

dication : mais le vin ajoute à l'extrait celui qu'il contient lui-même , et son acide augmente dans les extraits la disposition qu'ils ont à la déliquescence.

*Extrait résineux de Jalap , de Scammonée , de Gaïac.*

Les extraits par l'alkool très-rectifié sont des résines ; par l'alkool foible , des résines mêlées avec des substances gommeuses ou extractives.

Le moyen le plus certain pour prévenir la destruction spontanée qu'éprouvent les extraits trop mous , consiste à les rapprocher au point de leur donner une consistance pillulaire. Mais pour mieux défendre ceux qui attirent l'humidité de l'air, on couvre leur surface d'une couche de lycopodium.

## SECTION V.

### EAUX DISTILLÉES.

#### DISTILLATION.

La distillation est en général une opération par laquelle, au moyen de fourneaux convenables, on administre à des substances contenues dans des vaisseaux appropriés qui y plongent par leur partie inférieure, une quantité

de calorique capable de réduire les fluides de ces substances en vapeurs, lesquelles, soit en s'élevant dans le vide des vaisseaux, soit en passant par un tuyau plus ou moins prolongé, plus ou moins contourné et qui traverse une masse d'eau, se condensent, prennent l'état d'un liquide qui coule et se rend dans des récipiens.

On distille l'eau pour la dépouiller des matières salines, ou pour la charger des principes volatils des végétaux : de là, l'eau distillée et les eaux simples des plantes.

On se borne ici aux eaux aromatiques préparées d'après les règles suivantes :

1°. Fourneau bien entendu, ne tirant ni trop ni trop peu, ne consumant que le moins de combustible possible.

2°. Alambic de verre ou de terre, exécuté d'après de bons modèles ; ou alambic de cuivre à chapiteau d'étain fait à la moderne, accompagné de son serpentín, ou d'un autre condensateur.

3°. Plantes récentes, hachées, mises dans trois fois leur poids d'eau, ou quantité suffisante pour les submerger et les empêcher de brûler contre les parois de la cucurbite.

4°. Cucurbite remplie de manière à laisser libre le mouvement de l'ébullition.

5°. Degré de chaleur propre à conserver ce mouvement jusqu'à ce qu'on ait obtenu tout ce qui est odorant.

|                              |                                                   |
|------------------------------|---------------------------------------------------|
| Eaux de fleurs d'orange..... | } Conformément<br>à la pharmaco-<br>pée de Paris. |
| de menthe poivrée.....       |                                                   |
| de roses pâles.....          |                                                   |
| d'angélique.....             |                                                   |
| de mélisse.....              |                                                   |
| d'anis.....                  |                                                   |
| de plantes vulnér. simpl.    | }                                                 |
| de cannelle de Chine...      |                                                   |

Pendant la distillation des plantes aromatiques, il s'élève avec l'eau des huiles très-odorantes : les unes conservent l'état fluide, les autres prennent l'état concret. Elles sont plus légères que l'eau, à l'exception de celles de cannelle, de girofle, d'ail, de racines d'aunée, d'amandes amères, &c.

Il est des huiles volatiles qu'on peut obtenir par expression, en râpant l'écorce jaune des citrons, ou autres fruits de ce genre, et soumettant cette râpure à la presse, l'huile coule, accompagnée du mucilage auquel elle étoit unie dans les cellules apparentes qui la renfermoient, et qui se précipitent ensuite par le repos.

Plusieurs semences, celle d'anis, par exemple, contiennent deux huiles : l'une volatile aromatique, l'autre fixe.

La première existe dans leur écorce, l'autre dans l'amande de la semence.

Si on broie ces semences, leurs huiles confondues passent ensemble, par l'effort de la presse.

Il n'y a pas de doute que même les semences émulsives ne contiennent deux huiles distinctes, comme on le voit dans les amandes amères, qui, par la distillation, fournissent une huile épaisse caustique.

## SECTION VI.

### *SUCS DES FRUITS PAR DÉPURATION ET FILTRATION.*

La nature de l'instrument destiné à la filtration, varie infiniment. Le papier, les tissus de laine, de chanvre, de lin, la laine et le coton cardés, l'éponge, le sable, les terres, le verre pilé, le charbon, les pierres poreuses, toutes ces matières peuvent servir utilement à cette opération; mais leur pureté a besoin d'être examinée, sur-tout lorsqu'il s'agit de filtrer des dissolutions salines, des liqueurs vineuses, alcooliques et acides.

La forme de ces filtres, et leur disposition, ne sont pas plus indifférentes que leur matière: c'est au pharmacien à choisir dans leur nombre