ne puiſſent les ſaiſir dans les mêmes proportions, que les autres drogues.

Lorſqu'on a ainſi diſpoſé toutes ces matieres, on les ſecoue ſur un tamis de crin, chacune ſéparément, pour en ôter la pouſſiere. Enſuite on peſe les quantités de chacune des ſubſtances : on les mêle exactement enſemble : on ſerre le mêlange dans des boîtes ou dans des bouteilles qui bouchent bien, ſur-tout lorſqu'on a fait entrer dans les eſpeces, des matieres odorantes qui ſont ſuſceptibles de perdre leur odeur.

Des infuſions.

Après avoir parlé des eſpeces qui ſont du reſſort de l'infuſion, l'ordre exige que nous donnions les regles qu'on obſerve en faiſant infuſer les médicaments.

L'infuſion a pour but d'extraire, par le moyen d'une menſtrue, les ſubſtances les plus diſſolubles & les plus délicates des mixtes.

Ces médicaments ſont liquides : ils ſe préparent à froid, ou à l'aide d'une douce chaleur, mais jamais par ébullition (1), afin de ne point les charger de ſubſtances étrangeres à l'infuſion. Les principaux véhicules des infuſions ſont l'eau, le vin, le vinaigre, l'eau-de-vie, l'eſprit de vin, &c. On choiſit celle de ces liqueurs qui remplit le mieux les intentions qu'on ſe propoſe. A l'article des médicaments externes, nous parlerons des infuſions qui ſe font dans l'huile.

L'objet de l'infuſion eſt de transférer dans le menſtrue, la vertu des matieres qu'on fait infuſer. Comme toutes les ſubſtances ne ſont point de même nature, qu'il y en a de réſineuſes, de gommeuſes & d'extractives, on fait les infuſions dans différentes liqueurs : nous ne parlerons pour le préſent, que de celles qui ſe

(1) Silvius, page 218 & ſuiv.

ſont dans l'eau. Les eſpeces dont nous avons parlé, toutes les plantes & les parties des plantes délicates, comme ſont le capillaire, le chamædrys, le ſcordium, les fleurs de camomille, le ſafran, les fleurs des plantes inodores, telles que celles de mauve, de guimauve, &c. doivent être infuſées comme le thé. On verſe un poiſſon d'eau bouillante ſur une pincée des ſubſtances qu'on veut mettre infuſer : on couvre le vaiſſeau ; on fait durer l'infuſion juſqu'à ce que la liqueur ſoit à demi-refroidie, ou que les matieres qui infuſent, ſoient précipitées au fond du vaiſſeau. Ces ſortes d'infuſions ſe font le plus ſouvent chez les malades, & elles ſervent de boiſſon ordinaire : il faut qu'elles ſoient légeres, peu chargées de parties extractives ; mais elles doivent contenir tous les principes volatils des ſubſtances qu'on a ſoumiſes à l'infuſion. Il eſt difficile de régler les proportions de l'eau ſur celles des plantes qu'on fait infuſer ; cela dépend de la quantité des principes dont on veut que les infuſions ſoient chargées. Il ſuffit de déterminer la quantité qu'on veut qu'il en reſte, parceque d'ailleurs les plantes s'imbibent d'une plus ou moins grande quantité d'eau qu'elles retiennent. Les infuſions doivent être parfaitement claires & tranſparentes. Lorſqu'on les paſſe pour en ſéparer les herbes, on ne doit point exprimer le marc, du moins, que très légérement, ſans quoi une portion du parenchyme, le plus délicat des herbes, paſſe avec la liqueur, trouble les infuſions, & les rend plus dégoûtantes à prendre, ſans qu'elles ſoient plus efficaces (1). On peut enfermer dans un nouet de linge, les ſubſtances qu'on fait infuſer ; par ce moyen on s'évite la peine de paſſer les infuſions : mais il faut obſerver que le nouet ne ſoit qu'au quart rempli, afin qu'il ſe trouve une eſpace ſuffiſant pour le renflement des ingrédients.

(1) Silvius, page 224.

Lorſque les ſubſtances ſont groſſes, dures & ligneuſes, comme les bois, les écorces & certaines racines, on les coupe, ou on les concaſſe, ayant ſoin d'en ſéparer la poudre qui s'eſt formée pendant leur diviſion. On fait infuſer ces matieres beaucoup plus long-temps : ſouvent cette infuſion eſt préliminaire : elle ſe fait pour amollir celles qu'on doit ſoumettre à la décoction. Lorſque les ingrédients contiennent des principes volatils & aromatiques, on doit les faire infuſer dans des vaiſſeaux parfaitement clos : ſouvent on ſépare, par le moyen de la diſtillation, une portion de liqueur qui ſe trouve chargée de tous les principes volatils, comme nous le dirons à l'article des ſyrops aromatiques.

Des Décoctions.

L'objet de la décoction eſt le même que celui de l'infuſion, c'eſt à dire, qu'on ſe propoſe dans cette opération, de diſſoudre & d'extraire les ſubſtances actives des corps, dans un véhicule approprié à l'intention qu'on veut remplir (1). La décoction proprement dite, differe de l'infuſion, en ce qu'elle eſt plus chargée de principes extractifs, & de peu ou point du tout des principes volatils des ſubſtances. Les décoctions different encore des infuſions, en ce qu'elles ſe font à l'air libre, c'eſt-à dire, dans un vaiſſeau non clos, & qu'on les fait bouillir,

Les matieres qui ſont du reſſort de la décoction, ſont les végétaux, les animaux, & ſouvent quelques matieres minérales, comme l'antimoine & le mercure.

Les liqueurs qui ſervent d'excipient pour les décoctions, ſont les mêmes que pour l'infuſion, à l'ex-

(1) Silvius, page 252 & ſuivantes. Lemery, Pharmacopée, pages 66 & 68.