

privés avec soin de l'eau qu'ils contiennent au moment de leur récolte. S'il était possible de se procurer à toute époque de l'année les plantes fraîches dans un état satisfaisant de développement, nul doute que souvent on ne dût les préférer à celles qui ont été soumises à la dessiccation. Mais personne n'ignore que, pendant une partie de l'année, la végétation est suspendue, et que même durant la saison chaude le temps où un végétal peut convenir à l'usage est généralement assez court. De ces faits bien connus dérive la nécessité de sécher les végétaux afin de rendre leur administration possible dans toutes les saisons. Comme d'ailleurs les plantes ne croissent fréquemment que dans des régions circonscrites, sans la dessiccation, la thérapeutique serait privée d'un grand nombre d'entre elles.

On ignore réellement les changements que la dessiccation peut amener dans les propriétés et l'activité d'une plante officinale. La plupart des auteurs se bornent à émettre sur ce sujet quelques assertions vagues, qu'une étude plus attentive des faits pourra bien infirmer. Malgré l'incertitude qui plane sur cette matière, il est généralement admis que la proportion des principes gommeux solubles diminue, et qu'une notable quantité d'albumine végétale devient insoluble. Quant aux matières volatiles, les unes se dissipent en partie, certaines se modifient dans leur constitution chimique, et quelques-unes enfin se perdent entièrement.

La dessiccation des plantes consiste dans l'expulsion de leur eau de végétation à une température peu élevée. Les liquides constituant la sève et les sucres propres sont composés de matières très-diverses, dissoutes ou divisées à la faveur de l'eau. Par l'action de la chaleur, celle-ci s'évapore peu à peu, et les principes qui lui étaient associés restent dans le tissu végétal à l'état de siccité, et peuvent s'y conserver. Afin d'éviter l'altération des sucres contenus dans les plantes, il importe que leur dessiccation s'effectue rapidement; si l'évaporation de l'eau de végétation est lente, les modifications dues à la fermentation ou à la putréfaction sont inévitables.

Les procédés destinés à exécuter rapidement la dessiccation des plantes sont fondés sur la propriété que possède l'eau contenue dans les tissus végétaux de se vaporiser d'autant plus vite au contact de l'air, que celui-ci est plus sec. La vapeur d'eau se formerait plus rapidement dans le vide; mais on conçoit que, pour la dessiccation des plantes officinales, le système d'évaporation dans le vide est tout à fait impraticable.

Lorsqu'on introduit dans un espace circonscrit une certaine quan-

tité d'eau, celle-ci engendre une proportion de vapeur limitée par l'étendue de l'atmosphère ambiante, et par sa température. Dès que l'air est saturé pour la température à laquelle on opère, en d'autres termes, dès que la vapeur d'eau atteint la tension maximum correspondante, toute évaporation cesse. Le même effet se produit dans une chambre bien fermée où l'on place des plantes fraîches. Celles-ci abandonnent graduellement l'eau de végétation capable de saturer l'air confiné de la pièce; mais aussitôt que l'atmosphère est arrivée à cet état d'humidité extrême, la dessiccation s'interrompt. De là dérive la nécessité de renouveler d'une façon continuelle l'air à mesure qu'il se charge de vapeur.

La vitesse du courant d'air abrège notablement la durée de la dessiccation. Sous l'influence d'un renouvellement rapide les parties des plantes sont à chaque instant en rapport avec des molécules gazeuses qui n'ont pas le temps de se saturer. Dans ces conditions, les tissus végétaux sont constamment soumis à l'action d'une atmosphère qui, étant toujours éloignée de son point de saturation, se charge de vapeur avec une grande promptitude.

L'évaporation marche d'autant plus vite que l'air est plus sec.

Elle est également d'autant plus rapide que la température de l'air est plus élevée. Ce dernier fait tient à la propriété que possède l'eau, comme tous les liquides volatils, de former plus de vapeurs dans un espace circonscrit vide ou rempli de gaz, lorsque la température suit une marche ascendante. Mais, pour chaque degré thermométrique, il y a constamment un point de saturation au delà duquel l'évaporation cesse encore. En conséquence, réserve faite de la faculté de dissoudre plus de vapeur, toutes les considérations précédentes s'appliquent à l'air chaud de même qu'à l'air froid.

