

de tartre qu'il a enlevé & volatilisé, dans les distillations répétées qu'on a faites du vin sur le sel fixe du même tartre. On peut aussi fort légitimement le nommer tartarisé, puisqu'il contient en lui un vrai sel de tartre. On peut, dis-je, le nommer tel à bien meilleur titre que celui qu'on a simplement distillé sur du sel de tartre, & qui sans rien enlever de ce sel, n'en reçoit aucun avantage que celui de la diminution de sa partie aqueuse. On peut aussi donner à cet esprit le surnom d'alkalisé, puisqu'il contient en lui un véritable sel alkali volatilisé, & puisque quelques-uns ont même pris cette préparation pour une véritable volatilisation du sel de tartre.

CHAPITRE XXXV.

De la Distillation du Tartre.

LE tartre est une matière corporifiée & comme pétrifiée aux côtés & au fond des tonneaux qui ont contenu le vin, & qui a été séparée du moût par la fermentation qui convertit le même moût en vin. Ce tartre tout séparé qu'il est du vin & de la lie, se trouve néanmoins composé des substances que la Chymie reconnoît dans la composition de tous les mixtes; & quoique l'union de ses parties, & la consistance solide qu'elles ont prise ne soient pas à l'épreuve de la chaleur du feu, & qu'elles soient non seulement dissolubles dans l'eau chaude, mais même dans la froide comme fait la chaux, lorsqu'elles ont passé par le feu; leur union néanmoins est assez forte pour ne se dissoudre pas dans le vin qui les environne dans le tonneau, où même elles multiplient tous les ans par la jonction du tartre du vin nouveau qu'on y remet & qu'on y laisse fermenter.

OPÉRATION.

On peut également employer à cette distillation le tartre crud, beau & bien brillant, grossièrement pilé; ou si l'on veut, pulvérisé, lavé & desséché; ou bien la crème de tartre; & mettre quatre livres de l'un des deux dans une grande cornue de grès environnée de lut, & l'ayant placée au fourneau de reverbère clos, y allumer un petit feu, & le continuer tel jusqu'à ce que la partie aqueuse du tartre soit à peu près distillée. Après quoi y ayant adapté & parfaitement bien luté un grand récipient, on augmentera peu à peu le feu & enfin jusqu'à la dernière violence, & tant qu'après que le récipient aura été long-temps rempli de nuages blancs, qui se seront résous en petites gouttes entre-mêlées d'esprit, toute la liqueur soit ramassée au fond du récipient, & qu'il devienne tout-à-fait clair. Auquel temps ayant ôté tout le feu, bouché les portes & le registre du fourneau, & laissé peu à peu refroidir la cornue, on délutera le récipient, & ayant mis deux livres de pain blanc biscuité & pulvérisé dans un grand matras à long cou, & versé dessus toute la liqueur contenue dans le récipient, on le couvrira de sa chape bien lutée, & y ayant adapté & luté de même un petit récipient, on en fera la rectification au bain-

marie, ou à celui de cendres par un feu bien modéré, laquelle on pourra même encore réitérer une & deux fois sur de nouveau pain biscuité, & on aura par ce moyen un esprit pur & pénétrant, & fort propre à tous les usages pour lesquels on le destine.

R E M A R Q U E S.

J'AI dit qu'on peut employer pour cette distillation le tartre crud grossièrement pilé, parce que la partie terrestre qui y est ordinairement mêlée ne montant pas dans la distillation, n'empêche pas aussi les parties volatiles de s'élever, quoique rien ne s'oppose au dessein de ceux qui voudront le piler & le laver, ou se servir de la crème de tartre. Je ne mets pas aussi plus de quatre livres de tartre crud dans une grande cornue, parce que s'y enflant dans le commencement de la distillation, il pourroit la faire crever s'il y en avoit davantage, & s'il ne trouvoit pas l'espace nécessaire à son gonflement.

On pourroit, suivant le sentiment de quelques-uns, verser la liqueur du récipient dans un cornet de papier brouillard mouillé, placé sur un entonnoir de verre, afin que l'esprit ayant passé à travers du papier, & l'huile noire & puante y étant arrêtée, on puisse les mettre séparément dans des bouteilles. Mais outre que dans les rectifications, l'esprit unit & enlève avec lui quelques particules de sel volatil que l'huile avoit embrassées; on peut aussi avoir en même temps une huile volatilifée, jaune, pure, & aisée à séparer, dont les vertus & les usages internes & externes sont beaucoup plus considérables que tout ce qu'on pourroit attendre de l'huile puante qu'on pourroit réserver.

