide uni avec le Fer forme un sel appelé, *Vitriol de Mars*, dont les Crystaux sont parallelipèdes. 54

Cet acide mêlé avec celui de nitre forme avec lui un esprit acide fumant très-volatil, qui versé sur des huiles essentielles, fermente violemment & s'enflamme : Cet esprit est connu sous le nom d'Eau forte. 52

Cet acide uni à la partie alcaline fixe du nitre, forme l'*Arcanum Duplicatum*. 55

Cet acide uni avec un sel alcali, forme des

Crystaux octoèdres.

Cet acide forme avec le sel alcali fixe de Tartre un sel neutre, qui s'appelle Tartre vitriolé. 54

Idem.
Cet acide mêlé au sel ammoniac formé de l'acide du sel commun & d'un alcali volatil, chasse cet acide, s'unit à l'alcali volatil, & forme un sel ammoniac vitriolé. 56

Cet acide uni à la base du Sel-Marin, après l'avoir dépouillé de son acide, forme un sel neutre particulier dont les Crystaux sont longs, on le nomme sel admirable de Glauber. 55

Vitriol de Lune se fait avec l'acide de nitre & l'Argent. 190

Vitriol de Mars est formé de l'acide de Vitriol uni au Fer; ses Crystaux sont parallépipèdes. 54. 190

Vitriol de Venus se fait avec le Cuivre, & l'acide de nitre, ou le vinaigre. 190

ULCERES avec œdématie, ou empâtement: Les alcalis fixes sont de puissans résolutifs qui leur conviennent. 168

Ulcères intérieurs: Danger de l'usage des Résines & des Baumes pour ces Ulcères, & l'inutilité de ces remèdes. 300

Ulcères putrides: Le lait aigri, le petit lait, & les sucres des plantes aigrelettes, sont, ainsi que le Vinaigre, capables de résister à la pourriture des sucres qui découlent de ces Ulcères. 109

L'Esprit de Nitre dulcifié par l'Esprit-de-Vin, est un Remède excellent pour ces Ulcères. 137

VOLATILITE. Le sel acide est susceptible de divers degrés de volatilité. 9

URINE. Celle qui est récente, surtout celle de l'homme, contient du Sel-Marin. 123

Le sel commun que contient l'Urine de l'homme, ne seroit-il pas le Sel-Marin dont on

assaisonne les alimens ? Ce qui seroit un sel étranger à ses humeurs. 73

Si on laisse l'Urine se corrompre, avant de la faire évaporer, on aura des Crystaux de Nitre, au lieu de Sel-Marin. 124

On tire de l'Urine par la distillation, une liqueur aqueuse, fœtide, & nauséabonde. 353

On tire de l'Urine par la CrySTALLISATION un sel tartareux, concret; mais ce sel n'est pas purement tartareux, il s'y mêle du Sel-Marin & du Nitre. 230

Le sel tartareux fixe de nos alimens est rejeté par la voye des Urines, presque aussi fixe qu'il a été fourni par ces alimens. 374

Les plantes aigrettes excitent la sécrétion des Urines. 243

Les apéritifs provoquent aussi leur secretion. 237

L'usage des gommes & résines aromatiques, & des Baumes, leur donne une odeur de Violettes. Quelle en est la cause? 300

VULNERAIRES. Les huiles balsamiques & résineuses ont cette vertu, par la propriété qu'elles ont de résister à la pourriture. 296

VULVARIA. Cette plante fournit une grande quantité de sel alcali fixe; elle est cependant sédative ou calmante. 165

Y.

YPECACUANHA : Proportions des parties résineuses & gommeuses de cette racine. 317

Sa saveur est fort âcre & amère. 319

C'est un purgatif très-actif. *Idem.*

YVETTE. Les vertus de cette plante dépendent les unes de son huile, & les autres de son sel essentiel. 340

YVRESSE, Elle peut être causée par la vapeur de
l'Esprit de Vin, qui s'échappe des Tonneaux,
ou le vin fermente.

359

Z.

ZINCK. L'acide du Nitre tiré par le moyen
de ce Mineral, est moins fixe que celui
qu'on tire avec le Bol.

129

Fin de la Table des Matieres du Second Volume.

ERRATA DU SECOND VOLUME.

Page 37. ligne penult. *amers* lisez *amere acre*.
Page 38. ligne 3. effacez *ameres*.
Page 222. ligne 6. *consequence* lisez *consistance*.

7
2

REMARQUES

SUR L'EXTRACTION

DES SELS ESSENTIELS

DES MIXTES.

*Par M. HEVIN, Maître ès Arts, &
Démonstrateur Royal en Chirurgie,
Premier Chirurgien de Madame LA
DAUPHINE, Secrétaire pour les
Correspondances de l'Académie Royale
de Chirurgie, & Associé de celle des
Beaux Arts de Lyon.*

J'ETOIS occupé à faire les Tables de cet Effay physique sur l'Æconomie Animale, lorsque la Chymie hydraulique de M. le Comte de la Garaye a été mise au jour : la lecture de cet Ouvrage, & celle du Traité de la Chymie naturelle de M. *Quesnay*, m'ont fait naître quelques reflexions qui sont si dépendantes de ces deux Traités, que j'ai crû pouvoir le réunir à celui-ci.

