

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

Du Sel de Tartre folié.

PLUSIEURS Auteurs ont parlé de cette préparation sous divers noms & procédés, tendant néanmoins à peu près à une même fin; leur principal but ayant été de saouler, pour ainsi dire, le sel fixe de tartre de l'acide du vinaigre, & d'achever de remplir ensuite les petits vuides restans de l'un & de l'autre esprit de vin, pour les unir ensemble plus parfaitement. Quelques Auteurs veulent qu'on imbibe plusieurs fois le sel de tartre de bon vinaigre, qu'on en retire autant de fois par distillation la partie aqueuse, & qu'on réitère ces opérations, jusqu'à ce que le vinaigre qu'on y aura mis distille aussi acide, que lorsqu'on l'a employé; mais la méthode qui suit sera plus courte & plus facile.

O P É R A T I O N .

ON mettra le sel de tartre dans une grande cucurbitte de verre, & on versera dessus fortement autant de bon esprit de vinaigre que le sel en pourra absorber, en sorte que le sel & l'esprit se trouvent réciproquement pénétrés & rassasiés l'un de l'autre, & qu'on ne voie aucune effervescence aux matières; car par ce moyen on fera en une seule fois ce qu'on feroit en plusieurs; & le sel de tartre & l'acide du vinaigre étant intimement unis, on fera évaporer facilement au bain de sable sur un feu modéré, la partie aqueuse de l'esprit de vinaigre, & on trouvera au fond de la cucurbitte une matière noirâtre, telle qu'on l'auroit trouvée après toutes les opérations réitérées dont je viens de parler. Ayant laissé refroidir cette matière, on la dissoudra dans de bon esprit de vin, & l'ayant passée par le papier gris, & mise dans une cucurbitte de verre ou dans une terrine bien vernie, on en fera évaporer l'esprit au bain de cendres ou de sable, sur un feu très-lent, jusqu'à ce que la matière soit tout-à-fait desséchée; après quoi on la dissoudra de nouveau dans d'autre esprit de vin, & l'ayant refiltrée, on en fera évaporer cet esprit sur un feu très-lent, de même qu'à la première fois. On renouvelera même encore toutes ces opérations, jusqu'à ce qu'on trouve la matière blanche, sèche, & en feuilles distinctes au fond du vaisseau; d'où vient que les Auteurs lui ont donné le nom de sel de tartre folié, ou de terre foliée de tartre.

R E M A R Q U E S .

PENDANT l'union de l'acide du vinaigre avec le sel fixe, on voit une précipitation de la dernière partie terrestre du même sel, qui autrement en étoit comme inséparable, & dans les dissolutions & filtrations qu'on en fait avec l'esprit de vin, elle demeure toute dans le filtre, & la masse se trouve par ce moyen délivrée de toutes sortes d'impuretés.

On peut, si l'on veut, dissoudre ce sel dans quelque eau cordiale, & l'ayant cristallisé & séché par les voies ordinaires, le garder dans une bouteille de verre double bien bouchée, ou le ferrer de même lorsqu'on l'a réduit en feuilles; ou bien l'exposer à l'humidité de la cave pour le réduire en liqueur purpurine, qu'on ferrera pour le besoin.

* *Terra foliata Tartari.*

℞ Salis tartari purissimi partem unam, inde in cucurbitam vitream affunde spiritus aceti acerrimi circiter partes sexdecim, scilicet ad punctum saturationis; vaporet igne lenissimo, vel distilletur ad siccitatem; perfecte saturatum erit sal, si huic affusum acutum non amplius fermentescat; sin minus, iterum affunde spiritus aceti sufficientem quantitatem ad punctum saturationis, & procede ut supra: tum massam solve in spiritus vini sufficienti quantitate, filtra, vaporet ad siccitatem, solutionem & evaporationem repete, donec materia superfit sicca & foliacea.

Terre foliée de Tartre.

Prenez du sel de tartre bien pur telle quantité que vous voudrez, mettez-le dans une cucurbite de verre, & ajoutez par dessus environ seize fois autant de vinaigre distillé très-fort, sçavoir, jusqu'à ce que vous ayez obtenu le point de saturation: faites évaporer toute l'humidité à un feu très-lent, ou bien distillez jusqu'à siccité; le sel sera parfait si en versant dessus du vinaigre distillé, il n'excite plus d'effervescence; s'il s'en siccite, continuez à verser du vinaigre jusqu'au point de saturation, & répétez la distillation jusqu'à siccité comme auparavant: enfin lorsque la matière desséchée ne fermentera plus avec le vinaigre distillé, faites la dissoudre dans une suffisante quantité d'esprit de vin, filtrez-la & la passez au papier gris, ou faites-la évaporer jusqu'à siccité; répétez la dissolution & l'évaporation avec l'esprit de vin, jusqu'à ce que la matière qui restera au fond soit bien sèche & comme par feuilles.

