

Vertus du Sel de Tartre.

Le sel de tartre est comme un modèle de tous les sels des plantes fixes. Il n'y en a point de plus usité dans l'une ni dans l'autre Pharmacie, & sur-tout dans la Chymique, qui l'emploie non seulement parmi les apéritifs & purgatifs, & pour mortifier les acides qui causent les fermentations de nos corps; mais aux dissolutions & aux précipitations de plusieurs substances, & sur-tout de minéraux, de même qu'à servir d'aiguillon à plusieurs menstrues qu'on emploie pour extraire les teintures de divers médicamens, sans parler de ses usages externes, tant pour effacer les taches & les tans du visage, que pour servir de remède spécifique aux maladies de la peau.

Il y en a qui, après avoir pilé & mêlé parties égales de tartre & de nitre, mettent cette poudre dans un grand mortier de fer ou de bronze échauffé, & y ayant mis le feu avec un charbon allumé, les calcinent presque en un moment, & trouvent au fond un sel blanc, qu'ils font passer pour sel de tartre, quoique le sel fixe du nitre en fasse la moitié.

On prépare aussi un sel cristallin, avec parties égales de sels de tartre & de nitre bien purifiés, dissouts dans de l'eau-rose chauffée, puis filtrés, coagulés & cristallisés à la manière ordinaire, lui donnant le nom de sel de tartre nitré, qui est fort propre pour ouvrir les obstructions du foie, de la rate, des reins, & des uretères, & même pour éteindre les inflammations de la bouche & du gosier, le donnant dans des liqueurs propres, depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme.

C H A P I T R E L X V I.

Du Tartre vitriolé.

ENCORE que l'effervescence & la grande chaleur qu'on sent au vaisseau & aux matières lors de la jonction du sel ou de la liqueur du tartre à l'esprit rectifié de vitriol, passe dans l'esprit de plusieurs pour un effet de l'antipathie qu'ils croient être entre les acides & les alkalis; je ne crains pas de dire que la grande disposition que ces sels ont à s'unir intimement ensemble, les portant à agir & à réagir l'un sur l'autre avec célérité, & quelque espèce de violence, l'effervescence & la chaleur s'en ensuivent: & comme l'une & l'autre cessent lorsque ces sels se sont réciproquement pénétrés & comme rassasiés l'un de l'autre, en sorte même qu'elles n'arrivent plus après, quelque superaddition qu'on puisse faire de l'un ou de l'autre sur les deux proportionnellement unis, on auroit tort d'imputer cet effet à aucune antipathie.

Cette effervescence a porté quelques-uns à donner au tartre vitriolé le nom de magistère, quoiqu'on ne voie aucune précipitation dans la jonction de l'esprit acide au sel fixe, mais bien une coagulation, qui résulte de l'union intime & de la corporification qui se fait de l'esprit de vitriol avec le sel de tartre. On s'est aussi fort abusé, lorsqu'on a eu crainte que la partie la plus volatile de

de ce tartre vitriolé ne se dissipât dans l'échauffement & l'effervescence des matières; puisqu'il est très-constant qu'il ne s'en élève qu'un peu d'acide végétal, & que l'expérience & la raison nous enseignent que les sels fixes & les volatils ayant une commune disposition à s'unir aux acides, les embrassent & se confondent tous deux fort étroitement ensemble, en sorte qu'ils ne se séparent que fort difficilement; comme on le peut vérifier dans la jonction des sels volatils des animaux aux acides, où la chaleur & l'effervescence, quoique fort considérables, ne font élever autre chose qu'une eau fort insipide & sans odeur; quoique quelques-uns aient fort recommandé d'employer de petits entonnoirs, de verser par leur canal fort doucement les acides sur les sels volatils, & de bien boucher l'orifice des vaisseaux, craignant mal à propos la dissipation d'une partie d'un sel dont l'acide change dans le moment la nature volatile en fixe, par l'union étroite qu'il contracte avec lui.

On voit quelque différence dans les Auteurs, sur la proportion du sel de tartre avec l'esprit de vitriol, pour la préparation du tartre vitriolé: ce qu'on doit imputer au plus ou au moins d'humidité qui se trouve parmi le sel de tartre résous, ou à la moindre ou plus grande rectification de l'esprit de vitriol; mais la plus sùre règle, est celle de cesser de verser l'un sur l'autre dès-lors que l'ébullition cesse, parce que c'est une marque que le sel fixe & l'esprit acide se sont réciproquement & suffisamment pénétrés & comme saoulés, & qu'ils ont rencontré le point de leur légitime proportion.

