REMARQUES.

Esprit de sucre ordinaire.

L'Esprit du sucre ordinaire se fait sans addition, il est acide, mais il n'est pas si fort & il n'a pas tant de vertu que celuy que nous venons de décrire. On l'estime pour les maladies de la poitrine à cause du sucre qui y est bon ; mais un si fort acide est sujet à faire tousser.

Il faut que la cucurbite soit assez grande, afin de donner de l'espace aux vapeurs qui circulent en s'élevant.

On tire tres peu d'huile de sucre dans cette operation, car ce qui reste aprés la rectification n'est pas une huile pure, mais un reste d'esprit teint de quelques gouttes d'huile, de sorte qu'à peine pourroit-on ramasser une dragme d'huile pure.

CHAPITRE XIX.

Du Vin.

Moust.

LE Vin n'est autre chose que le moust ou le suc des raisins murs, duquel les parties spiritueuses se sont développées dans la fermentation. Ce vin est plus ou moins grossier, selon qu'il abonde plus ou moins en tartre.

Pourquoy le vin rouge est plu grossier que le blanc.

Quand on fait le vin blanc, on laisse fermenter le moust des raisins blancs tout seul, mais le vin rouge doit avoir fermenté sur le marc de la grape, c'est pourquoy le rouge est plus chargé de tartre que le blanc, & il demeure plus long temps dans le corps quand on l'a bû. Les vins des païs chauds sont ordinairement plus tartareux que les autres, à cause de l'abondance des sels qu'ils tirent de la terre. Le Vin muscat & celuy d'Espagne n'ont point esté fermentez, qu'on n'ait auparavant fait faire

évaporation, ou par la chaleur du Soleil, ou par celle du feu, d'une bonne partie de leur phlegme, c'est ce qui fait qu'ils sont glutineux presque cóme du syrop. Enfin on peut faire autant de differens Vins, qu'on excite de diverses fermentations au moust. Examinons maintenant ce qui se passe dans ces fermentations.

Vin muscat & vin d'Espagne.

Le moust est une liqueur douce qui ne donne aucune vapeur à la teste pour enyvrer, quelque quantité qu'on en boive. Si vous le distillez, il montera premierement une eau insipide en grande quantité, ensuite une huile puante avec un peu d'esprits foibles qui ne sont que de sel essentiel resout; & enfin il restera une masse terrestre dont on pourra tirer quelque quantité de sel fixe par la lessive, de la même maniere qu'on tire les autres sels Alkali. Parmi toutes ces substances, nous ne trouvons point de ces esprits qui font l'eau de vie, & neanmoins quand le moust a fermenté quelque temps, il s'en fait un vin dont on peut retirer considerablement de l'esprit inflâmable.

Anatomie du moust.

Pour expliquer cet effet, il faut sçavoir que le moust contient beaucoup de sel essentiel; ce sel comme volatile faisant effort dans la fermentation pour se détacher des parties huileuses par lesquelles il estoit comme lié, il les penetre, il les divise & il les écarte, jusques à ce que par ses pointes subtiles & trenchantes, il les ait rarefiées en esprit; cet effort cause l'ébulition qui arrive au vin, & en même temps sa purification: car il en fait separer & écarter les parties les plus grossieres en forme d'écume, dont une portion s'attache & se petrifie aux costez du tonneau, & l'autre précipite au fond, c'est ce qu'on appelle le tartre & la lie.

Comment le moust se convertit en vin.

L'esprit inflamâble du vin n'est donc autre chose qu'une huile exaltée par des sels; & une preuve incontestable de ce que j'avance, c'est qu'il n'y avoit

Esprit de vin, ce que c'est.

que l'huile dans le mouſt qui fût capable de s'enflammer.

Ce ſont auſſi ces mêmes ſels qui eſtant un peu dégagez de leur enveloppe, changent la douceur fade du mouſt en un agreable picottement, tel que nous le ſentons en nos Vins de France.

