

498 SEL ESSENTIEL D'OSEILLE.

que nous avons décrite : elles sont beaucoup moins corrosives. Nous croyons inutile de parler d'une autre composition à laquelle Lémery donne aussi le nom d'*Huile de Camphre*, qui n'est que le résultat de la distillation de cette substance dissoute auparavant dans l'*Huile essentielle de Térébenthine*. Toutes ces différentes compositions ne doivent pas porter le nom d'*Huile de Camphre* : on fait que c'est en vain que les Chymistes ont travaillé à décomposer ce corps singulier. Hoffman prétend cependant qu'en traitant le *Camphre* avec une matière terreuse qu'il ne nomme pas (*cum certa terra*) on obtient du *Camphre* une petite quantité de véritable *Huile* d'une odeur très-agréable. (*)

(*) *Pet. Poterii Pharmacopœa Spagyrica cum annotationibus, lib. 1, sect. 7.*

SELS ESSENTIELS.

Salia Essentialia.

SEL ESSENTIEL D'OSEILLE.

Sal Essentiale Acetosa.

℞. Oseille fraîche. Q. V.

Tirez-en le suc suivant la méthode indiquée précédemment (*pag. 28 & suiv.*) Laissez reposer ce *Suc* pendant plusieurs heures; décantez ensuite la *Liqueur* la plus claire, dont les parties les plus féculentes se seront précipitées au fond de la terrine. Clarifiez avec des blancs d'œufs le suc décanté, en les battant dans ce suc: mettez le tout sur le feu, enlevez l'écume qui se formera à la surface, & filtrez ensuite le suc clarifié par une chauffe de drap: si le suc paroït trop visqueux pour y passer, il faudroit ajouter une suffisante quantité d'eau pure pour le rendre plus fluide. Faites évaporer & réduire cette *Liqueur* jusqu'à ce qu'elle

ait acquis à peu près la consistance d'un miel ou d'un fyrop clair ; retirez-la alors du feu , & mettez-la dans des vases de grès , couvrez la superficie d'une petite quantité d'Huile d'Olives ou d'amandes douces , de façon à empêcher le contact de l'air. Placez les vases à la cave , ou dans un autre endroit frais : au bout de quelque mois vous trouverez des crystaux le long des parois des vases ; décantez la liqueur la plus fluide , & traitez-la par la filtration & l'évaporation comme la première fois , elle vous fournira encore du Sel. Retirez les crystaux qui sont attachés à l'intérieur des vases ; ils sont d'une couleur sale & rousâtre : faites-les dissoudre dans l'eau , filtrez la dissolution , & faites-la évaporer : réitérez la même opération pour obtenir des crystaux plus blancs & plus purs.

On donne le nom de *Sel Essentiel* ou *Naturel* (*Sal Nativus*) au Sel qui existe tout formé dans les substances végétales & animales , & qu'on peut retirer par des moyens simples & incapables de détruire l'union des principes ou de les combiner différemment , comme il arrive lorsqu'on emploie l'action violente du feu , ou d'autres agens trop énergiques. Cette espèce de Sel varie dans les différens individus , dans les plantes acidules , telles que l'*Oseille* que nous avons donnée pour exemple , l'*Acetofella* ou *Oxys* , &c. Ce Sel est acide , mais combiné avec une quantité plus ou moins considérable d'Huile qui lui est intimement unie : dans d'autres substances ce Sel est de la nature des Sels neutres , soit qu'il soit formé par les acides vitrioliques , nitreux , ou marins , unis à des bases alcalines ou simplement terreuses. C'est donc par erreur qu'on a regardé tous les Sels essentiels fournis par les suc des végétaux comme acidules. La *Bourache* , la *Pariétaire* & plusieurs autres Plantes prouvent le contraire. Les suc des végétaux qui ont subi le mouvement de la fermentation , déposent une matière saline oleoso-terrestre , qu'on regarde avec raison comme un Sel essentiel : c'est le *Tartre*. Si on fait fermenter la *Manne* , & qu'après en avoir retiré par la distillation l'*Esprit inflammable* , on fasse

fermenter de nouveau le résidu, en le plaçant dans un lieu chaud, il tournera à l'acéteux, & produira un Sel blanc, dur, cassant & cristallin, formé en aiguilles, d'un goût acide, mais légèrement douceâtre: ce Sel se dépose au fond du vaisseau, & est un peu purgatif, à la dose de ʒj. (*)