Le second Volume de l'Ouvrage de M. *Quesnay* étoit imprimé, lorsque le Livre de M. le Comte de la Garaye a paru : Les Expériences qui se trouvent dans cet ex-

Ff

cellent Traité, auroient beaucoup aidé M. *Quesnay* dans ses Recherches sur les Parties Intégrantes des Mixtes, & il en auroit profité, si son Ouvrage n'avoit pas été imprimé, lorsqu'elles ont été rendues publiques. Plus on peut rassembler de faits, plus ils procurent de connoissances, & plus la doctrine qui en résulte est exacte & lumineuse.

Sel concret tiré des métaux par la trituration.

M. *Quesnay* n'avoit pas cru qu'on pût tirer des Sels concrets des Métaux. M. le Comte de la Garaye, Auteur respectable à tous égards, nous prouve par divers exemples qu'on peut en extraire, même des Métaux les plus parfaits: cependant il seroit à souhaiter qu'il eût étendu plus loin ses Recherches sur la nature de ces Sels; car on hésite toujours à croire que ce soit de vrais sels qui ayent, comme les autres Sels concrets, une base terrestre. En effet il y a apparence que ce ne sont que des crySTALLISATIONS métalliques, dissolubles, formées d'un acide fort subtil, intimement engagé dans la substance métallique de ces Mixtes: en ce cas ce ne seroit pas un véritable sel neutre, mais un sel simple, tel qu'on a présumé qu'il se trouvoit dans les Métaux: mais il est fort avantageux que l'on soit parvenu à tirer de ces Mixtes des parties aussi dissolubles que les vrais sels.

On ne fait si ce sel est un sel neutre.

M. *Quesnay* avoit soupçonné, comme il l'a dit page 59. que l'acide de sel marin entroit dans la composition du soufre minéral; mais un simple soupçon quelque fondé qu'il paroisse, a besoin d'être

Le soufre minéral contient un sel marin.

confirmé par l'expérience ; celle de M. le Comte de la Garaye , a dissipé , du moins en partie , l'incertitude ; elle semble nous apprendre de plus que cet acide ne dégénère pas dans le mixte , & qu'il y est uni à une base avec laquelle il forme un véritable sel marin : d'où il paroît qu'il entre sous cette forme dans la composition du soufre ; on pourroit même penser que l'acide vitriolique que l'on tire de ce bitume par l'embrasement , étoit l'acide même de ce sel marin , qu'il est séparé de sa base par l'action du feu , & qu'alors il dégénère en acide vitriolique par une nouvelle combinaison avec quelques parties du soufre : cette supposition conduiroit à conclure que l'acide que l'on tire du soufre par cette voye , n'est pas le véritable acide de ce mixte , mais un acide factice formé par le feu.

L'acide vitriolique qu'on tire du soufre , semble être un acide factice.

On pourroit même appliquer ce raisonnement à toutes les huiles bitumineuses , & aux huiles résineuses . En effet , on trouve souvent , après la combustion de ces huiles , un sel neutre semblable au sel marin ; mais nous devons attendre des faits plus décisifs pour nous en assurer , sur-tout par rapport aux huiles résineuses qui fournissent beaucoup d'acide par la distillation. Car il ne paroît pas que cet acide , si facile à détacher , soit , dans ces huiles , l'acide d'un sel neutre , sur-tout du sel marin.

Doit-on penser de même des autres huiles primitives ?

L'Expérience de M. le Comte de la Garaye sur le Sel du Soufre , répand un grand jour sur la nature des Eaux miné-

Pourquoi ?
sel des eaux
thermales
est de la na-

ture du sel
marin ?

Le sel-marin qu'on a découvert dans le soufre, n'exclut pas de ce mineral l'acide vitriolique.

rales sulfureuses ; on voit pourquoi elles abondent ordinairement en sel marin , ou en un sel alcali fixe imparfait , dont les crystaux sont semblables à ceux du sel marin : Cet alcali paroît être formé par des embrasemens souterrains , qui ont dégagé le sel marin du soufre , & qui l'ont en partie alcalisé. Il devient par ce changement , plus actif , plus pénétrant , & contribue beaucoup à augmenter l'efficacité des Eaux thermales. La partie sulfureuse , dépouillée de ce sel , devient peut-être , par cette désunion , plus volatile , plus insinuante , & plus dissolvante : cependant rien ne nous autorise à exclure du soufre l'acide vitriolique que l'on en tire ; car cette partie sulfureuse dépouillée de son sel marin , seroit-elle entièrement privée de sel , sur-tout de sel acide ? on ne peut pas le présumer ; mais quel seroit cet acide ? Ne seroit-ce pas effectivement l'acide vitriolique même , que le soufre fournit dans l'embrasement ? Il faut toujours borner les Expériences à ce qu'elles nous découvrent clairement. Or celle de M. le Comte de la Garaye , examinée rigoureusement , nous apprend seulement qu'il y a du sel marin dans le soufre ; mais elle ne nous assure pas que ce soit le seul sel qui soit dans ce bitume ; elle ne nous permet donc pas de conclure que l'acide que l'on tire du soufre , soit un acide de sel marin dégénéré par l'action du feu en acide vitriolique. Toutes les Expériences nous instruisent , mais ordinairement elles nous séduisent , & nous