Il eſt à remarquer qu'il faut une quantité ſuffiſante de phlegme, afin que les ſels puiſſent aſſez étendre leur fermentation, & exalter l'huile, autrement il arrive pluſieurs changements; par exemple, lorſqu'on fait le Vin muſcat & le Vin d'Eſpagne, on ſepare beaucoup du phlegme: car on laiſſe ſecher à demi le raiſin muſcat par le Soleil, ſur la branche, avant qu'on le cueille pour le preſſer, & l'on fait évaporer une partie de l'humidité du mouſt avec lequel on fait le Vin d'Eſpagne, avant que de le faire fermenter; ce qui fait que les ſels n'ayant pas la liberté de s'étendre, & de rarefier l'huile autant qu'ils feroient s'il y avoit plus d'eſpaces ils laiſſent la fermentation imparfaite. L'huile eſtant ainſi à demi exaltée, elle a encore aſſez de force pour empêcher le picottement du ſel, & ne faiſant que chatouiller les nerfs de la langue, elle nous fait appercevoir dans ces liqueurs une ſaveur que nous appellons douce: c'eſt encore la raiſon pourquoy l'on tire beaucoup moins d'eſprit des vins muſcats & d'Eſpagne, que des vins de France: car puiſque l'eſprit de vin conſiſte dans une huile rarefiée, il y en doit avoir moins dans ceux là que dans nos Vins François. Auſſi l'on retire par la diſtillation bien plus d'huile groſſiere de ces vins à demi fermentez.

Pourquoy les Vins muſcats & d'Eſpagne ſont doux.

Si au contraire le mouſt eſt chargé d'une trop grande quantité de phlegme, cõme il arrive aſſez ſouvent, il ſe fait encore une fermentation imparfaite, parce que les ſels eſtant trop affoiblis, n'ont pas la force de couper ni d'exalter ſuffiſãment les parties de l'huile, d'où vient que ces ſortes de Vins ſont ſujets à s'engraiſſer;

Vins gras.

mais on les peut faire devenir bons, en y mêlant de la lie qui contient beaucoup de sel.

Les Vins du Languedoc & de Provence estant extrêmemét chargez de tartre sont plus grossiers que les Vins de Bourgogne & de Champagne, parce que leurs esprits sõt embarrassez dans beaucoup de sel & de terre. On peut donc dire que la bonté du Vin ne procede que de la proportion convenable du phlegme & du tartre.

On objecte à ce dernier raisonnement, que la partie tartareuse se trouvant naturellement separée du Vin, elle ne doit aucunement diminuer la quantité ni la force de la partie spiritueuse & inflâmable. Objection.

Mais quand j'ay dit que les esprits de plusieurs vins sont embarassez dans beaucoup de tartre, je n'ai pas entendu parler du tartre qui se petrifie aux costez des tonneaux ; car celuy là est en repos, & il ne donne aucun empêchement à l'exaltation des esprits; mais il s'agit icy d'un tartre qui demeure toûjours mêlé dans le Vin aprés la fermentation, & qui selon qu'il est en plus grande ou en plus petite quantité, rend les Vins plus ou moins épais & grossiers. Il est bien facile de voir ce tartre, si l'on fait évaporer l'humidité du Vin, car il restera au fõd en forme de lie; ce n'est pas pourtant qu'il soit necessaire d'établir deux sortes de tartre dans une même espece de Vin, car celuy-là n'est que la partie la plus dissoluble de l'autre. Réponse.

On m'a fait encore plusieurs petites objections sur cette matiere, faute d'avoir bien examiné ce que j'ay avancé; aussi n'ay-je pas envie de m'étendre davantage pour les raporter, car j'évite tant que je peux les redites, puisqu'elles ne sont propres qu'à grossir un volume & à lasser le Lecteur.

Le Vin modere l'appetit, comme dit Hyppocrate, & l'on peut dire que c'est parce que les esprits sulphureux dont il est rempli, lient & embarassent le ferment de l'estomac qui par son picottement excitoit la faim. Comment le Vin modere l'appetit.

Liqueurs vineuses.

On peut faire des liqueurs vineuses de tous les fruits & de plusieurs autres choses, par la fermentation, comme des pommes, des poires, du miel, du houblon. On peut aussi faire fermenter les bayes, les semences, les feüilles & les fleurs; mais comme plusieurs de ces choses sont naturellement trop seches pour fermenter aisément, il faut les humecter avec de l'eau quand on les a pilées, & pour encore exciter la fermentation, on y ajoûtera un peu de leveure de biere, par ce moyen on fera des liqueurs dont on pourra tirer des esprits ardens, comme on en tire du Vin.

Pour l'explication de la petite verole.

