

ce mélange jusqu'à ce qu'elle surnage d'un doigt, & faites digérer au soleil ou au bain de mer jusqu'à siccité; desséchez bien cette masse, réduisez-la en poudre; ajoutez-y encore de l'eau-de-vie, & faites digérer comme auparavant: répétez ces opérations jusqu'à ce que la masse desséchée paroisse presque comme de la résine, formez-en des boules de la grosseur d'un œuf.]

C H A P I T R E L I.

Du Sel de Mars.

QUOIQU'ON ne puisse pas, comme j'ai dit ailleurs, se vanter de tirer du mars un véritable sel, & que tout ce qu'on qualifie sel de mars n'en ait que l'apparence, je crois néanmoins être obligé d'en dire quelque chose.

O P É R A T I O N.

ON prépare communément ce sel en mettant la quantité que l'on veut de limaille d'acier dans un grand plat de verre, ou dans une grande terrine de grès; où après l'avoir bien humectée de vinaigre distillé, puis séchée au soleil, ou sur un feu fort doux, & broyée sur le porphyre, on l'humecte derechef d'esprit de vinaigre, ensuite on la sèche & on la broie; & même on réitère plusieurs fois toutes ces opérations, tant que la limaille d'acier se trouve bien chargée d'une saveur acide douceâtre; auquel temps l'ayant bien broyée, & mise dans une grande cucurbitte de verre placée au bain de sable, on y verse dessus une bonne quantité de flegme de vinaigre, dans lequel on agite bien la limaille, pour faciliter la dissolution de ses parties, que l'esprit de vinaigre a rongées; puis ayant échauffé peu à peu le bain, on fait enfin bouillir les matières pendant deux ou trois heures, reversant de nouveau flegme de vinaigre à la place de celui qui se consume pendant l'ébullition; puis ayant laissé refroidir le bain & filtré la liqueur, on la fait évaporer dans une cucurbitte de verre au bain de sable, sur un feu modéré, jusqu'à la pellicule; & étant refroidie, après avoir versé par inclination dans un autre vaisseau la liqueur qui surnage, on en sépare & on en fait sécher les cristaux, faisant même encore après évaporer & cristalliser cette liqueur, tant qu'elle soit toute convertie en sel, lequel on met dans un matras; & après y avoir versé dessus de l'esprit de vin bien rectifié, jusqu'à ce qu'il le surnage de quatre doigts, on couvre le matras d'un vaisseau de rencontre, & ayant bien luté les jointures, après une digestion de trois ou quatre jours, on en retire l'esprit par distillation sur un feu fort doux, & on garde le sel pour le besoin.

Ce sel n'est composé que du sel de l'esprit de vinaigre & des particules d'acier que le même esprit a dissoutes, lesquelles on pourroit précipiter, si on versoit sur la dissolution la liqueur de tartre, ou celle de quelque sel fixe. Les Auteurs néanmoins le recommandent pour ouvrir les obstructions du foie, de la rate, & de la matrice, & même pour guérir les hydropisies,

le donnant depuis cinq ou six jusqu'à douze, quinze ou vingt grains dans des liqueurs apéritives. Mais l'apreté que le vinaigre distillé imprime à ce sel, & l'augmentation d'attribution qui doit en résulter, jointes à quelques autres raisons que je déduirai, m'obligent de croire que le sel de mars dont je vais donner la préparation, vaut incomparablement mieux.

On aura une poêle de fer neuve, épaisse, un peu creuse, bien battue & bien unie au dedans, & de moyenne grandeur, & l'ayant mise de plat & en équilibre sur quelque table ou armoire, en quelque lieu commode, on pesera dans une bouteille de verre huit onces de bon esprit de vin, & autant d'esprit de vitriol bien rectifié, & les ayant bien mêlés, on les versera doucement dans la poêle; puis l'ayant couverte d'un grand papier, on la laissera sans y toucher douze ou quinze jours, ou jusqu'à ce qu'on trouve que ces deux esprits unis ayant dissous peu à peu plusieurs particules de la propre substance de la poêle, se soient corporifiés avec elles en un seul blanc, tirant un peu sur le gris, & que ce sel se soit desséché & attaché au fond & aux côtés de la poêle, d'où on le tirera; & l'ayant mis en poudre dans un mortier de marbre ou de verre, on le ferrera dans un pot pour le besoin, le donnant depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, dans des liqueurs propres, comme un des meilleurs remèdes qu'on puisse tirer du mars, & lequel on a dit à bon droit être l'ame du foie. Ce sel aussi doit passer pour un exemple singulier du changement de la forme liquide des esprits de vin & de vitriol, en une solide arrivée, dans leur commune union avec les particules de fer qu'ils y ont dissoutes, le resserrement des pores de la poêle de fer par le marteau, n'ayant pas empêché cette dissolution.