trompent plus encore qu'elles ne nous instruisent; elles sont la source de nos connoissances & de nos erreurs : les nouvelles découvertes nous jettent presque toujours dans de nouveaux égaremens , celles de l'Anatomie , de la Physique expérimentale , & de la Chymie ont fait naître successivement tous les nouveaux systèmes qui ont , dans les derniers temps , bouleversé la Medecine ; les systèmes périssent il est vrai , & les vérités restent ; mais elles nous seroient peu utiles , si nous continuions à nous abandonner trop légèrement aux conjectures que les nouvelles expériences nous inspirent : il faut que l'exemple des désordres funestes qu'elles ont occasionnés nous rendent plus circonspects & plus rigoureux dans nos jugemens.

M. Quesnay a remarqué qu'il y a dans les plantes une huile qui fait partie du sel tartareux , & une autre qui n'appartient pas à ce sel , que la première devient mucilagineuse , que la dernière est ordinairement ou bitumineuse , ou résineuse , & que c'est cette dernière qui fournit celle qui entre dans la composition du sel tartareux , & qui s'y convertit en huile mucilagineuse , dissoluble à l'eau : cette distinction des deux sortes d'huiles qui se trouvent dans les plantes nous engage à examiner , si le sel tartareux qu'on tire par la Trituration entraîne d'autre huile que celle qui lui appartient. Les vertus de presque toutes les plantes viennent de l'huile qui n'appartient pas au sel tartareux , elles ne se trouvent dans ce sel ,

La trituration n'emporte avec le sel essentiel que l'huile qui appartient à ce sel.

que parcequ'elles y sont portées par la partie de cette même huile qui entre dans sa composition, & qui y devient mucilagineuse & dissoluble à l'eau, sans perdre ses vertus. Cependant elles ne s'y trouvent pas à un degré si éminent, que dans celle qui ne fait point partie de ce même sel. Il semble que cette remarque tende à diminuer le mérite du sel que l'on extrait des plantes par la trituration; car s'il est vrai que ce sel n'entraîne avec lui que l'huile qui lui appartient, il n'aura pas complètement les vertus de ces plantes. Mais plus on y fait attention, plus on aperçoit qu'il n'en est que plus précieux, du moins celui qui est tiré des plantes qui sont privées d'odeur, & entr'autres des plantes purgatives. Il ne paroît pas en effet que la trituration enlève, avec le sel tartareux, l'huile qui n'appartient pas à ce sel. Nous voyons, par exemple, par les procédés de M. le Comte de la Garaye sur le Quinquina, que cette écorce fournit le tiers de son poids d'extrait résineux, mucilagineux, & salin, & qu'elle ne donne pas un huitième de son poids de sel essentiel; ainsi elle fournit deux fois plus d'extrait que de sel: ce surplus consiste donc dans l'huile qui n'appartient pas à ce sel, & qui n'est pas entraînée avec lui par la trituration: mais ce sel en contient une dans laquelle consiste sa vertu, & dont on peut, en partie, le dépouiller par le moyen de l'esprit-de-vin: Nous pourrions rapporter d'autres exemples qui prouvent avec la même certitude

La trituration n'emporte pas toute l'huile du sel tartareux, ni tout le sel tartareux.

que la trituration n'emporte que l'huile qui appartient au sel tartareux. Nous apercevons d'ailleurs par les expériences faites sur la Scammonée, & sur d'autres gommés-résines, qu'elle ne l'emporte pas toute, ni même tout le sel tartareux; car la Scammonée, par exemple, ne fournit qu'un huitième de son poids de sel essentiel, quoi-que plus de la moitié de cette gomme-résine soit mucilagineuse. Or toute huile mucilagineuse n'est qu'un sel tartareux réduit en huile; ainsi lorsque la trituration n'entraîne pas toute l'huile mucilagineuse, elle n'enlève pas non plus tout le sel tartareux. Cette conséquence qui s'applique naturellement à la Scammonée, paroît s'étendre à toutes les substances gommeuses; elle semble même prouver que la trituration n'emporte que le sel tartareux un peu fixe, qui ne forme pas encore, avec son huile, une huile parfaitement mucilagineuse ou gommeuse; ainsi ce sel est moins huileux, que celui des huiles parfaitement mucilagineuses; aussi le sel de la Scammonée, tiré par la trituration est-il beaucoup moins purgatif, que l'extrait purement gommeux de cette drogue?