Ce qui se passe dans la fermentation du Vin, peut beaucoup servir à expliquer plusieurs maladies, mais principalement la petite verole : car il y a bien de l'apparence que dans celle-là, le sang bout & fermente dans les vaisseaux à peu prés comme le vin fermente dans un tonneau, les petites pustules ou les grains de petite verolle sont un tartre qui se separe du sang vers la peau, de la même maniere que le tartre se sépare du Vin aux costez du tonneau, aussi font-elles le même effet qu'un sel, en rongeant le cuir. Les enfans sont plus sujets à cette maladie que les grandes personnes, parce que leur sang ressemble plus au moust, & par consequent il est plus sujet à se fermenter. La petite verole n'arrive ordinairement qu'une fois de la vie, de méme que le moust ne fermente qu'une fois.

Distillation de Vin en Eau de Vie.

REmplissez de Vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre, couvrez-la de son chapiteau ou refrigerant, & y adaptez un recipient: luttez exactement les jointures avec de la vessie moüillée, & distillez à petit feu environ la quatriéme partie de l'humidité, ou jusques à ce que la liqueur qui distillera, ne s'enflâme plus quand on la presentera au feu; ce qui

se trouvera dans le recipient est appellé *Eau de Vie.*

REMARQUES.

L'Eau de vie est un esprit de vin rempli d'un phlegme qu'il a entraîné avec luy dans la distillation, cet esprit monte toûjours le premier, & ainsi l'on sçait qu'il n'en reste plus dans la cucurbite, quand la liqueur qui distile n'est plus inflàmable.

On peut tirer de l'eau de vie de toutes sortes de vins, mais on en tire plus en de certains païs qu'en d'autres. Les Vins, par exemple, qui se font aux environs d'Orleans & de Paris, donnent plus d'eau de vie que plusieurs autres qui semblent plus forts. La raison en est, que ces Vins qui nous paroissent forts, estant chargez de beaucoup de tartre, ont leurs esprits comme fixez, au lieu que les autres n'ayant qu'une portion convenable de ce tartre, laissent leurs esprits plus détachez.

Lorsque le Vin a esté bû, il se fait dans le corps une separation de ses esprits à peu prés semblable à celle que nous faisons par la distillation : car la chaleur des entrailles l'echauffant, elle en détache les parties spiritueuses, & ces esprits s'épãdant de tous costez par les pores, une partie se mêle dans le sang & le rarefie : d'où vient que le Vin réjoüit le cœur & qu'il donne des forces à tout le corps ; mais comme les esprits tendent toûjours à s'exalter, la plus grande partie monte au cerveau où elle augmente un peu le mouvement & cause une gayeté capable de faire naistre plusieurs belles pensées. Bons effets du vin.

Mais si le Vin moderément pris est profitable pour les fonctions du corps, il cause aussi de fâcheuses suites, quand on en use avec excés : car les parties spiritueuses de cette liqueur estant montées en abondance dans le cerveau, elles y circulent avec tant de vîtesse, qu'elles en troublent toute l'œconomie ; & que ce temps-là que les objets paroissent doubles, & que Yvresse.

les murailles du lieu où l'on eſt, ſemblét avoir changé leur aſſiette ordinaire. On demeure dans ce trouble juſques a ce que les eſprits ayant long temps remué & fondu la pituite, ils ſe condenſent en partie avec elle, ou qu'ils s'exaltent par les pores. Il arrive auſſi alors qu'on s'endort, parce que la pituite ayant eſté liquefiée, ou par les eſprits du vin ou par le phlegme qu'ils ont enlevé avec eux, elle ſe gliſſe dans les petits conduits du cerveau, & elle retarde la circulation des eſprits animaux en les aglutinant : car de même que l'agitation des eſprits dans le cerveau produit les veilles, ainſi leur repos ou leur condenſation produit le ſommeil: mais nous parlerons plus amplement de cette matiere dans la ſuite, quand nous traiterons des effets de l'opium.

Comment le vin fait dormir.

Le ſommeil cauſé par l'excés du vin dure ordinairement juſques à ce que les eſprits animaux ayant rarefié cette pituite & ſe ſoient préparé un paſſage libre. Ceux qui ſe ſont enyvrez de biere ou de cidre, ou de quelque boiſſon ſemblable, demeurent bien plus long temps dans leur yvreſſe, & ils dorment enſuite davantage que ceux qui ſont yvres de vin, parce que l'eſprit de ces liqueurs ayant enlevé avec luy au cerveau un phlegme viſqueux, il demeure plus de temps a ſe debarraſſer & à ſortir par les pores. C'eſt auſſi la viſcoſité de ce phlegme, qui s'eſtant introduite dans les ſinuoſitez du cerveau, cauſe le long ſommeil, parce qu'elle eſt difficile à eſtre rarefiée.