La corrosion & la stipticité qu'on reconnoît en l'esprit de vitriol se trouvant fort adoucies par le mélange de l'esprit de vin, en ce que les parties de l'un & de l'autre changeant de figure & de situation, se trouvent autrement rangées, & même comme confondues réciproquement les unes dans les autres; & ces deux esprits mêlés ayant néanmoins assez de pénétration pour entrer dans le mars, & pour en dissoudre une quantité considérable de particules, lesquelles achèvent d'émousser les pointes de celles de ces esprits, & se joignent à elles pour ne faire plus ensemble qu'un même corps; on doit être persuadé que ce dernier sel est beaucoup plus en état de s'accommoder à la disposition de l'estomac & des divers suc qui s'y peuvent rencontrer, que le sel de mars préparé avec l'esprit de vinaigre; vu que cet esprit fournissant au sel, non seulement la forme, mais la plupart de la matière, est celui qui agit le plus en lui, & que sa propre corrosion & son âcreté ne pouvant pas être avantageuse à l'estomac, ne manquent pas de multiplier la stipticité naturelle du mars, bien loin de le rendre apéritif, comme on a prétendu.

* *Sal Martis Riverii.*

℞ Spiritus vitrioli fortis, olli dicti, unc. viij. Limaturæ ferri unc. iv. Aquæ libr. j. f. Misce, & cessante ebullitione, stet mixtura aliquandiu super arenam calidam; deinde liquorem effusum per chartam cola, & post idoneam exhalationem sepone ut crystalli formentur.

Sel de Mars de Rivière.

Prenez de l'huile de vitriol huit onces, de la limaille de fer quatre onces, de l'eau vingt-quatre onces: on les mêlera dans un vaisseau de verre pour en faire la dissolution & lorsque l'ébullition sera cessée, il faudra la laisser sur le bain de sable pendant quelque temps: ensuite on passera la liqueur qu'on aura versée par inclination, & après l'avoir fait suffisamment évaporer, on la mettra à la cave pour laisser cristalliser le sel.

Ce sel est meilleur que la couperose verte ordinaire, & n'est pas sujet, comme elle, à être mêlée de cuivre ni de matières métalliques étrangères: il est aussi moins violent dans son opération; il est bon dans toutes les occasions où convient le fer divisé, & peut se donner à très-petite dose; c'est entr'autres un apéritif excellent: on le donne depuis trois grains jusqu'à un demi-scrupule.]

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

Du Vitriol de Mars.

LA faveur stiptique & approchante de celle du vitriol ordinaire, qu'on peut remarquer en la limaille d'acier, & en toutes les préparations qu'on en fait, jointes à la couleur, à la figure des parties, & aux autres qualités de vitriol qu'on remarque dans le vitriol de mars, témoignent assez la nature de cette préparation artificielle, à laquelle les Auteurs ont à bon droit donné le nom de vitriol de mars, puisque n'étant composé que de la propre substance du mars, & de l'esprit distillé du vitriol ordinaire, on trouve en lui toutes les marques & les qualités d'un véritable vitriol.

O P É R A T I O N.

ON mettra la quantité que l'on voudra de limaille d'aiguilles dans une cucurbite de verre, & ayant arrosé & bien imbibé cette limaille de bon esprit de vitriol, mis la cucurbite au bain de sable sur un feu fort doux, remué de temps en temps cette limaille, on y versera dessus de l'eau chaude, jusqu'à ce qu'elle surnage la limaille de cinq ou six doigts; puis ayant un peu augmenté la chaleur du bain, on y fera digérer les matières pendant vingt-quatre heures, & on en passera après la liqueur par le papier gris; laquelle ayant mise dans une autre cucurbite de verre au même bain, & ayant fait évaporer l'humidité superflue de la liqueur jusqu'à la pellicule, on laissera refroidir & cristalliser la résidence. Après quoi, ayant versé par inclination dans un autre vaisseau la liqueur qui surnagera les cristaux, séparé, séché & ferré les mêmes cristaux, on fera encore évaporer jusqu'à la pellicule l'humidité de la liqueur, pour en tirer tout le vitriol qui pourra y