Quoique l'huile du sel tartareux que l'on tire des Végétaux, ne soit pas parfaitement mucilagineuse, & qu'elle tienne peut-être encore plus ou moins de la nature de l'huile résineuse qui l'a fournie à ce sel, elle n'en est pas moins dissoluble à l'eau; parce qu'elle est intimement incorporée dans ce même sel, qui est, dans

L'trituration paroît n'extraire des substances gommeuses que le sel tartareux fixe.

L'huile du sel tartareux peut être dissoluble à l'eau, sans être parfaitement mucilagineuse.

son origine , un sel neutre , que la seve entraîne dans la plante , & qui est lui même fort dissoluble : mais il n'y a que l'huile qui lui est parfaitement unie , qui soit susceptible de dissolution.

Si dans l'extraction du sel tartareux , l'huile résineuse qui n'appartient pas à ce sel , se détache , elle forme avec lui un extrait indissoluble à l'eau ; tels sont les extraits que l'on prépare à la maniere ordinaire , & qu'il ne faut pas confondre avec les sels de M. le Comte de la Garaye ; qui sont véritablement les sels tartareux des végétaux , & qui diffèrent des autres sels des plantes formés par crystallisation , & connus sous le nom de sels essentiels ; en ce que ceux-là sont plus fournis d'huile que ceux-ci , par laquelle ils conservent les propriétés des plantes qui les ont fournis : c'est précisément en ce point que consiste la découverte de M. le Comte de la Garaye : Nous la devons à la machine qu'il a inventée pour tirer ces sels ; car l'infusion & la décoction , par lesquelles on peut aussi les tirer , ne produisoient ordinairement que des extraits ; on n'avoit jamais pensé à employer ces moyens pour tirer uniquement le sel naturel des végétaux.

Les plantes
qui doivent
fournir le
plus de sel
essentiel.

Lorsque les plantes n'abondent pas en huile parfaitement mucilagineuse ou gommeuse , la trituration peut en extraire à peu près tout le sel tartareux , parceque ce sel , qui n'est pas trop divisé dans l'huile mucilagineuse , peut se rassembler , & former un sel concret : aussi voyons-nous.

que les plantes de ce genre fournissent beaucoup de sel essentiel : Le Sené, par exemple, qui est très-peu résineux & très-peu mucilagineux, fournit à peu près le tiers de son poids de sel tartareux.

Nous venons de remarquer que les parties efficaces des plantes sont différentes. 1°. Il y a le sel tartareux dégénéré en huile parfaitement mucilagineuse, laquelle dégénère elle-même en huile grasse ou en huile vineuse. Toutes ces huiles ont leurs usages particuliers dans la Médecine; & lorsque ces huiles sont indiquées dans les maladies, il faut éviter toutes préparations qui pourroient les détruire ou les altérer : 2°. Il y a des huiles purement résineuses, ou privées de sel tartareux; ces huiles, surtout les huiles résineuses balsamiques, ont aussi, par leur qualité résineuse même, leurs propriétés dans la pratique de la Médecine; alors elles doivent être conservées dans leur état naturel. La plupart de toutes ces différentes huiles sont odorantes; la partie subtile qui produit leur odeur agréable ou désagréable, est recommandable dans beaucoup de cas, à cause de son activité, ou à cause de ses vertus particulières. On doit donc éviter toutes préparations qui peuvent causer la dissipation de cette partie efficace des huiles odorantes. On est porté naturellement à corriger l'odeur désagréable des remèdes; mais on doit examiner, si les vertus dont on a besoin n'appartiennent pas à la partie odorante de ces remèdes : Car on seroit mal, par exem:

Les différentes propriétés des différentes parties efficaces des Végétaux.

Propriétés qui dépendent de la nature des huiles.

ple, si on privoit les remèdes antihystériques de leur mauvaise odeur. Il faut donc distinguer dans les huiles les vertus particulieres qui dépendent précisément de leur différente nature; telles sont les vertus relâchante, lubrifiante, émolliente & adoucissante des huiles mucilagineuses, & des huiles grasses; les qualités balsamiques & antiputrides des huiles résineuses; & enfin les qualités actives & spécifiques des huiles odorantes. Mais ces huiles ont la plupart d'autres vertus qui sont indépendantes de leurs différens caractères huileux: Telles sont, par exemple, les vertus purgative, sudorifique, désopilaire, &c., qui dépendent des huiles, & qui s'y conservent, soit qu'elles restent résineuses, soit qu'elles s'incorporent dans le sel essentiel des plantes, soit qu'elle deviennent mucilagineuses. On peut alors préférer les préparations les plus convenables, en réglant les doses sur le degré d'efficacité qu'elles perdent ou qu'elles acquièrent dans ces préparations.

Propriétés
des huiles
qui ne dé-
pendent pas
de leur ca-
ractere hui-
leux.