Les vins de liqueur enyvrent plus facilement que les autres vins, & pourquoy.

J'ay dit que les vins de liqueur, comme les vins d'Eſpagne & le Muſcat rendoient moins d'eſprit que les vins ordinaires, neanmoins par experience on voit qu'ils enyvrent plus facilement que nos vins François quand on en boit beaucoup: la raiſon en eſt qu'eſtant viſqueux & épais ils demeurent plus long-temps à paſſer que les autres, & que par conſequent l'eſprit qu'ils contiennent a du temps de reſte pour s'élever au cerveau, & même pour y charier des parti

visqueuses, mais l'yvresse de ces vins-là fait plus de mal & dure plus long temps que celle qu'excitent nos vins de France, par la même raison que nous avons dite en parlant du cidre & de la biere.

Les accidens causez par l'usage immoderé du vin, dont je viens de parler, ne sont que les premiers & les moins incommodes, quoi-qu'ils soient fort deshonnestes & préjudiciables à la santé : tout le monde sçait que les frequentes débauches rendent enfin un homme hebeté, & cela parce que les esprits du vin non seulement dilayent la pituite & embarrassent les esprits naturels en leurs fonctions ; mais même en s'exaltant, ils en enlevent toûjours avec eux. Ces personnes sont sujettes aussi à cracher souvent, ou bien il leur survient des fluxions, des catarres & des gouttes, parce que la pituite étant renduë plus liquide par les esprits & par le phlegme des liqueurs vineuses, elle est contrainte de descendre par les vaisseaux lymphatiques ; mais s'il y a le moindre empêment dans ces vaisseaux, elle prend son cours par les nerfs, & elle tombe sur toutes les parties du corps. Si enfin l'excés du vin fait souvent tomber dans l'Apoplexie & dans la Paralysie, c'est parce que la pituite étant à demi dilayée par les esprits & par le phlegme du vin, elle cause des obstructions dans le cerveau, & elle empêche le cours naturel des esprits dans les nerfs. On pourroit rapporter d'autres fâcheuses suites causées par les débauches du vin, mais cette digression est assez longue, retournons à nôtre alembic.

Pourquoy l'on crache souvent quand on a bû trop de vin.

Aprés qu'on a dépoüillé le vin de ses esprits sulphureux, il reste une liqueur tartareuse dans l'alembic, laquelle étant exposée long temps au Soleil, dans un baril dont on ait retiré la bonde, il s'en fait un vinaigre. Il se peut faire qu'une chose semblable arrive dans le corps de ceux qui boivent trop de vin : car comme les parties volatiles qui mõtent au cœur & au cerveau, agitant les esprits, excitent la joye : au con-

traire les parties tartareuſes fixant les humeurs vers les hypocondres, font peu à peu ce qu'on appelle melancolie qui eſt cauſée par un acide: d'où vient que pluſieurs perſonnes faiſant la débauche de vin, à deſſein de faire paſſer leur mélancolie, trouvent aprés que la débauche a fait ſon effet, qu'ils l'ont augmentée.

Analyſe du vin.

Si l'on veut par curioſité, faire une analyſe exacte du vin, il faut prendre ce qui reſte dans la cucurbite aprés que l'on en a tiré de l'eau de vie,& en faire diſtiller tout le phlegme, il reſtera une matiere ſemblable à de la raiſinée qu'on mettra dans la cornuë , & l'ayant placée dans un fourneau , on en fera diſtiller à petit feu encore beaucoup de phlegme juſques à ce qu'il commence à venir âcre. On adaptera alors un grand recipient à la cornuë,& ayant exactement lutté les jointures,on pouſſera le feu peu à peu,pour faire ſortir les eſprits acides & un peu d'huile puante , on continuëra le feu juſques à ce qu'il ne ſorte plus rien. On ſeparera l'huile d'avec l'eſprit, par un entonnoir garni de papier gris : car l'eſprit paſſera , & l'huile eſtnt trop épaiſſe, reſtera deſſus. Mais il y a icy à obſerver qu'on retire beaucoup plus d'huile du mouſt du vin; ce qui prouve aſſez le raiſonnement que j'ay décrit cy-deſſus touchant l'origine de l'eſprit volatile du vin : car puiſqu'une bonne partie de l'huile du mouſt a ſervi à compoſer l'eſprit du vin volatile , il n'en doit guere reſter dans la liqueur dont on a tiré l'eau de vie.