La dessiccation des plantes ou généralement des substances végétales s'exécute ordinairement dans un grenier aéré qui reçoit le nom de *Séchoir*. Cette pièce est choisie sous les combles, parce que les rayons du soleil qui frappent directement les toits élèvent la température des pièces sous-jacentes, et rendent la dessiccation plus prompte.

L'exposition du midi est celle qu'il faut préférer afin d'y placer les ouvertures du séchoir; plus elles seront nombreuses, plus la circulation de l'air y sera facile. Ces ouvertures sont disposées dans l'orientation qui amène le plus souvent, dans le climat où l'on se trouve, les courants d'air sec et chaud. Les fenêtres doivent être munies de persiennes qui, tout en ne s'opposant pas aux courants d'air, empêchent les rayons du soleil de tomber directement sur les

BIBLIOTECA  
FAC. DE MED. U. A. N. L.

plantes. Ces ouvertures devront pouvoir se clore entièrement au moyen de volets, qui, en temps de pluie, protégeront le séchoir contre les vents chargés d'humidité.

Il est essentiel de développer sur une large surface les plantes que l'on veut sécher, et de renouveler les couches le plus souvent possible. A cet effet on les dispose en couches minces sur des claies légères, et on les retourne fréquemment.

On peut également disposer les plantes par paquets, et les suspendre en guirlandes; les paquets ne doivent être ni trop volumineux ni trop serrés; sans ces précautions, les plantes s'altèrent avant que la dessiccation se soit accomplie jusqu'au centre.

On a souvent recours, pour dessécher les plantes, à la température d'une étuve. Cette pratique est indispensable, dans les temps pluvieux, quand l'air est presque saturé d'humidité, ou lorsqu'on opère sur des tissus succulents et compactes, qui laissent difficilement dégager leur eau de végétation.

On donne le nom d'*Étuve* à un emplacement plus ou moins vaste, chauffé par un fourneau, et dont l'installation, variable suivant les localités, est néanmoins fondée sur quelques principes rationnels. La chaleur doit être fournie par un poêle dont la bouche soit placée en dehors de la pièce, afin que les cendres du foyer ne puissent pas souiller les matières soumises à la dessiccation. On fait parcourir aux tuyaux de ce poêle le plus grand espace possible dans le sens horizontal, de manière qu'ils chauffent facilement par contact l'air de l'étuve.

Si le tuyau d'un poêle est vertical, les particules d'air qui viennent toucher sa base s'échauffent, se dilatent et s'élèvent le long du tuyau. Ces couches d'air forment ainsi une sorte de gaine rendue continue par les molécules d'air froid qui remplacent à la base celles que leur légèreté spécifique a dirigées vers les régions supérieures de la pièce. Si dans une telle disposition des tuyaux, les couches aériennes s'échauffent fortement au contact du tuyau, on voit qu'il faut beaucoup de temps pour que l'influence du foyer se fasse sentir sur un grand nombre d'entre elles. Dans le cas où le tuyau est horizontal, les particules d'air qui le touchent, entraînées par un rapide mouvement d'ascension, ne restent que quelques instants en contact avec lui; mais comme elles sont incessamment remplacées par des couches d'air froid, la quantité de chaleur soustraite au tuyau dans le même temps est plus grande que lorsqu'il est disposé verticalement. On suppose, bien entendu, que la proportion des combustibles employés, et que la superficie des tuyaux restent, dans les deux circonstances, complètement identiques.

Il ne suffit pas d'échauffer l'atmosphère totale d'une étuve, il faut encore la renouveler, car si cette condition n'est pas satisfaite, l'air sera bientôt saturé de vapeur aqueuse et, ainsi que nous l'avons dit, toute évaporation cessera. Il est facile d'établir un courant d'air en pratiquant dans diverses parties convenablement choisies quelques ouvertures sur les parois de l'étuve. L'air chaud chargé d'humidité sort continuellement par ces orifices, et est remplacé incessamment par de l'air sec et moins chaud, qui s'échauffe et devient très-propre à hâter la dessiccation. On remédie au refroidissement de l'étuve par l'air qui s'y introduit du dehors, en plaçant dans le foyer du fourneau des cylindres creux métalliques qui s'échauffent et viennent déboucher dans l'étuve. L'air extérieur traverse ces cylindres avant de pénétrer dans la pièce, de sorte que ces bouches de chaleur versent continuellement de l'air sec et déjà échauffé, lequel remplace celui qui sort par les ouvertures. Certaines dispositions permettent de modérer la vitesse du courant, de telle sorte que l'air ne soit expulsé de l'étuve qu'après avoir eu le temps de se saturer d'humidité. Cette condition est avantageusement remplie dans le système d'étuve qui a été proposé par M. Cooper. L'air échauffé est entraîné vers la partie supérieure de l'étuve, mais il ne trouve d'issue que vers les portions inférieures de la pièce. Le mélange de l'air sec avec l'air saturé s'opère avec lenteur, et ce sont toujours les couches inférieures plus chargées d'humidité qui sont expulsées. Du reste, la construction d'une étuve peut présenter de grandes différences suivant les localités.