Enfin il y a le sel tartareux que l'on peut extraire sous la forme d'un sel concret, & qui possède toujours, par l'huile qui s'y est incorporée, les vertus des huiles dont nous venons de parler. Ce sel est préférable par plusieurs raisons aux autres parties des Mixtes. Le sel neutre, qui est la base du sel tartareux, corrige l'acrimonie de l'huile qui s'y incorpore; il l'a rend dissoluble: ainsi ce sel & cette huile forment un composé plus compatible aux parties solides, & plus analo-

Propriétés
des sels
qu'on tire
des Vegé-
taux.

gue à nos sucs , qui tous naissent d'un sel tartareux. Il est beaucoup plus miscible avec eux , que les huiles réfineuses , & que les simples sels neutres. Il s'allie facilement aux sucs chyleux , & s'il n'est pas trop actif , il y sera retenu long-tems ; il pénétrera dans tous les petits vaisseaux , & dans tous les couloirs ; son action sera lente mais suivie ; ses effets en seront plus considérables & plus avantageux ; on pourra commodement & sans aucun inconvénient en continuer l'usage autant qu'il sera nécessaire ; il pourra dissoudre & déplacer les sucs arrêtés , & procurer l'évacuation de ceux qui sont nuisibles. La nature a varié à l'infini ce genre de sel , elle en fournit qui sont tout ensemble dissolvans , alterans stimulans : & évacuans , & qui possèdent ces vertus à des degrés convenables aux différens cas , il y en a qui sont tempérans , rafraichissans , calmans , narcotiques ; d'autres sont propres à corriger les mauvaises dispositions particulières des humeurs , où à s'opposer à des dépravations qu'il faut prévenir. Toutes les différentes vertus se trouvent diversement combinées dans cette multitude de sels différens que l'on peut tirer des végétaux.

Les doses de ces sels peuvent être déterminées facilement par l'expérience , parcequ'on on peut mesurer exactement la quantité que l'on croit qui peut convenir au malade ; ce qu'on ne peut faire à beaucoup près avec la même précision lorsqu'on prescrit les plantes mêmes ; cas

Exactitude
de la dose de
ces sels.

F f vj

elles contiennent différentes parties actives dont nous ignorons la quantité, & le degré de vertu de chacune de ces parties ; nous ne savons pas non plus si toutes ces différentes parties sont extraites par l'action de l'estomach, & passent dans les voyes de la circulation ; nous ne connoissons donc pas la quantité de chaque partie que la plante peut fournir, & particulièrement de celle qui peut être la plus avantageuse au malade. Or quand nous ignorons la mesure des remedes que nous employons, l'expérience ne peut pas nous conduire fidèlement à la connoissance des doses auxquelles ces remedes doivent être prescrits. Aussi les meilleurs Praticiens conviennent-ils que les doses de la plupart des medicamens ne sont encore connues aujourd'hui que fort imparfaitement.

La Chymie Hydraulique rend l'administration des remedes extrêmement facile pour les Malades & pour les Médecins. Les Malades seroient bien duppes aujourd'hui, d'essuyer le dégoût insupportable de quantité de remedes simples & composés, lorsqu'il y en a d'autres plus estimables, & qui peuvent leur être prescrits sous un fort petit volume, & sous une forme qui peut même leur en dérober la connoissance. Cet avantage est très-considerable, surtout dans la cure des Maladies Croniques, où plusieurs Malades renoncent à leur guerison, plutôt que de se livrer à un long usage de differens remedes fort incommodés & fort disgracieux.

Facilité de
l'administra-
tion de ces
sels.

La facilité que cette Chymie procure dans l'administration des remèdes, doit être fort agréable aussi aux vrais Médecins par la simplicité & la commodité que doit procurer l'usage des sels essentiels des Mixtes; car plus on est instruit dans la Matière Médicale, plus on connoît la difficulté qu'il y a d'associer utilement plusieurs remèdes; & plus on aperçoit l'égarément de ces *Polypharmaciens*, qui non-seulement surchargent impitoyablement leurs Malades de remèdes qu'ils varient à chaque instant; mais qui encore en rassemblent chaque fois une multitude dans des formules qui ne sont dictées, & dirigées que par la mémoire, les préjugés & l'ostentation. Il a fallu des siècles pour être instruit par l'expérience des vertus des grandes compositions officinales; & lorsqu'elles ont été connues, on n'a plus fait attention aux remèdes qui entrent dans ces compositions; leurs qualités se confondent tellement, qu'on n'envisage plus ces assemblages de remèdes, que comme des médicamens simples. Que faut-il donc penser de ces longues formules que l'on prescrit, en se réglant sur les vertus particulières des différens remèdes simples & composés qu'on y rassemble pour satisfaire aux indications que l'on a à remplir; puisque plus ces formules sont composées, moins on peut prévoir les effets qu'elles produiront. Lorsque la dose des sels essentiels sera bien constatée & déterminée par l'expérience, quelques-uns de ces sels qui conviendront

De la simplicité que demande l'administration des sels essentiels.

le mieux aux indications présentes, & donnés en bole, ou dissouts dans quelque véhicule familier, commode, & agréable, par exemple, dans un bouillon, dans du sirop, dans une tisanne, dans du petit-lait, satisferont plus exactement aux intentions du Médecin, que ces assemblages pompeux de remedes, dont les effets ne peuvent être que fort équivoques & fort incertains : L'art fastueux de prescrire ces formules dispendieuses, difficiles, désagréables, & dangereuses, n'occupera plus les grands Maîtres qui exercent dignement la Médecine : la dispensation des remedes sera plus lumineuse, plus sûre, & plus facile.