L'eſprit acide du vin & l'huile noire ſont ſemblables à ceux du tartre que nous décrirons cy-aprés. Et l'on peut retirer par la lexive, de la maſſe qui reſte dans la cornuë, un ſel Alkali tout ſemblable à celuy du tartre.

Esprit de Vin.

L'Esprit de vin est la partie huileuse du vin ratefiée par des sels acides.

Remplissez à moitié d'eau de vie un grand matras à long cou, & y ayant adapté un chapiteau & un recipient, luttez exactement les jointures : posez vôtre matras sur un pot à demi rempli d'eau, & placez le pot sur un feu moderé, pour faire distiller au bain de vapeur l'esprit qui se separera de son phlegme & qui montera pur : continuez ce degré de feu jusques à ce qu'il ne distille plus rien, vous aurez un esprit de vin dephlegmé en la premiere distillation.

Il sert de dissolvant à plusieurs choses dans la Chymie: on en donne une demie cuillerée aux Apoplectiques & aux Letargiques pour les faire revenir, on leur en frotte aussi les poignets, la poitrine & le visage. C'est un bon remede pour la brûlure, si l'on en applique aussi tôt qu'elle est faite : Il est encore bon pour les douleurs froides, pour la paralysie, pour les contusions & pour les autres maladies, quand il est question de resoudre & d'ouvrir les pores. Vertus.

REMARQUES.

LA commune metode de faire l'esprit de vin, est en distillant l'eau de vie dans un alembic, tant de fois que l'esprit vienne pur. Pour ce faire on retire par la distillation environ la moitié d'une quantité d'eau de vie, & l'on rejette comme inutile le phlegme qui demeure au fond de l'alembic On distille encore la moitié de l'esprit qui avoit été distillé & l'on rejette le phlegme: on continuë ces rectifications jusques à ce que mettant le feu à une cuillerée de l'esprit, tout brûle & qu'il ne reste aucun phlegme. Mais parce que cette operation est fort longue & qu'à peine en huit ou neuf fois qu'on a réiteré ces distilla- Commune metode pour faire l'esprit de vin.

tions, peut-on avoir un esprit de vin exempt de phlegme, quelque petit feu qu'on ait fait. Les Artistes ont inventé une haute Machine qu'ils appellent *Serpentin*, à cause des circonvolutions qu'elle fait. On l'adapte sur la cucurbite contenant l'eau de vie, & le haut fait en entonnoir reçoit un chapiteau, auquel ayant adapté un recipient & luttéexactement les jointures, on met le vaisseau sur un petit feu : les esprits de vin montent par cette petite chaleur; mais le phlegme estant trop pesant, ne peut estre exalté si haut ; ainsi l'on a un esprit de vin dépoüillé de phlegme en la premiere fois: mais parce que cette machine est difficile à estre transportée à la campagne & en d'autres lieux où l'on veut faire de l'esprit de vin, & que d'ailleurs elle est sujette à estre dessoudée aux jointures par la violence des esprits; j'ay crû le moyen que je viens de donner pour faire l'esprit de vin plus commode: car pourvû qu'on ait un matras & un chapiteau, il sera facile de tirer de l'esprit de vin qui sera aussi bon que celuy du Serpentin, & l'on n'a point sujet de craindre que l'esprit sorte hors du vaisseau par aucun endroit, pourvû qu'on ait bien lutté les jointures, comme nous avons dit.

Distillation de l'esprit de vin par un Serpentin.

Le matras doit avoir le cou bien long, afin qu'il ne monte point de phlegme dans le recipient.

Le bain de vapeur est plus propre qu'aucun autre à faire cette operation, parce qu'il faut une chaleur tres-moderée pour faire élever les esprits seuls : or la vapeur de l'eau échauffe insensiblement. Il faut cõtinuer le même degré de feu, jusques à ce qu'il ne distille plus rien.

Quelques-uns neanmoins tâchent de faire rejetter cette metode de tirer l'esprit de vin, à cause disent-ils, du long-temps qu'il faut employer pour rectifier un peu d'esprit, & pour la difficulté qu'il y a de trouver à Paris des vaisseaux bien faits, & encore plus à la campagne.

