

CHAPITRE XXXVI.

De la Distillation du Vinaigre.

JE n'entreprends pas de parler ici de la distillation d'un grand nombre de liqueurs devenues aigres par fermentation naturelle ou artificielle, à qui divers Auteurs ont donné quelquefois assez improprement le nom de vinaigre, mais je m'attache en particulier à celle du vrai vinaigre, ou pour mieux dire, du vin devenu aigre par l'altération de ses parties, & par la prédomination de l'acide sur toutes les autres. Sans m'arrêter donc au sentiment de ceux qui ont cru sans raison & sans expérience, que le vin ne devenoit aigre que par la totale destruction ou dissipation de sa partie volatile & inflammable; & sans répéter ici ce que j'ai dit au Chapitre X de la seconde Partie de cette Pharmacopée, tant sur cela que sur le changement du moût en vin; ni parler davantage des altérations considérables qui arrivent à l'un & à l'autre, & principalement à ce dernier; je dirai seulement que le vinaigre se trouvant composé de beaucoup de flegme, de peu de sel volatil, mais de beaucoup de fixe, & de beaucoup d'acide, les uns & les autres unis & mêlés avec quelques terrestrités, la Chymie ne manque pas de moyens pour séparer & faire voir l'existence de toutes ses parties.

Dans le changement qui arrive au bon vin, lorsqu'il se convertit de lui-même en vinaigre, la partie acide ayant uni à elle & fixé la spiritueuse volatile du vin, & se trouvant plus pesante que le flegme, le laisse monter le premier dans la distillation, pourvu qu'on y emploie une chaleur fort modérée; au lieu que dans la distillation du vin, la partie volatile & inflammable monte la première, & le flegme le dernier. On peut reconnoître cette vérité au vinaigre pur & non contrefait, & particulièrement en celui du Languedoc & de la Provence, où les vins étant à grand marché, chaque bourgeois a d'ordinaire dans le fond de ses tonneaux plus de bon vinaigre naturel, qu'il ne lui en faut pour son usage, & même pour celui de ses amis; d'où vient qu'on n'y voit point de Vinaigriers, qui contrefassent le vinaigre comme à Paris, & là où les vins sont chers. Dans ces Provinces, dis-je, en distillant le vinaigre par un feu bien modéré, on ne manque pas d'en tirer au commencement un flegme assez insipide, quoique tant soit peu mêlé d'esprit volatil; il faut prendre garde que la résidence ne brûle sur la fin, & n'imprime une odeur d'empirème à l'esprit distillé.

O P É R A T I O N.

On remplit du meilleur vinaigre qu'on peut avoir environ les deux tiers d'une cucurbite de grès propre à résister au feu, & l'ayant couverte de son chapiteau légèrement luté, on la place sur un fourneau de mesure, & y ayant allumé un feu modéré, & adapté un récipient au bec du chapiteau,

on en commence & continue la distillation, jusqu'à ce qu'on ait retiré environ les deux tiers du vinaigre qu'on aura mis dans la cucurbite; puis ayant mis de nouveau vinaigre chauffé auparavant, à la place de celui qu'on a distillé, on en continue la distillation, & on garde dans quelque grande bouteille tout l'esprit qu'on a distillé; reverfant de nouveau vinaigre chaud dans la cucurbite, & poursuivant la distillation par un feu modéré, jusqu'à ce qu'on ait une suffisante quantité d'esprit; & que la résidence augmentant & s'épaississant, on soit obligé de changer de vaisseaux, & de verser cette résidence dans une cornue, pour en tirer, suivant les règles, le dernier esprit, qui sera suivi d'une huile noire & puante, laissant au fond une résidence sèche, contenant le sel fixe & la partie terrestre du vinaigre.

On fait d'ordinaire une bonne provision du premier esprit, à cause de ses grands usages pour la dissolution des perles, des coraux, des yeux d'écrevisses, de chaux de plomb, & de plusieurs autres matières de même nature; sans parler de ses usages internes & externes dans plusieurs maladies & dans quelques compositions.

On sépare le dernier esprit de son huile puante, par le moyen d'un cornet de papier brouillard mouillé, comme j'ai dit de l'huile de tartre, & on l'emploie à la dissolution de certains métaux ou matières métalliques, que le premier esprit de vinaigre ne sçauroit pénétrer; quelques-uns aussi lui donnent le nom de vinaigre radical: on pourroit bien employer l'huile contre les vapeurs hystériques, à cause de sa puanteur; mais son plus grand usage est pour mondifier les ulcères.

* *Spiritus Aceti.*

℞ Aceti acerrimi libr. viij. Mitte in cucurbitam vitream ex capitulo & receptaculo instructam; distilla ex arena partem tertiam (quæ phlegma est) seorsim servandam; ulterius distilla & prodibit spiritus; ab operatione cessabis, ubi stillans liquor empyremmaticum odorem spiraverit.

Autre manière de faire le Vinaigre distillé.

Prenez huit livres de fort vinaigre, mettez-les dans une cucurbite de verre garnie de son chapiteau & de son récipient; distillez au feu de sable, & séparez en le tiers qui est du flegme; en continuant la distillation le vinaigre montera, & vous arrêterez la distillation quand vous vous appercevrez que les gouttes qui viendront, commenceront à sentir l'empirème.]

On prépare aussi un esprit de vinaigre, avec égales parties de beau miel & de bon vinaigre, qu'on digère ensemble pendant quinze jours dans une cucurbite de verre grande & haute, couverte de son chapiteau, au dessus d'un four de Boulanger, & le distillant après au bain de sable par une chaleur fort modérée, on en tire un esprit qu'on peut rectifier une ou deux fois, pour le rendre plus subtil & plus pénétrant, de même que fort propre pour la dissolution des perles, des coraux, & de semblables pierreries. On peut distiller de même un esprit acide de vin d'Espagne, ainsi que de la bière, du cidre, du poiré, & des autres suc fermentés & aigris.