

## CCCCXII. VINUM.

LE Vin est le suc des raisins tiré par expression, & ensuite depuré & exalté par la fermentation. Le vin est appelé par Paracelse *le sang de la terre*, & par *Quercetan*, le Prince des végétaux & le plus Vitriolé. Pour est bon, il doit être vigoureux & bien meur.

LES PREPARATIONS SONT  
DIFFERENTES SUIVANT SES PARTIES.

Dans l'Anatomie du Vin, on y trouve six parties. La première est une essence tres-subtile & incorruptible qu'on appelle vulgairement, eau de Vie; esprit ardent; esprit de Vin; soufre celeste; soufre Befoardique, Vegetable; menstrué celeste; eau celeste; Ciel de Raimond-Lulle, Clef Philosophique, corps artheré composé de feu & d'eau, & le baume volatil de la liqueur Catholique. La seconde partie, est une eau insipide, copieuse & corruptible; la troisième est un esprit fumeux, qui n'est rien autre chose que le sel volatil du Vin, le plus grossier qui monte en forme de fumée; la quatrième est une huile, grasse, onctueuse & combustible qui se trouve en petite quantité; la cinquième est un sel corrosif qui se tire de la tête morte, la sixième & derriere est une terre limoneuse & inutile.

*La Première Préparation du vin, est l'esprit de Vin, l'eau de Vie, ou la quinte-essence du Vin.*

Distillez du Vin vigoureux dans un alembic jusqu'à ce que la meilleure partie soit passée, ce que vous connoîtrez au goût, rectifiez ensuite votre distillation au bain Marie, jusqu'à l'adiminution de la moitié, du tiers ou du quart afin qu'il n'y reste point de phlegme. La rectification se fera mieux si on couvre l'orifice de la cucurbite avec du papier fin plié en trois ou en quatre, ou avec un drap un peu épais; car par ce moien il ne passera que la partie la plus spiritueuse, la partie aqueuse retombant dans la cucurbite. Si on se sert d'une cucurbite à long col ou d'un serpent, la rectification se fera encore mieux. Quelques-uns bouchent l'orifice de la cucurbite ou de la phiole avec une éponge trempée d'huile, par ce moien l'esprit passe seul & l'eau demeure; mais cette methode n'est pas à suivre, à cause que l'huile communique en passant une mauvaise qualité à l'esprit de Vin. On tire pareillement de l'esprit de Vin, de la lie du Vin, & du marc des raisins après l'expression du vin.

2. *Espirit de Vin tres-subtil.*

Mettez en digestion du Vin vigoureux durant quatoze jours au fumier de Cheval, ou à une autre chaleur legere, distillez ensuite le tout dans un balon, & le rectifiez jusqu'à ce qu'il soit venu à la derniere subtilité. ℞. Prenez deux livres de cet esprit, que vous mêlerez avec six livres de nouveau Vin, puis vous distillerez le tout à la retorte pour n'en retirer que deux livres. Ajoutez à ces deux livres, six autres livres de nouveau Vin, distillez le tout, & reïterez cette operation jusqu'à sept fois ou plus pour n'en retirer toujours que deux livres d'esprit de Vin. Cet esprit sera si subtil & si leger qu'en le versant goutte à goutte, il ne tombera point à terre; mais il se dissipera entierement en l'air. Voyez *Tentzel. Glunckrath. sur Beguin liv. 3. ch. 2.*

L'esprit de Vin est chaud & dessicatif, penetrant, incorruptible, il resiste à la corruption, fait revenir les apoplectiques & les lethargiques, il resout exterieurement les tumeurs froides & scorbutiques, il empêche la coagulation du sang dans les contusions, & il resout le sang caillé.

Quelques-uns croient que l'esprit de Vin circulé & distillé plusieurs fois jusqu'à ce qu'il parvienne à la consistance d'huile, est le *Circulatum de Paracelse*; mais mal à propos. D'autres mettent digerer l'esprit de Vin avec son propre sel, & le font digerer & distiler jusqu'à ce que le sel monte avec l'esprit, & ils appellent cela le *Circulatum majus de Libaut*, au Traité du feu de la nature. Mais ils se trompent & trompent les autres.