Mais il y a apparence que ces Messieurs blâment cette metode avant que de l'avoir voulu éprouver ; car s'ils s'estoient donné la peine de la faire comme je j'ay décrite , ils auroient reconnu qu'avec deux ou trois de ces vaisseaux, on tirera pour le moins autant d'esprit de vin, qu'ils en tirent par leur grande machine, & que cet esprit ne sera point sujet à l'impression que luy pourroient communiquer les vaisseaux de cuivre ou d'étain. Pour ce qui est de la difficulté qu'on prétend qu'il y ait à trouver de ces vaisseaux de verre , elle n'est que pour ceux qui ne veulent pas se donner la peine de visiter les Magasins des Verriers, car on y en trouveroit;& quoique j'en employe assez dans mes Cours de Chymie, je n'en ay point encore manqué. Mais quand on n'en trouveroit point de faits, il me semble qu'il est du moins aussi facile d'en faire faire dans les Verreries , comme de faire construire les grandes machines de cuivre ou d'étain dont on se sert communement Je sçay bien que ceux qui se payent plus de la haute apparence que de l'effet, & qui mesurent la bonté d'une operation à l'embaras qu'elle donne à faire , & à la grandeur des Vaisseaux & des fourneaux qu'on y employe,ne trouveront pas icy dequoy se satisfaire; mais il m'importe peu d'encourir leur blâme , je n'ay pas pris à tâche de suivre leur routine. Mon dessein est de faciliter les moyens pour travailler en Chymie, & de la dépoüiller autant que je pourrai,de ce qui la rend mysterieuse & cachée.

Maniere de faire de l'esprit de vin sans feu.

Plusieurs pratiquent une maniere de préparer l'esprit de vin sans feu,qui est tres aisée & assez prompte; ils mettent deux ou trois livres de sel de tartre calciné & bien sec dans une cucurbite de verre , ils versent dessus de bonne eau de vie bien claire à la hauteur de cinq ou six doigts,ils agitent le tout avec une espatule de bois , puis ils laissent reposer la matiere environ une heure; pendant ce temps-là le sel de tartre s'empreint du phlegme qui est dans l'eau de vie, & l'esprit

de vin demeure pur ; on le ſepare en le verſant par inclination ou bien en le filtrant ; il peut s'y être mêlé quelque legere portion de ſel de tartre, mais elle ne doit pas luy être préjudiciable.

On ne peut pas ſi bien ſeparer l'eſprit de vin de deſſus le ſel de tartre, qu'il n'y en reſte toûjours un peu, l'on pourra le retirer, ſi l'on en veut prendre la peine, par la diſtillation au bain marie, mais alors il enlevera avec luy une portion du phlegme, & l'on n'aura qu'une eau de vie d'une odeur agreable. Le ſel de tartre eſtant ſeché ſur le feu ſera en état de ſervir comme devant à toutes les operations où l'on a coûtume de l'employer.

L'eſprit de vin eſt bon pour les Letargiques & pour les Apoplectiques, parce qu'il met les eſprits en plus grand mouvement qu'ils n'étoient. Or comme, ſelon toute apparence, ces maladies ſont cauſées par des obſtructions qui empêchent le cours des eſprits dans le cerveau, cet eſprit leur donne une nouvelle vigueur pour diſſoudre ou pour rarefier ces viſcoſitez tartareuſes qui leur bouchoient le paſſage. Il reſout auſſi les tumeurs & les fluxions, parce que non ſeulement il ouvre les pores & il donne iſſuë aux humeurs les plus ſubtiles pour ſortir ; mais encore il fond & il rarefie les groſſieres, afin qu'elles puiſſent être enlevées par le mouvement du ſang.

L'eſprit de vin eſt excellent pour la brûlure, pourvû qu'on l'applique auſſi-tôt qu'elle eſt faite ; car alors il donne ouverture aux corps ignéez qui étoient entrez par les pores pour ſortir ; & s'il y en reſte, il les lie comme quand on le mêle avec un acide.

Esprit de vin tartarisé.

CEtte préparation est un esprit de vin qui a enlevé une petite portion du sel de tartre, en se détachant de son phlegme.