Ces principes généraux posés par Soubeiran nous paraissent suffisants, et nous ne pourrions, sans entrer dans le domaine de la technologie pure, donner tous les détails que comporte l'installation d'une étuve modèle dans le laboratoire d'une pharmacie. Ajoutons que, depuis un certain nombre d'années, la construction des appareils de chauffage a fait de grands progrès, tant en France que chez plusieurs nations étrangères. L'utilisation des emplacements, l'agencement des organes, l'économie du combustible, l'utilisation plus complète de la chaleur qu'il dégage, ont été l'objet d'études et d'améliorations sérieuses. Le pharmacien dans la pratique trouvera facilement des constructeurs éclairés prêts à le seconder; il pourra également consulter avec fruit, sur toutes les dispositions intérieures d'un laboratoire perfectionné, l'excellent ouvrage de MM. Mohr et Redwood intitulé, *Practical Pharmacy*, et le *Traité de la chaleur*, par Pécelet.

Dans la dessiccation à l'étuve, les plantes doivent être étalées sur des claies en couches minces, et retournées de temps en temps, afin

de généraliser l'évaporation. Il est de plus indispensable de ne pas les exposer dès le début à une trop forte chaleur, on leur ferait subir dans leur eau de végétation une sorte de coction qui les altérerait. On commencera par porter l'air à une température de 20 à 25 degrés, qu'on élèvera jusqu'à 35 ou 40 degrés au maximum.

Quel que soit le procédé de dessiccation des matières organiques, on remarque qu'au sortir du séchoir, elles sont cassantes et se brisent au moindre contact. Cette fragilité ne dure pas; au bout de peu de temps, les plantes deviennent maniables. Ce fait tient à ce que le tissu végétal, grâce à son pouvoir hygroscopique, s'empare d'une partie de l'humidité de l'air, et reprend graduellement une certaine flexibilité.

Tout ce qui concerne la dessiccation des plantes entières ou des feuilles des plantes a été énoncé plus haut d'une façon générale dans ce que nous avons dit touchant leur éléction. Nous nous contenterons ici de citer quelques exemples: on dessèche à l'air libre les *Labiées*, la *Fumeterre*, le *Trèfle d'eau*, la *Mercuriale*, etc., et toutes les plantes dont les parenchymes sont modérément gorgés de liquides. La chaleur de l'étuve est nécessaire pour sécher l'*Orpin*, la *Joubarbe*, et toutes les espèces chargées de sucs très-abondants.

Les végétaux aromatiques riches en principes volatils doivent être séchés de préférence au grenier. Il est impossible d'éviter la perte d'une partie de leur odeur, mais la déperdition est d'autant plus faible que l'on opère à une plus basse température, parce que la volatilisation de l'huile essentielle décroît, pour un même abaissement de température, plus rapidement que la tension de la vapeur d'eau. Il faut rester dans des limites de température assez élevées pour que l'évaporation s'opère facilement, et cependant telles que le dégagement des principes volatils ne soit pas trop abondant. On remplit ces conditions en étalant ces végétaux en couches minces sur des claies disposées dans un lieu sec et puissamment aéré.

Quand les racines sont peu succulentes et peu volumineuses, on les dessèche facilement tantôt en les suspendant dans une étuve, ou dans un séchoir, tantôt en les coupant par tronçons courts et les étalant sur des claies.

Les racines charnues sont coupées en tranches minces, puis disposées en chapelets que l'on suspend dans un grenier ou dans une étuve: tel est le cas des racines de *Bryone* et de *Nénuphar*, etc.