3. *Espirit de Vin alcalisé.*

℞. Prenez du Vin vigoureux d'Espagne ou d'Hongrie, tirez en l'esprit & le phlegme que vous separerez l'un d'avec l'autre, calcinez les fèces & tirez-en le sel avec le phlegme, que vous purifierez par la cristallisation, dissolvez ce sel dans l'esprit & vous aurez un esprit de Vin alcalisé.

4. *Espirit de Vin Tartarisé, ou animé par le Tartre.*

℞. Esprit de Vin ℞. ij. Tartre blanc, crud, pur, & grossierement pilé, ℥. j. distillez le tout au bain de Siûre de bois humectée, à petit feu, de maniere qu'il n'en sorte qu'une petite goutte de quatre en quatre pulsations. cessez quand le phlegme commencera à sortir, sinon il faudra le rectifier.

Si on veut cet esprit plus subtil, on ajoutera une dragme de Tartre sur deux livres, puis on le distilera comme auparavant, *Sennert dans ses Instituts Tentzel.* Pour connoître si les esprits sortent ou non, il faut regarder au gouttieres de l'alembic, car plus il en paroît, plus il monte d'esprits. L'huile qui se trouvera surnager à la fin de la distillation au nombre de quelques gouttes, suivant la qualité du Vin, est reputée pour la veritable essence de Vin.

5. *Esprit de Vin Tartaro-alcalisé.*

On rectifie l'esprit ci dessus sur le même Tartre en le cohobant à la retorte & jettant le phlegme de chaque cohobation, sur la fin on pousse le feu, & l'esprit de Vin est Tartaro-alcalisé. *sennert.*

6. *Esprit de Vin Tartarisé ou l'eau philosophique.*

Calcinez le Tartre qui est resté après l'operation précédente ou du Tartre nouveau, jusqu'à ce qu'il soit devenu verd ou bleu. Versez dessus l'esprit de Vin Tartarisé ou Tartaro-alcalisé, distillez le tout & poussez le feu sur la fin. *Tentzel.* Autrement.

℞. Du sel de Tartre calciné jusqu'à ce qu'il soit devenu bleu & tirez en l'essence en le mettant digerer avec de l'esprit de Vin qui ait un peu de phlegme pour imbiber les sels, distillez le tout à un feu gradué, que vous irés en augmentant jusqu'à une tres-grande violence. Cét esprit de Vin est le meilleur qu'on puisse trouver pour extraire les vertus & les Teintures de tous les purgatifs en général, & pour conserver les facultez des metaux, des vegetaux, & des animaux.

C'est un beau secret dans la pratique contre plusieurs maladies, sur tout dans les affections Tartareuses, où le sel fixe fautive de coction engendre beaucoup de vens, comme le scorbut, le mal hypocondriaque, l'asthme, la cachexie, les obstructions du foie & des autres visceres; beu avec l'essence de safran, il procure le sommeil. Cét esprit bien préparé est la *rosée du monde Amphibie vegetable*, qui sert à préparer la lampe de vie de *Burgravius*, & le mouvement perpetuel d'*Hartman*. Voiez ses facultez infinies dans *Levinus*, *Evonimus*, *Gesnerus*, *Libavius*. Ce même esprit circulé spagyriquement, devient un baüme odorant de la couleur d'un escarboucle, de même que le sang à force de circuler, par le cœur s'exalte en un esprit balsamique, & prend la nature d'esprit animal. La prise de cette essence est trois ou quatre gouttes qui suffisent pour faire reluire & eclater la chaleur naturelle & la flamme vitale. Si on y ajoüte un peu d'essence de safran, cet esprit procurera un doux sommeil & rétablira les membres fatigués.