Mettez une livre de sel de tartre dans une cucurbite de verre bien haute : versez dessus quatre livres d'esprit de vin préparé comme nous avons dit; placez vôtre vaisseau sur le sable, & le couvrez d'un chapiteau auquel vous adapterez un recipient : luttez exactement les jointures avec de la vessie moüillée, & donnez dessous un feu gradué que vous continuërez jusques à ce qu'il soit monté environ les trois quarts de l'esprit de vin : ostez le feu alors, & gardez cet esprit dans une phiole bien bouchée : il a les mêmes vertus que l'autre, mais il est plus subtil Il est bon aussi pour les obstructions : La dose est depuis demi dragme jusques à deux, dans quelque liqueur appropriée. Vertus Doze.

On peut faire évaporer l'humidité de ce qui est resté dans la cucurbite, & l'on aura un sel de tartre aussi bon que devant.

REMARQUES.

CEtte operation n'est qu'une rectification de l'esprit de vin pour le rendre plus subtil qu'il n'estoit, parce que le sel de tartre s'empreint des parties phlegmatiques & les empêche de monter. L'esprit de vin volatilise aussi, & enleve avec luy quelque portion du sel de tartre qui luy donne une odeur fort agreable, & qui le rend un bon remede pour les obstructions.

Une preuve que l'esprit de vin enleve du sel de tartre avec luy dans la distillation, c'est que si vous faites dessecher doucement le sel de tartre qui demeure dans la cucurbite & que vous le pesiez,

vous trouverez qu'il aura diminué d'une once & demie.

On peut remetre cet esprit de vin tartarisé sur demie livre d'autre sel de tartre dans l'alembic, & le faire distiller comme dessus, mais j'ay remarqué qu'il n'en est pas meilleur.

Cette maniere de tartariser l'esprit de vin est la meilleure & la plus courte de celles qu'on a inventées, soit pour le rendre pur, soit pour l'empreindre du sel de tartre ; & l'on peut dire que plusieurs longues & embarrassantes descriptions qu'on a données pour faire cette operation, n'ont esté inventées que pour jetter de la poudre aux yeux des Novices : car il est facile de reconnoistre pour peu qu'on s'attache à les examiner, qu'aprés leurs longs détours & leurs circonstances assez inutiles, l'esprit de vin n'est pas si tartarisé qu'il peut être par le moyen que j'ay décrit.

Si aprés avoir distillé environ les trois quarts de l'esprit de vin, comme j'ay dit, on laisse refroidir ce qui restera dans la cucurbite pendãt vingt-quatre heures sans le remuer, on y trouvera une teinture rouge qu'il faudra verser bien doucement par inclination dans un autre vaisseau de verre & la filtrer pour la garder; elle aura une bonne odeur approchante de celle de l'amande amere, & des vertus semblables à celles de la teinture de sel de tartre dont je parlerai dans la suite, excepté qu'elle est un peu plus foible à cause qu'elle contient la partie la plus phlegmatique de l'esprit de vin ; sa couleur rouge ne se conserve pas bien long temps, elle pâlit & elle devient jaunâtre.

Teinture de sel de tartre.

Il sera demeuré au fond de la cucurbite un sel de tartre cryst allisé en beaux crystaux de differẽtes figures, il faut les faire sécher bien doucement pour les garder ; ils s'humectent bien moins à l'air que le sel de tartre ordinaire, non seulement parce que la cryf-

Sel de tartre crystalisé.

talisation tient les parties des sels plus unies, plus fermes & plus compactes, mais encore parce que les parties rameuses de l'esprit de vin dont ce sel est empreint, bouchent ses pores & empêchent le passage de l'air : ce sel de tartre crystalisé a un goût amer, âcre & lixivieux.

Eau de la Reine d'Hongrie.

CEtte operation n'est qu'un esprit de vin empreint des parties les plus essentielles de la fleur de Romarin.

Remplissez à moitié une cucurbite de verre ou de grez, de fleurs de romarin cuëillies lorsqu'elles sont dans leur plus grande vigueur : versez y de l'esprit de vin jusques à ce que les fleurs puissent tremper: mettez vôtre cucurbite au bain marie, & l'ayant couverte de son chapiteau avec un recipient, luttez exactement les jointures & donnez dessous un feu de digestion pendant trois jours, aprés lesquels vous deluttrez les vaisseaux, & vous verserez ce qui pourra estre distillé dans la cucurbite : Racommodez vôtre alembic, & augmentez le feu assez fort pour faire distiller la liqueur, en sorte qu'une goutte ne tarde point à suivre l'autre; & lorsque vous en aurez retiré environ les deux tiers, ostez le feu, laissez refroidir les vaisseaux & les deluttez, vous trouverez dans le recipient une tres-bonne Eau de la Reine d'Hongrie, que vous garderez dans une phiole bien bouchée : Elle est bonne dans les palpitations & foiblesses de cœur, dans la paralysie, dans la letargie, dans l'apoplexie & dans les maladies hysteriques: la dose est depus une dragme jusques à deux. On s'en sert aussi exterieurement pour la brûlure, pour les tumeurs ou pour les douleurs froides, pour les contusions, pour la paralysie, pour les vapeurs & pour toutes les autres occasions où il faut réveiller les esprits. Les Dames en mettent

Vertus.

