

& plus grossière séparation de ces diverses substances, sans quoi elles demeureroient confuses, & l'on n'en tireroit autre avantage, que celui qu'on reçoit de l'usage ordinaire des raisins, ou lorsqu'on les mange au sortir de la vigne, ou lorsqu'après les avoir plongé par trois fois dans une lessive claire faite de cendres de farment, on les fait sécher au soleil pour en user au besoin; quoiqu'on puisse aussi employer ces derniers en médecine, seuls ou parmi d'autres médicamens. Je laisse à part les grains contenus dans le fruit, de même que la partie ligneuse de la grappe, que l'on peut, si l'on veut, distiller secs par la cornue, sans aucune préalable préparation.

C'est donc dans le suc de raisins que ces diverses substances, dont j'entens parler, se trouvent d'abord confusément mêlées, & dont la fermentation qui arrive à ce suc dans les tonneaux fait la première division de la partie liquide claire, (à qui l'on donne le nom de vin,) d'avec la tartareuse qui s'attache aux côtés des tonneaux, & d'avec la féculente qu'on appelle lie, & qui tombe au fond des vaisseaux. La séparation néanmoins de ces trois diverses matières, n'empêche pas qu'elles ne soient encore chacune composées de diverses parties sur lesquelles les Chymistes trouvent suffisamment de quoi se bien exercer, d'où l'on doit avouer que j'ai eu raison de dire que le raisin surpassoit tous les autres mixtes en quantité & en bonté de remèdes.

L'expérience & la raison nous font voir la vérité de cette fermentation, en l'action & réaction réciproque des parties salines, volatiles & sulfurées, avec les acides, & en ce que de cette action & réaction résulte l'union & la conservation, & non pas la destruction des substances pures. On y remarque aussi la spiritualisation de celles qui y sont disposées, la jonction de celles qui ne leur sont pas opposées, & la rejection & séparation de celles qui leur sont à charge; ce qu'on peut reconnoître en ce que les parties plus acides du suc, ayant uni à elles autant de sel volatil qu'elles ont pu embrasser, & fait ensemble un corps compacte & cristallin, mêlés de quelque terrestréité, s'attachent au dedans de tous les côtés des tonneaux, & deviennent ce que nous appellons tartre: tandis que la partie moins acide & la plupart de ce qui restoit de volatil salin & inflammable dans le suc, s'unissant ensemble, & recevant en leur compagnie la partie aqueuse du même suc, font un composé qui est le vin; outre qu'en agissant & réagissant, ils font précipiter au fond du tonneau le reste de la terre, qui a néanmoins retenu à elle quelque peu d'acide, & une portion assez considérable de sel volatil en partie inflammable, comme l'expérience nous l'apprend.

---

## C H A P I T R E X X X I I .

### *De la Distillation du Vin.*

LES notions générales que j'ai données sur les diverses substances que le raisin enferme en soi, me semblent assez propres pour faire comprendre à ceux qui s'appliquent à l'étude de la Chymie, que c'est sur le différent assemblage



rent assemblage & sur la diverse proportion des parties qui composent les mixtes, & sur les premières séparations que la nature en fait, qu'ils doivent fonder & régler toutes leurs opérations, sur-tout en cette occasion. Je crois aussi les devoir exhorter à ne se lasser jamais de la longueur du travail, lorsqu'il est nécessaire de le continuer, & à ne se rebuter pas pour quelque mauvais succès qui peut quelquefois leur arriver; mais à s'étudier plutôt à découvrir pourquoi les choses leur ont mal réussi, vu que le plus souvent ils ne doivent ou ne peuvent en accuser qu'eux-mêmes.

C'est aussi pour l'égard qu'on a à la légèreté & à la subtilité de la partie volatile & inflammable du vin, à la quantité de flegme qui s'y trouve mêlée, & au peu d'acide qui lui est demeuré en partage, qu'on procède plus doucement, & qu'on emploie d'autres vaisseaux, & un autre feu pour sa distillation, que pour celle de la partie tartareuse, laquelle ayant beaucoup moins de flegme, est à demi fixée, à cause de l'excès de son acide, & de l'union qu'il a faite avec une partie considérable du sel qu'il a embrassée, & avec quelque peu de terre, qu'il a entraînée pour lui servir comme de soutien. C'est aussi pour ce même égard qu'on ne distille pas le vin, de même que la lie, laquelle ayant moins de flegme, mais plus de sel que lui, & moins d'acide que le tartre, demande une méthode particulière pour sa distillation: on procédera donc ainsi pour celle du vin.

## O P É R A T I O N.

AYANT rempli de bon vin un peu plus que la moitié d'une vessie de cuivre bien étamée au dedans, & l'ayant placée sur un fourneau propre, on la couvrira de sa tête de more étamée de même, que l'on lutera bien, & après y avoir adapté & bien luté son serpent, passé au travers d'un grand tonneau rempli d'eau froide, & avoir joint & luté un récipient au serpent, on en fera la distillation par un feu bien modéré, laquelle on continuera jusqu'à ce que l'eau qui distillera soit comme insipide, & ne brûle plus: & l'on aura par ce moyen ce qu'on appelle eau-de-vie, dont la quantité ne sera qu'environ la sixième partie du vin qu'on avoit mis dans la vessie. Les curieux peuvent faire évaporer peu à peu la résidence jusqu'à la consistance du miel, & en tirer par la cornue au fourneau de reverbère clos l'esprit acide, qui étoit parmi le vin avant sa distillation, lequel se trouvera encore chargé de beaucoup de flegme, & sera accompagné d'une huile obscure puante & de peu d'usage; après quoi on peut brûler & réduire en cendres ce qui aura resté dans la cornue, & en tirer par les voies ordinaires un sel fixe.

L'eau-de-vie est trop connue pour que j'en décrive les vertus & les usages.