O P É R A T I O N.

On doit mêler ce sel & cet esprit dans une cucurbite de verre, grande & haute, afin que l'ébullition qui leur arrive trouve de l'espace; on a la liberté de verser de l'esprit de vitriol sur la liqueur de tartre, ou cette liqueur sur l'esprit. On doit seulement être soigneux de verser l'un sur l'autre fort lentement, d'agiter de temps en temps les liqueurs pour les bien unir, & de ne plus verser dès que l'effervescence cesse: auquel temps on doit placer la cucurbite au bain de sable sur un feu fort modéré, & en faire évaporer doucement l'humidité superflue, jusqu'à la pellicule, pour en avoir un tartre vitriolé blanc & cristallin, ou jusqu'à la totale consommation de l'humidité, pour l'avoir en masse ou en poudre blanche.

On peut toutefois abréger beaucoup l'opération, en mettant la quantité que l'on veut du sel de tartre bien blanc en poudre, & bien séché au fond d'une cucurbite de verre, y versant fort doucement autant de bon esprit de vitriol qu'il en peut absorber, & cessant d'y en verser dessus, lorsqu'on ne voit plus d'effervescence: car on a par ce moyen un tartre vitriolé fort blanc & fort sec, sans qu'il soit besoin d'en faire évaporer aucune humidité superflue, vu qu'il n'y en a point. Cette préparation peut servir aussi d'un exemple général, non seulement de l'union des alkalis avec les acides, & de la grande altération qui arrive à leur saveur & à leurs autres qualités par leur jonction, mais du changement de liquide en solide qui se manifeste en l'esprit de vitriol, en s'unissant & ne faisant plus qu'un même corps avec le sel de tartre.

AUTRE OPERATION.

ON peut préparer un tartre vitriolé en cristaux en la manière qui suit : prenez une livre de beau tartre blanc, & l'ayant bien pilée, lavez-la dans une terrine avec de l'eau tiède, tant que vous en ayez emporté toutes les impuretés ; puis ayant séché & mis dans une cucurbite de verre votre tartre ainsi purifié, versez-y dessus deux livres de bon esprit de vitriol, & ayant couvert la cucurbite de sa chape, retirez-en l'humidité au bain de sable modérément chaud ; puis les vaisseaux étant refroidis, dissolvez dans l'eau chaude ce qui aura resté dans la cucurbite, & ayant bien filtré cette liqueur, faites-en évaporer à feu lent l'humidité superflue jusqu'à la pellicule. Laissez alors bien refroidir les vaisseaux ; ayant versé dans une autre cucurbite de verre la liqueur non cristallisée, séparez les cristaux, & les faites sécher pour votre usage ; continuant ensuite d'évaporer & de réduire en cristaux la liqueur, tant qu'on en ait tiré tout le tartre vitriolé qu'elle contient.

* *Tartarus Vitriolatus.*

℞ Olei tartari per deliquium, quantum vis ; inde in cucurbitam vitream, affunde guttatum spiritum vitrioli rectificatum, & lymphidum ad punctum saturationis, sedatâ effervescentiâ ; fiat evaporatio igne leni ad pelliculam, reponere in cellâ ut crystalli concrecant ; liquorem affunde, vaporet denuò ad pelliculam, addendo priùs nonnihil salis tartari, reponere ut concrecant novæ crystalli, crystallos omnes collectas aquâ leviter ablutas exsicca & serva ad usum, nec tartarus vitriolatus servetur in officinis, nisi crystallifatus.

Tartre Vitriolé.

Prenez telle quantité que vous voudrez d'huile de tartre par défaillance, mettez-la dans une cucurbite de verre, & versez par dessus goutte à goutte de l'esprit de vitriol rectifié, jusqu'à ce que l'ébullition cesse, & que vous ayez obtenu le point de saturation : faites évaporer la liqueur jusqu'à pellicule, en ajoutant de nouveau un peu de sel de tartre fixe : laissez cristalliser dans un lieu frais, vous aurez le tartre vitriolé.]

Vertus du Tartre Vitriolé.

Le tartre vitriolé est un excellent digestif, incisif & despoliatif ; son grand usage est pour ouvrir les obstructions du foie, de la rate, de tous les viscères, de même que celles de la matrice. On le donne depuis un demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, dans des liqueurs convenables ; on le mêle aussi fort à propos dans des opiates, & parmi d'autres remèdes apéritifs & purgatifs.