L'infusion & la décoction suffisent ordinairement pour extraire les sels essentiels des mixtes.

La trituration qui paroît préférable à l'infusion pour l'extraction des sels essentiels des Mixtes, est plus difficile & plus embarrassante ; elle pourroit, par cette raison, retarder le progrès de la nouvelle Chymie, si on croyoit que les sels qu'on tire par l'infusion, fussent moins parfaits que ceux qu'on tire par la trituration ; mais il est très facile de dissiper cette prévention. La trituration est une découverte très importante, non seulement parce qu'elle peut dégager le sel de plusieurs Mixtes où la simple eau chaude ne peut pénétrer ; telles sont la plupart des substances minérales & animales, & les substances fort résineuses ; mais encore parce qu'elle peut, comme nous allons le remarquer, procurer de nouveaux remedes par des désunions & par des compositions que l'on peut obtenir par son action.

Tous ses avantages ne diminuent rien de ceux de l'infusion qui peut extraire de presque tous les Végétaux un sel aussi parfait que celui que l'on tire de ces Mixtes par la trituration ; car on ne doit rien craindre de l'action de la chaleur de l'eau, même de l'eau bouillante sur les sels tartareux un peu fixes ; elle est insuffisante pour alterer ou changer la nature de la partie saline, & encore moins de la partie huileuse de ces sels. Si on observe que la décoction rend émétique certains purgatifs qui purgent seulement par en bas, lorsqu'on les prend en infusion, on ne doit pas attribuer cet effet à un changement que la chaleur de l'eau bouillante a causé dans les parties intégrantes de ces remèdes ; il n'arrive que parce que la simple infusion ne détache pas la partie résineuse des remèdes qui agit avec plus de force que leur sel tartareux ; la chaleur de la décoction, qui est plus forte que celle de l'infusion, peut détacher quelque portion de cette partie résineuse, qui peut exciter le vomissement : on conçoit même que de tels purgatifs donnés en substance pourront ne pas produire ce dernier effet, quoique fournis de toute leur partie résineuse ; parceque l'action de l'estomach, qui sera moins forte que celle de la chaleur de l'eau bouillante, ne détachera pas de la partie fibreuse de ces remèdes cette substance résineuse : ainsi elle n'agira pas sur l'estomach ; & lorsqu'elle se dégage ensuite dans les intestins, elle n'est que purgative. Si la décoction est

désavantageuse dans quelque cas, parce qu'elle agit plus complètement que l'infusion, elle peut être utile dans d'autres; c'est le discernement qui doit en régler l'usage: il nous suffit ici de prouver qu'elle n'altère pas les sels naturels des remèdes. Le fait est démontré par la coction de nos alimens dans l'eau bouillante, & par beaucoup d'autres exemples qu'il est inutile de rapporter; ils se présenteront aisément à l'esprit de ceux qui connoissent les différentes préparations des remèdes. Or si la chaleur de la décoction est insuffisante pour changer la nature des parties intégrantes des remèdes, on doit encore moins redouter celle de l'infusion. M. le Comte de la Garaye en convient dans plusieurs endroits de son Livre. La décoction ou la chaleur de l'eau bouillante peut cependant être suspecte, parce qu'elle peut causer la dissipation des parties les plus subtiles des Mixtes; mais cet effet ne peut arriver dans les Végétaux dont le sel est un peu fixe, que par une ébullition suivie, & non par une simple infusion où l'on se serviroit d'eau bouillante, encore y a-t-il des cas, par exemple, lorsque le sel tartareux est fort fixe & fort embarrassé, où l'on peut exposer le Mixte pendant quelque temps à l'ébullition: mais il faut surtout éviter que l'action de la chaleur de l'eau ne détache trop de résine, & qu'elle ne donne un extrait au lieu d'un véritable sel tartareux: Les règles doivent être observées exactement, mais il faut aussi être fort attentif aux exceptions.