Doze.

environ demie once, ſur ſix onces d'eau de lys ou de fleur de fèves, & elles s'en ſervent pour décraſſer le viſage.

REMARQUES.

IL faut faire diſtiller l'Eau de la Reine d'Hongrie par un feu aſſez fort, autrement l'eſprit de vin monteroit ſeul, ou bien on n'enleveroit avec luy que bien peu de l'eſſence, comme j'ay remarqué en travaillant.

Eau de la Reine d'Hongrie faite ſur le champ.

On peut faire de l'huile ou de l'eſſence de Romarin, comme de l'huile de canelle, & en mettre quelques gouttes dans de l'eſprit de vin, on fera de l'eau de la Reine d'Hongrie ſur le champ.

L'Eau de la Reine d'Hongrie fait à peu prés les mêmes effets que l'eſprit de vin, mais avec plus de force. Elle ſoulage quelquefois le mal des dents eſtant priſe par le nez ou appliquée ſur la gencive avec un petit cotton.

Quelques uns tâchant de critiquer mal à propos, diſent qu'il eſt inutile de faire digerer les fleurs de Romain avec l'eſprit de Vin; parce que leur ſubſtance étant fort volatile, elle s'y diſſout bien ſans digeſtion.

Mais cette circonſtance eſt fort neceſſaire ſi l'on veut avoir une eau qui ſoit bien empreinte de l'eſſence de la fleur: car quoi qu'il y ait du volatile dans le Romarin, une bonne partie de ſon huile, en laquelle conſiſte principalement l'odeur, eſt embarraſſée dans les autres principes, & elle ne peut être bien rarefiée, mêlangée & exaltée, que par la digeſtion: auſſi en voit-on un tres-bon effet.

Autre Eau de la Reine d'Hongrie.

On peut encore faire une bonne Eau de la Reine d'Hongrie, en la maniere ſuivante.

Prenez des fleurs de Romarin trente deux onces: des feüilles de Romarin, des ſommitez de Tim, de Sarriette, de Lavende, de Coſtus, de Sauge,

de Marjollaine de chacun quatre onces, concaſſez le tout & le mettez dans une grande cucurbite de verre ou de grez : mêlez y des ſels armoniac & de tartre en poudre de chacun une once, verſez deſſus quatre-vingt-ſeize onces d'eſprit de vin, bouchez la cucurbite de ſon chapiteau, adaptez y un recipient, luttez exactement les jointures & procedez en la digeſtion & en la diſtillation, comme en la precedente eau de la Reine d'Hongrie, vous aurez une eau d'une odeur ſubtile & plus forte que l'autre.

Le ſel armoniac & le ſel de tartre étant humectez par l'humidité des fleurs, il en ſort un eſprit huileux volatile qui ſe mêle dans l'eau & la rend plus penetrante & plus efficace que l'eau de la Reine d'Hongrie ordinaire, contre les vapeurs & contre les maladies où il eſt beſoin de réveiller puiſſamment les eſprits.

CHAPITRE XX.

Du Vinaigre.

LEs Vins, comme toutes les autres liqueurs capables de fermenter, deviennent aigres par la diſſolution qui ſe fait de leur tartre dans une ſeconde fermentation : cette diſſolution ſe fait ordinairement quand le vin commençant à vieillir, il s'eſt fait quelque diſſipation des eſprits les plus ſubtils ; car le tartre s'introduiſant à leur place, il fixe & il embarraſſe le reſte des eſprits qui ſont reſtez dans le vin, en ſorte qu'ils ne font plus aucune action. Cette fixation fait que le vin aigriſſant diminuë fort peu en quantité, & il ne ſe trouve que bien peu de tartre dans les barils où l'on a fait le vinaigre.

Afin que le vin aigriſſe promptement, il faut mettre le baril qui le contient, dans un lieu chaud, &