7. *Esprit de Vin Macrocosmique ou animé par le sel volatile de l'urine.*

℞. Parties égales d'esprit de Vin tres subtil, & de sel commun d'urine tres-depuré, mettez le tout ensemble dans un lieu froid, puis vous le mettrez en digestion à un feu lent au bain Marie, dans une phiole ou matras scellé hermetiquement durant vingt ou trente jours & autant de nuits. Le tout se convertira en une liqueur que vous rectifierez une fois ou deux au

bain Marie. Beguin *lv. 3. ch. 2.* Hartman dans sa pratique, Ser-  
nert dans ses Instituts. Cét esprit sert de menstrué pour faire  
l'or potable ; pris interieurement il leve les obstructions des vis-  
ceres, & appliqué exterieurement, il apaise la douleur.

8. *Esprit de Vin vitriolé.*

℞. De bon esprit de Vin, & de l'esprit de Vitriol rectifié, de  
chacun ℥. iij. distilez le tout à l'alembic, au feu de cendres, en  
commençant par un petit feu que vous augmenterez ensuite  
pour faire tout passer ensemble, reiterez votre distillation jus-  
qu'à trois fois, ensuite faites circuler le tout dans un vaisseau de  
rencontre durant un mois, & vous aurez un esprit agreable par  
son odeur & sa saveur.

9. *Quinte-essence du Vin.*

℞. Du Vin vigoureux blanc ou rouge, que vous distilerez  
au bain Marie, en le rectifiant jusqu'à ce qu'il paroisse comme  
du feu, ce qui arrivera à la douzième rectification. Mettez le  
dans un vaisseau de rencontre bien luté avec un lut fait de mas-  
tic, de chaux vive & de blanc d'œuf, & le laissez en circula-  
tion au bain de vapeur durant un mois. Au bout duquel tems  
ouvrez un peu le vaisseau, & s'il a une saveur & une odeur  
merveilleuse, votre quinte-essence est faite. Sinon rebouchez  
votre vaisseau, & le remettez au bain de Vapeur, jusqu'à ce  
que vous aiez les signes ci-dessus. On en vient about par le  
moien du sel propre. C'est un beaume tres-efficace & tres-pro-  
pre pour corroborer nôtre baume naturel, un antidote assuré  
contre la peste qu'il guerit en six heures, pourvu qu'on en donne  
douze gouttes au commencement pour faire suer. La même  
dose, fait passer l'accès épileptique, & fait sortir d'abord le fi-  
tus mort. Il fait des operations miraculeuses, si on en donne  
jusqu'à une cuillierée.

10. *Operation Vegetable communiquée par samuël Closs.*

Cokobez du Vinaigre distilé sur du sel de Tartre, si peu qu'il  
soit aussi acide qu'il étoit auparavant, & empreigné de tous ses  
esprits acides. ℞. De ce Vinaigre ℥. vj. de l'esprit de Vin, sept  
fois rectifié sur du sel de Tartre ℥. j. Laissez le tout en dige-  
stion durant un mois au feu de lampe, jusqu'à ce que le corps  
ait repris son ame. Versez y ensuite la même quantité d'*huile*  
*Etherée*. Et laissez dessecher le tout durant une quinzaine de  
jours. Ces imbibitions faites, donnez un feu égal, & il s'éle-  
vera un sel tres blanc, quelques impuretés terrestres restant au  
fond. Remettez ce sel sublimé dans une autre phiole scellée her-  
metiquement, & faites digerer & cuire le tout au feu de Lam-  
pe, jusqu'à ce qu'il soit parvenu à une blancheur parfaite. Après  
quoi vous imbiberez votre matiere fixe de son esprit Etherée

ou de son ame , en reïterant cette operation jusqu'à ce que par le moien de la digestion fixative ; elle ait aquis une veritable rougeur de feu , alors c'est un remede souverain.

