

mà ước lượng nước cần dùng nhiều ít và thời gian lâu, ngắn.... để tránh ảnh hưởng đến chất lượng.

Thẩm : sau khi dùng một - lượng nước vừa đủ để ngâm mềm được liệu thì bỏ được liệu vào một vại chứa vừa vặn, tẩm nước từ từ đến khi cả trong và ngoài được liệu ẩm đều nhau. Đối với một số thuốc nếu dùng phép ngâm để bị hư hao thì nên dùng phép này, nhưng phải theo roris nhiệt độ và thời gian tránh để được liệu bị mốc hoặc lên men chua.

Phiêu : xóc rửa được liệu trong nước bằng rổ (cần thay nước luôn). Phiêu được liệu để khử một số chất độc hoặc chất muối, tạp chất, hoặc mùi, vị tanh (như phiêu Bán hạ, Côn bồ, Bạch truật...)

Thuy phi : là lấy các thuốc không tan trong nước (như Chu sa...) bỏ vào nước mà nghiền, tránh bay bụi. Nghiền xong đợt 1, các hạt tương đối thô chìm xuống, các hạt mịn thì lơ lửng trong nước. Gạn ra, lại đem nghiền phần hạt thô. Lại gạn, lại nghiền tới khi mịn toàn bộ. Tập trung các dịch treo, để tủa lắng xuống, gạn bỏ nước, lấy tủa sấy khô được bột mịn.

Sao : là đem được liệu cho vào nồi, chảo v.v... mà rang bằng lửa, mức độ khác nhau tùy theo mục đích sử dụng thuốc.

+ Sao vàng (sao hoàng) : là dùng lửa nhỏ rang được liệu đến khi bề mặt hơi vàng, hoặc thấy xông mùi đặc biệt của thuốc là được (như sao Thương truật) chú ý đào đều thuốc trong khi sao.

+ Sao xém (sao tiêu) : là dùng lửa to ngọn và thời gian tương đối lâu, được liệu đến độ xém nâu, hoặc thấy xông mùi xém là được (như sao xém Mạch nha, sao xém Sơn tra....)

+ Sao than (sao thán) : là dùng lửa mạnh sao đến khi mặt ngoài được liệu bị xém đen, trong ruột nâu sẫm là được, thường gọi là "sao than tồn tính" (như sao than Địa du...). Gọi là sao than nhưng không để được liệu cháy toàn bộ thành than.

Chích : Là đun được liệu với một tá được lòng, để tá được đó thẩm vào được liệu rồi đem sao tùy mức độ. Có 5 cách "chích" :

+ Chích mật : trước hết đem mật ong đã luyện (cứ 500 gam được liệu dùng 150 -180 gam mật ong. Cách luyện mật sẽ nói ở mục "boàn mật"), đun chảy mật ong, thêm 1/3 thể tích nước sôi, trộn đều, ủ mềm với được liệu định "chích", lại bỏ vào chảo sao nhỏ lửa (đào đều được liệu khỏi cháy) đến khi sờ được liệu không còn dính mật vào tay là vừa (thí dụ : chích mật Hoàng kỳ, chích mật Cam thảo...)

+ Chích dấm (thố chích) : là lấy các được liệu thuộc loại vỏ sò, hến...