On recommande généralement de laver les racines avant de les soumettre à la dessiccation; cette opération a pour but de séparer la terre adhérente à leur surface, elle s'exécute sur les racines entières. On place les racines dans un réservoir (baquet, auge en pierre) avec

une grande quantité d'eau, et on les agite à l'aide d'une spatule en bois. La terre se détache et se précipite; on retire les racines et on les soumet, s'il est nécessaire, à un second lavage; après quoi, on les étale à l'air pour faire évaporer l'eau qui les mouille. Une fois que leur surface est séchée, on les coupe par tranches, et on termine la dessiccation au grenier ou à l'étuve.

Quelques personnes préfèrent sécher les racines sans les laver, et prescrivent de les secouer dans un sac de toile dès qu'elles sont sèches. Le frottement que les fragments exercent les uns sur les autres détache toute la terre, que l'on sépare ensuite au moyen d'un crible. Cette méthode est bonne pour les racines volumineuses, et surtout non filamenteuses; mais le lavage est encore préférable.

Il est souvent nécessaire de conserver quelques racines dans leur état de fraîcheur, soit parce qu'elles perdent, en se desséchant, leurs propriétés caractéristiques, soit parce qu'elles acquièrent des qualités nuisibles. Pour atteindre ce but, on les tient environnées et couvertes d'un sable fin, bien sec; il est quelquefois nécessaire de couper la partie supérieure de ces racines afin d'empêcher le développement des feuilles, lequel ne pourrait avoir lieu qu'au détriment de l'activité des parties employées.

Les bulbes frais doivent être conservés dans du sable. Lorsqu'il est nécessaire de les dessécher, c'est toujours par le procédé suivant: on rejette les parties les plus extérieures dont l'aspect annonce un commencement de détérioration; on détache également les parties voisines de la hampe, naturellement étiolées, et dépourvues de principes actifs, et l'on conserve seulement les *Squames* ou *Tuniques* intermédiaires. On coupe celles-ci, soit transversalement, soit dans le sens de leurs fibres longitudinales, de manière à diviser la pellicule mince et très-dense qui recouvre leur surface, et qui s'opposerait à l'évaporation de l'humidité. On les enfle en chapelets ou bien on les étale sur des claies, et on les fait sécher à l'étuve.

Il convient ici de définir ce qu'on doit entendre par *Bulbe*: un bulbe est un bourgeon ou une tige contractée développée sous terre. Il est formé de deux systèmes: l'un de nature axile, qu'on appelle *Plateau* dans les *Lis* ou les *Aulx*; l'autre, de nature appendiculaire, représenté par les *Feuilles*, les *Écailles* ou les *Squames*. Dans les bulbes dits *pleins*, l'axe seul prend un grand développement; tel est celui du *Colchique d'automne*, du *Safran*. Dans les *Bulbes écailleux tuniques*, le plateau demeure très-petit, et l'on emploie surtout les appendices, sous le nom de *squames*, comme dans les *Scilles*, les *Lis*, ou sous celui de *tuniques*, comme dans les *Aulx*.

Les *Bois* et les *Ecorces médicinales* se dessèchent avec la plus grande facilité. Il suffit de les laisser exposés pendant un temps suffisant, dans un grenier ouvert, à des courants d'air sec.

Les *Fleurs* d'un volume un peu considérable et celles qui sont isolées sur les tiges sont récoltées une à une. Quand, au contraire, elles sont très-petites et réunies en grand nombre sur un support commun, inflorescence en *Corymbe*, en *Ombelle* ou en *Grappe*, on les cueille avec leur pédoncule; on les désigne alors sous le nom de *Sommités fleuries*. Pour les sécher, on en fait de petites bottes, qui sont liées et suspendues dans un séchoir. Quelquefois on les enveloppe de papier, afin d'éviter que leurs couleurs ne soient modifiées ou détruites par la radiation lumineuse. On opère ainsi pour le *Caille-lait*, le *Millepertuis*, la *Petite centaurée*, le *Melilot*, l'*Origan*, la *Marjolaine*, etc.

Les fleurs, en raison de la délicatesse de leur tissu, et de la facilité avec laquelle elles s'altèrent, doivent être desséchées promptement, en se conformant néanmoins à ce qui a été dit sur les moyens généraux de dessiccation; il importe d'autant plus de hâter l'évaporation que le tissu des fleurs est plus aqueux et plus délicat.