11. *Mag. sterc de Vin , ou Pierre vegetable du vin.*

℞. Bon Vin d'Espagne ou d'Hongrie que vous lairez corrompre dans du fumier de Cheval durant quarante jours & quarante nuits , après quoi distilez le tout au bain Marie , l'esprit sortira le premier , puis l'huile que vous separerez & dephlegmerez l'esprit. Vous mettrez l'huile quarante autre jours , & quarante nuits pourrir dans le fumier de Cheval , & vous la distilerez. Vous retirerez des fèces par le ministère du plegme sans calcination , le sel le plus volatile , & vous purifierez l'un & l'autre conjointement , suivant l'art : Empreignez le de son sel spiritueux , puis le laissez en digestion ; ajoutez y enfin l'huile & laissez le tout en digestion jusqu'à ce que vous aiez une poudre rouge. Quelques grains ou quelques gouttes de ce magistere , si vous le voulez liquide , communiquent toutes les qualitez du Vin , à une mesure entiere d'eau.

12. *Menstruë de Basile valentin , eau temperée , temperatum , extractivum vulgò.*

℞. Esprit de Vin tres-subtil , mettez le en digestion avec de l'esprit de sel commun , puis le distilez à l'alembic par trois fois pour bien reïnnir le tout , par ce moien , l'esprit de sel perd son acrimonie & devient doux. Il dissout l'or, non pas radicalement , mais il en tire la Teinture. Voiez *Basile valentin* touchant l'Or , & la recherche de la grande pierre des Anciens , & *Sennert* dans ses *Instituts*. Autrement.

℞. De tres-bon esprit de Vin , que vous cohoberez jusqu'à douze fois sur du sel commun , afin qu'il en tire l'essence: quand le sel sera bien empreigné de l'essence de l'esprit de Vin , versez dessus autant d'esprit de sel commun , puis rectifiez & digerez le tout. Autrement.

*Tentzelius* prend de l'esprit de Vin bien rectifié qu'il verse sur du sel de Tartre philosophique jusqu'à ce qu'il surpasse de trois doigts. Laisant le tout en digestion dans un *matras* à long col , à une chaleur legere , après quoi il distile le tout.

13. *Sel de Tartre des Philosophes.*

℞. Du sel de cendres de sarment , mettez le au feu de reverbere durant trois heures pour le blanchir , dissoudez le ensuite dans de l'eau , philtrez la liqueur pour la separer d'avec les fèces , puis faites la coaguler , & vous aurez un sel de Tartre philosophique. Voiez *Tentzel* touchant l'or potable.

14. *Cendres gravelées.*

Brulez la tête morte qui reste après la distillation de la lie du Vin , & faites en une lessive.

\* Le vin est le suc exprimé du raisin député & exalté par la fermentation. Les suc par expression de tous les vegetaux, ont cela de commun avec le vin qu'ils sont propres à fermenter, pendant quoi il se fait non seulement une separation des parties heterogenes, & non miscibles, & une union tres étroite des parties miscibles; mais ces dernieres deviennent encore volatiles & penetrantes en s'exaltant toujous de plus en plus entre elles, par le ministere du mouvement intestin. Et c'est de cette exaltation que depend la vertu, que le Vin posséde de conforter & de corromber. Ce qui paroît en ce qu'on pourroit boire un muid de moust, sans s'enyvrer, au lieu qu'on ne scauroit boire un verre de bon Vin sans le sentir & apercevoir sa force. Il tient de la fermentation la puissance inebriative, par le moien dequoi les parties spiritueuses aiant été delivrées de leurs entraves, & exaltées, penetrent, agissent & lient facilement nos esprits. Ce qu'il est vrai de dire non seulement du suc du raisin; mais encore des suc de pommes, de poires, de framboise, de coins, & en général des suc de tous les autres fruits. Paracelse appelle avec justice le Vin, *le sang de la terre, & le Roy des vegetaux*, à cause de ses grandes vertus. Le Vin fournit dans la distilation un esprit ardent nommé vulgairement *eau de vie*, à cause qu'il conforte puissamment les esprits vitaux, & *Zapata*, le nomme *Or potable vegetable*, parce qu'il vaut mieux que l'or potable même. L'eau de vie distillée à l'alembic au bain Marie, est composée de beaucoup de sel volatile huileux delaié par le phlegme; mais elle n'est pas sans acide subtil & volatile qui la rend plus forte & plus vigoureuse que le Vin. A raison de cet acide l'eau de vie se coagule facilement avec le sel volatile armoniac, d'autant que celui-ci étant un sel urineux tres-pur absorbe l'acide volatile subtil de l'esprit de Vin re-