Il est encore fort utile d'examiner si la trituration est préférable à l'infusion pour l'extraction des sels tartareux fort susceptibles d'évaporation, tels que les sels de l'ail, d'oignon, de l'échalotte, de l'ARUM, du Poivre, du *Cochlearia*, du Raifort sauvage, du Pastel, de la Roquette, &c. La trituration dégage-t-elle ces sels plus lentement & plus doucement que ne fait l'infusion? Ne cause-t-elle point de mouvement capable de disperser ces sels volatils? Employe-t-elle des vaisseaux plus propres à retenir ces parties fugitives, que ceux dont on peut se servir pour les infusions? Si l'on fait infuser, par exemple, ces Végétaux, dans des vaisseaux remplis ou presque remplis & fermés, & que l'on attende que l'infusion soit bien refroidie, avant que de la tirer de ces vaisseaux, ne prendra-t-on pas toutes les mesures pour éviter la dissipation? On pourroit même, en se servant de vaisseaux de verre bien fermés, faciliter l'infusion par la chaleur du soleil ou du bain-marie. Pour moi je ne vois pas pourquoi on ne pourroit point, par cette voye, suppléer à la trituration. On ne doit pas même craindre que de longues infusions dans des vaisseaux bien fermés puissent occasionner une fermentation capable de décomposer le sel que l'on veut extraire, parce qu'une telle fermentation ne peut naître sans l'accès de l'air.

Peut-être même seroit-il à propos de recourir à de telles infusions pour extraire les sels qui sont fort engagés dans

L'infusion peut servir pour extraire les sels essentiels volatils des Végétaux.

Les longues infusions peuvent être quelquefois nécessaires.

les huiles des Mixtes , & pour entraîner plus d'huile avec ces sels , qui par-là seroient plus efficaces , & se tireroient peut-être en plus grande quantité.

L'insolation n'est pas toujours nécessaire pour dessécher les sels.

Le dessèchement des sels par la chaleur du soleil , est un moyen fort long , fort détaillé , & qui demande beaucoup d'attention : cependant il paroît indispensable pour les sels odorans , & pour les sels tartareux volatils dont nous venons de parler ; mais lorsque les sels sont fort fixes , & privés d'odeur , l'insolation ne paroît pas nécessaire : on peut , pour dessécher ces sels , recourir à la chaleur du bain-marie , & même d'abord à celle du sable , s'ils sont très-fixes. C'est l'intelligence , la commodité , & l'expérience de l'Artiste , qui doivent décider sur la préférence qu'on peut donner à ces differens moyens.

On peut tirer des drogues la partie efficace qui reste après l'extraction des sels.

Les Plantes qui sont fort gommeuses & fort résineuses , retiennent beaucoup de leur substance efficace , après qu'on en a retiré le sel ; ce qui mérite attention pour les drogues cheres ; mais on peut alors enlever cette substance par des dissolvans convenables : Elle est moins estimable que le sel , sur-tout si elle est fort résineuse ; car les résines sont ordinairement peu propres pour l'usage intérieur ; parce qu'il y en a plusieurs qui se dissolvent difficilement dans l'estomach , & qui , par cette raison , ne passent que par les premières voyes ; ce qui est quelquefois à craindre , sur-tout par rapport à celles qui sont irritantes , telles que sont les ré-

finés fort purgatives : D'ailleurs celles qui peuvent pénétrer dans les voyes de la circulation, sont peu miscibles avec les humeurs, elles sont bientôt expulsées, parce qu'elles sont étrangères à l'économie animale; elles peuvent à la vérité, lorsqu'elles sont fort actives, produire des effets passagers fort considérables; mais ces effets, qui frappent beaucoup, & dont on n'est pas ordinairement fort content, ne sont pas toujours les plus utiles dans les maladies; ils peuvent être même souvent fort nuisibles.

Observation sur l'usage intérieur des résines.

Les résines peuvent avoir extérieurement des usages plus sûrs, même dans les cas où M. de la Garaye employe les sels essentiels; mais il paroît qu'on pourroit découvrir des moyens par lesquels elles deviendroient plus convenables pour l'usage intérieur, la nouvelle Chymie, comme nous allons le remarquer, semble nous en indiquer, qu'elle peut nous procurer.

L'invention de cette Chymie est une des plus importantes découvertes que l'on puisse faire en Médecine, non-seulement par son utilité pour l'extraction des sels essentiels qui font la partie la plus précieuse de presque tous les remèdes; mais encore parce qu'elle peut, par des compositions & par des décompositions, multiplier les remèdes mêmes; c'est un avantage qu'elle partage avec la Chymie ordinaire, qui extrait les huiles volatiles & fixes des Mixtes; qui détache dans ces Mixtes, l'acide de la base qui le retient;

Avantages de la Chymie Hydraulique.