Le sel diurétique & la terre foliée du tartre, sont deux préparations analogues qui ont à peu près la même vertu: elles sont atténuantes & fondantes comme du savon, ce qui les rend résolutes, purgatives & diurétiques: elles sont d'une grande utilité dans les maladies chroniques qui sont toutes pour la plupart causées par des obstructions; c'est le meilleur & le plus assuré de tous les fondans, si on le donne en quantité convenable; la dose est ordinairement de vingt à quarante grains. La terre foliée se mêle avec toutes sortes de matières, & en facilite la dissolution; elle se dissout aussi dans toutes sortes de menstrues, ce qui la rend propre à entrer dans toutes les porions.

Sal Diureticus.

℞ Salis cujuscunque alkalini fixi p. libram unam, coquatur lenissimo igne in aceti distillati quadruplo vel quintuplo; fermentatione cessante, plus aceti distillati diversis vicibus adjiciatur, donec, priore aceto ferè vaporando absumpto, novum acutum additum nullam moveat fermentationem, quod fiet consumpto aceti distillati quasi pondere librarum viginti; postea lentè exsicceretur. Relinquetur sal impurus, qui leni igne aliquantisper, sed non nimis diu, liquefiat; deinde aqua solvatur, & per chartam coletur: si liquefactio ritè peracta sit, liquor colatus limpidus erit & aquei coloris; sin aliter, coloris fulci: denique lenissimo igne vaporet hic liquor ex vase vitreo minimè profundo, sale, dum arefcit, subinde

moto ut citius ad siccitatem perducatur, qui vase optimè clauso asservari debet, ne ex aëre liquecat. Salem candidissimum esse oportet, totumque tum aquâ, tum spiritu vinoso dissolvi, nullis fœcibus relictis: si sal, etiamsi albus sit, in spiritu vinoso fœces aliquas deposuerit, eo spiritu solutus, per chartam colandus est iterumque exsiccandus.

Sel Diurétique.

Prenez d'un sel alkali quelconque, douze onces; faites-le bouillir à très-petit feu dans quatre ou cinq fois autant d'acide vitriolique; lorsque la fermentation cessera, ajoutez à plusieurs reprises du vinaigre distillé, jusqu'à ce que le vinaigre qu'on aura mis se soit presque enlevé par l'évaporation, & qu'il ne s'excite plus de fermentation lorsqu'on en ajoutera de nouveau; cet effet arrivera après que vous aurez employé environ deux cens quarante onces de vinaigre distillé: faites ensuite sécher lentement, rejetez le sel impur qui se fondra un tant soit peu à un feu modéré; faites ensuite dissoudre dans l'eau, & passez au papier gris: si la liquéfaction a été bien faite, la liqueur sera claire comme de l'eau après qu'elle aura été passée, sinon elle sera trouble & brune; enfin faites évaporer cette liqueur dans un vaisseau de verre à un feu très-doux, ayant soin de remuer sur la fin le sel, pour qu'il dessèche plus promptement; on conservera ce sel dans une bouteille de verre bien bouchée, afin qu'il ne se liquéfie pas à l'air. Ce sel doit être très-blanc & entièrement pur: on le dissoudra ensuite entièrement tant dans l'eau que dans l'esprit de vin, & s'il est bien fait, il ne doit pas laisser de lie sur le papier & filtrer; si cependant il étoit très-blanc, & qu'en le fondant dans l'esprit de vin, il déposât quelques ledimens, il faudroit passer cette dissolution & la faire évaporer, on auroit alors le sel dans sa perfection.]

Vertus du Sel de Tartre folié.

Ce sel est d'une nature moyenne entre fixe & volatile; il est modérément chaud, & fort propre pour purifier la masse du sang, & pour purger doucement; on le donne depuis cinq ou six jusqu'à huit ou dix grains, ou bien tout autant de gouttes, lorsqu'il est en liqueur, les délayant dans du bouillon, ou dans quelqu'eau ou décoction propre. On peut employer ce sel pour en pénétrer & ouvrir plusieurs minéraux, & pour en tirer les teintures, particulièrement du mars, en y ajoutant l'esprit de vin ou quelqu'autre menstree.

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

Du Sel volatil de Tartre.

LE sel de tartre étant naturellement volatil, comme j'ai dit ailleurs, on ne doit pas s'étudier à changer sa nature; mais on doit plutôt avoir soin d'empêcher que la partie acide du tartre ne fixe la volatile, ou rechercher les moyens de les séparer lorsqu'ils ont été unis & fixés ensemble. Les Anciens