ctifié & en se coagulant ensemble, ils coagulent les autres parties de l'eau de vie par une loi de suite. Si au contraire on mêle du sel volatile armoniac avec de la terre foliée de Tartre, & aiant humecté le tout on le distile dans une retorte avec un recipient où il y ait de l'esprit de Vin, il sortira une liqueur volatile spiritueuse & tres-penetrante qui se resout dans l'esprit de vin, & devient un remede tres-puissant & tres-agreable. On a coûtume de rectifier l'esprit de Vin sur la tête morte du vitriol, de laquelle on peut tirer un esprit de Vin nouveau. L'esprit de Vin ainsi rectifié est composé de sel volatile huileux, & d'un peu d'acide & se nomme parmi les artistes *alcohol* de Vin. Pour connoître s'il est bien rectifié, on en jette une cuillierée en l'air, & il n'en doit pas tomber une goutte à terre, tout se dissipe en forme de nuage. Ou bien on trempe un linge dans l'esprit de Vin, & on y met le feu, & quand l'esprit de Vin est brûlé le linge se doit trouver sec, & sans aucune humidité. Enfin on petrit de la poudre à Canon avec l'esprit de Vin, on y met le feu, & s'il reste quelque humidité à la place, c'est signe qu'il y reste du phlegme, sinon il est suffisamment rectifié. La distillation de l'esprit de Vin, se fait au bain de Sable ou au bain Marie, & outre ces deux manieres, il y en a une troisième qu'on apelle distillation philosophique, qui est d'exposer un Tonneau rempli de Vin, au grand froid en hyver, car le Vin se gèle aux côtés du Tonneau, & l'esprit se ramasse au milieu, qui est ce qu'on apelle esprit de Vin philosophique. Pour l'avoir plus pur, on y ajoute du sel de Tartre qui absorbe tout le plegme, & laisse monter l'esprit seul. On fait dessecher ensuite le sel de Tartre, puis on le remêle de nouveau, reiterant l'operation jusqu'à ce qu'il soit suffisamment rectifié. Dans toutes ces extractions, l'esprit de Vin enleve quelque portion du

fel de Tartre, & plus on le distile de fois sur ce fel, plus il en est empreint. Cét esprit de Vin qu'on apelle *esprit de Vin Tartarisé*, est un grand menstère pour extraire les vertus des vegetaux. Le menstère sera encore plus efficace, si on distile l'esprit de Vin de la lie, parce qu'étant animé par plus d'esprit volatile, il penetre & dissout mieux les vegetaux, & se charge plus facilement de leurs vertus essentielles. On tire encore un esprit de Vin tres-penetrant du phlegme du Vinaigre, versé sur du Tartre calciné, en distilant la dissolution à une chaleur legere de bain. Quant à l'usage du Vin, il est composé de deux parties, l'une est spiritueuse volatile ardente, l'autre subtile & acide. Le Vin à raison de la premiere partie, refait, réjouit, & rend nos esprits agiles, pourvû qu'on ne le donne pas en trop grande quantité, c'est un restauratif présent pour ceux qui sont abatus, & laissez du combat amoureux, jusqu'à n'en pouvoir plus; car le Vin d'Espagne les ressuscite d'abord, particulièrement, si on y délaie un jaune d'œuf frais, & quelques grains d'Ambre. L'odeur seule du Vin fait revenir de la lipothymie & de la sincope. Le Vin n'est pas moins convenable par sa partie acide, pourvû qu'on n'en boive pas plus que l'estomac en peut digerer & volatiliser, car si on en prend trop & s'il sort de l'estomac avec son acidité, il engendrera des tranchées dans les intestins, des effervescences dans la masse du sang, des douleurs corrosives dans les parties membraneuses & nerveuses, la goutte & plusieurs maladies semblables. Au reste, le Vin pris avec moderation ne fait jamais mal, & on peut le permettre aux fiévreux mêmes, pourvû que son acide puisse être domté par le levain de l'estomac, & changé en volatile Salé. Le Vin resiste puissamment au venin, & on sçait par experience qu'un verre de Vin bû le matin est un excellent préservatif contre la peste. Voyez *Vvillis* sur la peste. Le Vin bû pur, guerit même les