On fait subir à quelques fleurs une opération préalable : on sépare le *Calice* et les *Onglets* des pétales de *Roses rouges* et *Œillets*; on détache le calice de la *Violette* odorante. Si l'on destine les fleurs de *Violette* à fournir leur principe colorant comme réactif chimique, il est indispensable, avant de les sécher, de les laver à l'eau distillée chaude afin de séparer une matière verte qui nuit à la pureté de la teinte violacée que doit offrir leur solution. Ces fleurs conservent bien leur couleur si, dès qu'elles sont assez sèches pour être friables, on les enferme encore chaudes dans des vases hermétiquement fermés. L'altération qu'elles éprouvent lorsqu'on les laisse exposées à l'air libre paraît être le résultat d'une sorte de fermentation déterminée par l'eau hygrométrique qu'elles condensent en notable proportion.

Dans ces dernières années, plusieurs savants, et en particulier MM. Stanislas Martin, Kentz Swarts, Berjot et Reveil ont fait connaître divers procédés ingénieux, propres à conserver aux plantes leur forme et la coloration propre de leurs tissus. Ces méthodes appartiennent plutôt à la science pure qu'à la pharmacie; aussi n'entre-rons-nous à ce sujet dans aucun des détails qu'il comporte, mais qui n'ont d'intérêt et ne peuvent être mis en pratique que lorsqu'il s'agit de former un musée ou une collection botanique.

Les *Fruits* peu charnus sont desséchés par des procédés fort simples

qui consistent à les étendre dans un grenier aéré, ou à les exposer directement à la radiation solaire. Cependant il est plus convenable de placer à l'ombre ceux qui sont chargés de principes volatils, par exemple, les *Diachènes* des *Ombellifères*.

Les fruits pulpeux, tels que les *Figues*, les *Prunes*, les *Cynorrhodons*, ne doivent jamais être desséchés au point de devenir cassants. On les expose d'abord à la température d'un four modérément chauffé, et ensuite à celle du soleil, et on les porte successivement au four et au soleil, jusqu'à ce qu'ils aient acquis le degré de siccité convenable. Le but qu'on se propose dans cette manipulation est : 1° de faciliter la dessiccation de la matière charnue, en élevant la température; 2° de déterminer une évaporation égale dans toutes les parties. La chaleur du four modifie surtout la surface des fruits : à mesure que l'humidité se dégage, les tissus se contractent et deviennent bientôt assez denses pour s'opposer à la vaporisation des suc contenus dans des couches plus profondes. Pendant le temps que les fruits passent hors du four, l'équilibre hygrométrique tend à se rétablir dans toute leur substance, et les portions desséchées se ramollissent de nouveau, aux dépens des liquides empruntés au parenchyme interne. Il est aisé de concevoir qu'en renouvelant plusieurs fois ces alternatives, on arrive graduellement à une concentration convenable des suc. Il est important de noter que le four doit être chauffé assez doucement pour produire la dessiccation et non la coction des fruits.

Quand les *Semences* ont été récoltées à l'état de parfaite maturité, elles n'exigent ordinairement d'autre soin que d'être conservées dans un lieu sec. Il est important de laisser dans leur coque ligneuse celles qui en sont pourvues; on observe en effet qu'elles s'y conservent plus longtemps sans subir d'altérations.

Toutes les substances médicinales tirées du règne animal doivent être soumises à la dessiccation avec les mêmes soins que les plantes; les procédés mis en pratique varient selon la nature particulière de chacune d'elles.

Les *Cantharides* sont exposées en couches minces sur des toiles, des châssis ou des tamis, dans un grenier ouvert où l'air circule librement.

Toutes les substances d'origine organique dont nous venons de nous occuper, doivent être enfermées, après leur dessiccation, dans des vases convenables. Des vases de verre jaune orangé, ou de faïence, seraient sans contredit les meilleurs, s'ils n'avaient l'inconvénient

BIBLIOTECA  
FAC. DE MED. U.A.N.L.

d'être généralement d'une trop petite capacité. On les remplace par des boîtes de bois, peintes en dehors, et garnies intérieurement de papier collé avec de l'empois d'amidon, auquel on ajoute de l'aloès, de l'absinthe ou de l'alun pour le garantir contre les insectes. Les plantes dont on récolte les sommités se conservent beaucoup mieux quand chaque botte est enveloppée de papier. Il est d'ailleurs nécessaire de visiter souvent tous les médicaments simples, pour les préserver des altérations commençantes, et pour rejeter ceux qui les auraient subies.