qui forme les alcalis fixes & volatils, qui produit tous les sels neutres factices, & beaucoup d'autres remèdes fort usités dans la pratique de la Médecine. La Chymie Hydraulique peut séparer, dans les Mixtes, des parties essentielles qui y sont étroitement unies, & qui peuvent, chacune en particulier, avoir des usages différens. C'est ce que nous voyons par des procédés que M. le Comte de la Garaye a essayés sur le Benjoin, sur la Gomme Ammoniaque, sur l'Encens, & sur plusieurs autres substances; mais son utilité peut aller beaucoup plus loin par les compositions qu'elle peut procurer; Il est facile de tirer de plusieurs drogues rassemblées avec intelligence, des sels composés préférables à la plupart de nos compositions officinales. Elle peut encore former des compositions d'un autre genre, en alliant les sels avec les substances résineuses & gommeuses. Nous en avons déjà quelques exemples dans les Epreuves que M. le Comte de la Garaye a faites sur le Sel de Séné, sur le Sel-Marin, sur le Sel de Cassé qu'il a alliés avec la Scammonée; sur le Nitre qu'il a uni avec la Gomme-Gutte, &c. Ces Expériences nous assurent donc aussi qu'on peut après avoir extrait le sel de quelque plante fort résineuse ou fort gommeuse, tirer la résine ou la gomme par une longue trituration avec quelque sel neutre. Si la gomme domine beaucoup dans la plante sur la résine, le sel qui se formera, ne sera guères inférieur aux sels essentiels naturels, & à

ceux que l'on peut préparer, à l'imitation de la nature, par une fermentation sourde, comme M. Quesnay l'a dit pages 320. 321. Mais si la résine domine, il sera plus imparfait : cependant ce sel végétal factice sera, quoique moins actif que la simple résine, très-préférable à celle-ci, dont l'usage intérieur est, par plusieurs raisons, presque toujours suspect. On pourroit même, par le moyen de la préparation dont nous venons de parler, le rendre plus parfait & plus utile : Cet avantage de pouvoir allier les sels aux huiles, & de pouvoir même leur faire perdre leur caractère résineux par une longue fermentation sourde qui aura précédé la trituration, peut être d'une très-grande ressource dans l'art de guerir, non-seulement pour l'usage intérieur, mais aussi pour les maladies externes; peut-être procurera-t il à la Chirurgie des résolutifs spécifiques pour fondre les tumeurs dures, où la suppuration est redoutable, & où, par cette raison, l'on ne peut recourir aux émolliens, ni aux résolutifs un peu irritans; il n'y a que des sels antiputrides & pénétrans, rendus plus efficaces par leur union intime avec des huiles qui auront une activité convenable, qui pourroient être appliqués avec sûreté & avec succès sur ces tumeurs : Tels sont le Sel Ammoniac, le Sel alcali fixe, ou bien les Sels Volatils Tartareux; tels que sont ceux de l'Ail, de l'Oignon, de l'*Arum*, de la Bryoné, du Concombre sauvage, de la Persicaire âcre, du *Sedum âcre*,

alliés avec le camphre ou le pétrole, ou avec les huiles des plantes fœtides & anodynes, reconnues pour de puissans résolutifs, comme la Cigue, le *Bella-dona*, le *Stramonium*, le Pavot, &c. ou bien avec les huiles bitumineuses fœtides, ou avec les huiles végétales, dont M. Quesnay a parlé au Chapitre 17. lesquelles sont tout ensemble bitumineuses, résineuses, & mucilagineuses, ou avec les huiles actives de plusieurs Animaux, comme celles de Blaireau, de Vipere, de Crapeau, &c. Nous avons vû que les Sels naturels ou factices peuvent acquérir différentes vertus, en s'alliant par la trituration à différens genres d'huiles; mais on peut aussi par la même opération diminuer ou corriger la trop grande acrimonie des Sels, en les alliant à des huiles qui peuvent l'émousser ou l'adoucir autant qu'il convient. Si, par la trituration, on tire d'un purgatif un Sel trop actif ou trop irritant, on pourra ensuite l'exposer à une nouvelle trituration avec la Gomme Arabique, ou avec la Gomme Adragant ou quelque'autre de même genre, il résultera de son union avec de telles Gommés un Sel purgatif qui operera fort doucement; on en est déjà en quelque sorte assuré par l'expérience; M. Medalon Médecin de l'Armée du Roi en Bohême, manquant de Manne & d'autres purgatifs doux, y suppléa par les Gommés dont nous venons de parler, qu'il ajoutoit aux infusions de Sené, il obtenoit par ce mélange un purgatif très-doux dont il se servoit avec succès dans les

Fièvres continues. On peut encore corriger les Sels purgatifs trop âcres, en les alliant aux Sels des fruits aigrelets, par exemple au sel de Pruneaux, de Groseiller, à la Crème de Tartre, &c. On peut donc selon les différentes vûes que l'on se propose, augmenter, diminuer, corriger, réunir les vertus des Remedes, multiplier les secours de la Medecine, & en rendre l'usage beaucoup plus facile & plus sûr pour les Malades, & beaucoup moins embarrassant pour les Médecins. Ainsi le besoin, l'humanité, & l'espérance du succès nous exhortent puissamment à rechercher tous les avantages que l'heureuse découverte de M. le Comte de la Garaye peut nous procurer.

Cette Dissertation a été lûe à l'Académie Royale des beaux Arts de Lyon dans la Séance du 11. May 1746. & cette sçavante Société l'a honorée de son Approbation.