douleurs & les rougeurs des yeux, témoin *Hippocr. Aphorism. 3. 1. sect. 6.* & *Aphorism. 46. sect. 7.* *Borellus obs. 77. cent. 2.* fait mention de trois hommes de qualité affligés depuis long-tems, de grandes douleurs aux yeux avec rougeur, à quoi tous les remedes étoient inutiles, lesquels furent guéris par la boisson du Vin pur. De même que les esprits tres-acides de Vitriol de nitre & de sel, deviennent doux par les digestions, & circulations qu'ils font avec l'esprit de Vin, les suc acides de nôtre corps sont pareillement corrigés & adoucis par le même esprit de Vin pris interieurement. L'esprit de Vin est tres-efficace, exterieurement pour resoudre les coagulations & corriger l'acide, & il est par cette raison spécifique contre l'erepèle & contre les autres inflammations qui viennent de contusion, parce qu'il dissout les Ecchymoses, & redonne au sang la fluidité qu'il avoit perduë. L'esprit de Vin défend de corruption les matieres qu'on y met infuser, & il guérit les ulceres fardes, cacoëthiques & malins en les baignant d'esprit de Vin seul, on dans quoi on a mis infuser de l'aloës, de la myrre, & d'autres drogues semblables, il agit en corrigeant l'acide putrefactif. L'esprit de Vin camphré se fait en dissolvant du camphre dans de l'esprit de Vin rectifié, & en distillant la dissolution qui donne un remede tres-vigoureux & tres-penetrant à prendre interieurement dans la peste; & à apliquer exterieurement contre la Gangrène, le sphacèle & la goutte. L'esprit de Vin Tartarisé se prépare par l'extraction de l'esprit de Vin sur le sel de Tartre, comme il est décrit dans *Schroder*. L'esprit de Vin alcalisé n'est rien autre chose que de l'esprit de Vin rectifié sur du Sel de Tartre qui est un alcali fixe. L'esprit de Vin joint à l'esprit volatile d'urine, est le menstrué général qui sert à tirer la Teinture de l'or, ou à faire l'or portable. Pourvû que l'or ait été auparavant dissout radicalement par un menstrué spécifique; sçavoir si

ce menstruë existe. Voiez *Hartman* dans un écrit où il soutient l'esprit de Vin, uni au sel volatile urinaire pour *Agricola* contre *Dethardin Apotiquaire de Stetin*. On l'apelle vulgairement *Esprit de Vin microcosmique*. L'esprit de Vin joint avec le Mercure d'une certaine préparation, devient un menstruë propre à dissoudre l'Or. Et on croit que c'est l'*Azoth* de *Paracelse*, ou la liqueur *Alkaest* de *Vanhelmont*. On tire du Tattre, du nitre & de l'esprit de Vin distillés ensemble à la retorte, un esprit carminatif tres-puissant, & d'une grande vertu dans les maux de matrice, le mal hypocondriaque & le scorbut. L'esprit de Vin microcosmique sert à tirer la Teinture de l'Or, & la Teinture du Mars qui est spécifique contre les affections de la matrice & de la rate. On peut tirer une Teinture aperitive du Mars, en mettant infuser dans du moust de la limaille d'acier, en versant l'infusion par inclination, lorsqu'elle est suffisamment empreinte des atomes du Mars. Puis la faisant évaporer jusqu'à la consistance de miel. Ou bien on en fait l'extraction avec de l'esprit de Vin, ou quelque autre esprit vegetal apropié. La même operation se peut faire avec le suc de pommes de rainette, pour les affections mélancoliques & hypocondriaques.