On peut tirer du tartre un esprit inflammable beaucoup plus puissant & plus diaphorétique que celui que je viens de décrire, en y procédant en la manière qui suit.

Autre Méthode de tirer l'Esprit inflammable du Tartre.

Ayant mis en poudre deux ou trois livres de beau tartre, on en remplira à moitié une cornue de verre renforcée, & on versera par dessus peu à peu de l'esprit de vin bien rectifié, autant qu'il en faut pour les bien humecter & réduire presque en pâte; puis ayant fermé l'orifice de la cornue avec un bon bouchon de liège, on la tiendra sept ou huit jours en un lieu tempéré, pendant lequel temps l'esprit de vin s'unira avec la partie spiritueuse & huileuse du tartre; après quoi on placera la cornue au bain de sable, & ayant adapté à son cou, & soigneusement luté un grand récipient, on en fera la distillation par degrés, & on en tirera premièrement un esprit, contenant en soi quelque portion de sel volatil, ensuite un flegme, & enfin une huile que l'on pourra séparer, & rectifier l'esprit dans un matras à long cou, muni de son chapiteau, dont on aura bien luté les jointures; gardant cet esprit bien rectifié, dans une bouteille de verre forte & bien bouchée, pour s'en servir aux mêmes intentions qu'on emploie l'esprit de tartre que j'ai décrit ci-dessus, mais dont on doit attendre des effets beaucoup plus puissans.

On pourra encore profiter de ce qui reste dans la cornue après la distillation

tillation, avec un avantage bien plus grand que celui qu'on peut tirer de ce qu'on trouve après la distillation ordinaire du tartre; si en ayant dissous dans de l'eau, filtré & coagulé la partie saline, on mêle ce sel avec parties égales d'alun de roche en poudre; & si en ayant rempli à moitié une cornue environnée de bon lut, y ayant adapté un grand récipient, & bien luté toutes les jointures, on en fait la distillation graduée à feu ouvert; car on en tirera par ce moyen un fort beau sel volatil de tartre, qu'on pourra rectifier de même que les autres sels volatils. On peut aussi le mêler avec son premier esprit, les rectifier ensemble de nouveau au bain-marie ou de cendres, à feu modéré, & en garder la liqueur ainsi rectifiée, pour l'employer en cet état. On peut faire perdre à l'huile de tartre toute sa puanteur, en la mêlant avec le double de son poids de chaux en poudre, & la distillant dans une cornue de verre au bain de sable, pour s'en servir à des onctions extérieures. On peut rectifier de même les huiles puantes de toutes les plantes & de tous les animaux.

Vertus de l'Esprit de Tartre.

On recommande beaucoup l'esprit de tartre pour pousser du centre à la circonférence, & faire sortir par les sueurs ou par l'insensible transpiration, les humeurs âcres & rongeantes, qui sont la cause ordinaire des galles, des éréthipelles, & de plusieurs autres maladies de la peau. On s'en sert aussi avec heureux succès pour provoquer les sueurs dans les rhumatismes, les maux de gorge, les pleurésies, & même dans les maladies vénériennes. Il produit de très-bons effets dans toutes les obstructions du foie, de la rate & de tous les viscères; & particulièrement dans les cachexies, hydropisies, ictéricies, & même dans les retentions des menstrues; on le donne depuis un scrupule jusqu'à une dragme & même jusqu'à deux, dans des liqueurs convenables. On le mêle aussi dans d'autres esprits, & entr'autres avec égales parties d'esprit thériacal camphré & d'esprit de vitriol, donnant à ce mélange le nom de mixture simple, dont on se sert communément dans les pays septentrionaux.

Vertus de l'Huile de Tartre.

On peut employer pour les mêmes maux l'huile rectifiée, & la donner depuis deux gouttes jusqu'à huit ou dix incorporées avec du sucre fin en poudre, & dissoutes dans des liqueurs propres. On peut aussi la mêler avec l'huile exprimée de noix muscades, & en faire un baume propre à flairer, tant dans les maladies hystériques que dans celles du cerveau, & contre le mauvais air.

On ne doit pas appeller tête morte la masse noire qui reste dans la cornue après la distillation, puisque parmi la terre elle contient la plupart du sel qu'une portion de l'acide avoit fixé en s'unissant à lui, dont aussi on doit profiter, en le séparant de la terre par lexiviation & coagulation, pour s'en servir tant à ronger & à dissoudre divers mixtes, qu'à précipiter ceux qui ont été dissous par les acides, de même qu'à plusieurs autres usages, comme on pourra le remarquer dans les suites.