On a quelquefois recours à un procédé tout spécial lorsqu'il s'agit de conserver des masses considérables de plantes; il consiste à soumettre ces plantes sèches à de très-fortes pressions qui diminuent le volume dans des proportions extraordinaires. Grâce à cette compression, les substances végétales sont amenées au contact dans toutes leurs parties, l'air et l'humidité ne peuvent pénétrer dans l'intérieur de ces masses compactes, et l'action des agents atmosphériques se limite à la couche superficielle. Cette méthode est utilisée avantageusement dans les arts pour conserver le *Houblon*, et est adoptée, dans certains cas, pour les grands approvisionnements d'herboristerie; elle est assez répandue en Amérique, en Angleterre et en Allemagne; jusqu'ici ce procédé a reçu peu d'applications en France.

Il est rare que les besoins de la pharmacie exigent la conservation des animaux vivants; si le cas se présente, le mieux est de les placer dans des conditions qui les éloignent le moins possible de leurs habitudes naturelles. Les sangsues nécessaires à la consommation ordinaire sont placées dans de l'eau fraîche que l'on renouvelle souvent. Si leur conservation doit se prolonger pendant un certain temps, il importe, surtout durant la saison chaude, de les tenir dans un courant d'eau continu, et d'éviter autant que possible de les toucher. Ces précautions diminuent notablement la mortalité de ces annélides.

Quand la localité exige que l'approvisionnement se fasse pour un temps très-long, il convient de placer les sangsues dans un petit bassin dont le fond est tapissé d'une couche d'argile suffisamment épaisse, et l'on plante dans celle-ci quelques herbes aquatiques. Enfin, dans la saison froide, les sangsues sont placées dans des vases contenant une certaine quantité d'argile fine, détrempée, et formant une pâte de consistance molle. Ces annélides s'y enfoncent et y restent jusqu'à la belle saison. On a soin d'ailleurs de les abriter dans un lieu où la gelée ne peut pas les atteindre.

## CHAPITRE II. — DE QUELQUES OPÉRATIONS GÉNÉRALES APPLICABLES A PLUSIEURS GROUPES DE PRÉPARATIONS.

### Lotion ou lavage.

Un très-grand nombre de substances végétales destinées aux usages de la pharmacie ont leur surface souillée par des matières étrangères que l'on ne peut en séparer ni par le frottement, ni par d'autres moyens mécaniques. Lorsque ces substances peuvent impunément subir le contact plus ou moins prolongé de l'eau, on les soumet à un traitement qui est désigné sous le nom de *Lotion* ou *Lavage*. C'est ainsi qu'on lave certaines racines dans l'eau, pour ramollir, puis ensuite pour détacher la couche de terre qui les enduit. De même, on lave la *Gomme arabique*, afin d'enlever les corps étrangers qui souillent sa surface, et de dissoudre une matière extractive amère, qui adhère souvent à sa couche extérieure.

Dans une foule d'opérations de chimie pharmaceutique, on a également recours à la lotion des produits obtenus. Ce lavage méthodique, scientifique en quelque sorte, ne doit pas être confondu avec la manipulation que nous venons d'indiquer. Lorsqu'on obtient pour les besoins de la thérapeutique, et au moyen d'une réaction chimique par voie humide, un produit plus ou moins insoluble, ce dépôt pulvérulent reste toujours imprégné d'une proportion variable de liquide chargé des principes demeurés en solution. C'est au moyen de l'eau pure, employée en quantité suffisante, que généralement on débarrasse les précipités de ces matières qui les souillent; d'autres liquides, tels que l'*Alcool*, l'*Ether*, etc., peuvent atteindre le même but dans certains cas déterminés.

Quelques auteurs réservent le mot *lotion* pour cette opération, et ils appellent *lavage* celle où le liquide n'exerce qu'une action mécanique grossière, comme cela a lieu dans le cas des plantes que l'on veut débarrasser de la terre qui y reste souvent attachée.

Quel que soit le liquide qui sert à effectuer la lotion, il agit toujours par imbibition sur les particules du précipité, entraînant les corps solubles qu'elles retiennent entre elles. Le lavage s'opère tantôt par décantation, tantôt par affusion sur un filtre; souvent on commence par la décantation, et l'on termine la purification par le second moyen. Pour laver un précipité déposé à la surface d'un filtre, on verse la matière délayée sur celui-ci, et on laisse écouler toute la partie liquide; alors seulement il convient de faire l'affusion d'eau pure ou