Quelque simple que paroisse le procédé destiné à faire obtenir les *Sels essentiels*, on a vu que la manipulation en est assez longue, il faut en effet, par des filtrations répétées, séparer les parties mucilagineuses & terrestres huileuses qui enveloppent le Sel, & empêchent les molécules de se rapprocher & de paroître. C'est par cette raison que les plantes fort abondantes en mucilage, ne sont pas propres à cette opération, ou qu'il faudroit employer une manipulation particulière, capable souvent d'altérer leurs principes. L'évaporation est encore un point important même en traitant la plupart des sucres acides, pour en retirer le *Sel essentiel*. Il est vrai que quelques substances de ce genre, telles que le *Verjus*, les sucres d'*Epinevinette*, de *Grenade* & de *Groseille*, n'ont besoin communément d'aucune préparation précédente pour déposer le *Sel essentiel* qu'elles contiennent, (**) mais il n'en est pas de même des sucres d'*Oseille*, de *Citron*, de *Vinaigre*, &c. Il faut que l'évaporation soit poussée au point juste: si elle n'est pas assez forte, la trop grande quantité de phlegme qui reste, empêche de cristalliser: si elle est trop forte, la liqueur dégénère en espèce d'extrait qui par sa viscosité s'oppose à la réunion des molécules salines. (***) Le Sel essentiel qu'on retire, est d'un brun sale, & a besoin d'être purifié, comme nous l'avons dit. Mais un des grands inconvéniens dans cette opération, est la petite quantité de Sel qu'on retire d'une très-grande quantité d'*Oseille*; ce qui ne peut pas dédommager l'Artiste de son travail & de ses peines, & ce qui l'oblige à vendre ce Sel à un prix très-considérable. On fait qu'on nous apporte d'Al-

(*) Voyez Lémery, *nouveau Cours de Chymie*, nouv. édit. pag. 755.

(**) Geoffroy: Manière de préparer les extraits de certaines Plantes. *Mém. de l'Acad. des Sciences*, ann. 1738.

(***) *Ibidem*.

SEL ESSENTIEL D'OSEILLE. 501

Allemagne un *Sel essentiel d'Oseille*: ce Sel est blanc, ferme, d'une saveur acide. Quoiqu'il soit ordinairement assez cher, la plupart de nos Artistes, après avoir évalué les travaux qu'on est obligé d'employer en France, pensent avec raison, que les Allemands qui font ce commerce, ont un procédé particulier, & qu'ils travaillent sur une substance capable de fournir des produits analogues au vrai *Sel d'Oseille*. Nous connoissons même un des plus habiles Chymistes qui a fait en conséquence plusieurs Essais qui l'ont mis à peu près sur la voie, sans qu'il soit parvenu cependant à l'entière découverte de cette manipulation. Le *Sel essentiel d'Oseille* se dissout plus aisément dans l'eau que le Crystal de Tartre, avec lequel il a d'ailleurs assez d'analogie; le *Sel d'Oseille* en qualité d'acide, est propre à appaier la soif, à pousser par les urines, & convient dans les cas où les acides végétaux sont indiqués. On peut le faire entrer dans les Tisannes, les Aposemes, les Potions, &c. à la dose de ʒʒ. à ʒj. On en fait en général assez peu d'usage, ainsi que des autres Sels essentiels qu'on retire des suc des Plantes & des Fruits par la même méthode. On forme avec le *Sel essentiel d'Oseille* & Q. S. de sucre, des pastilles qu'on aromatise avec les Essences de Citron, d'Orange, ou d'autres. Ces pastilles sont très-agréables au goût, remédient à la soif & à la sécheresse de la bouche. On les fait fondre quelquefois dans l'eau pour former une boisson tempérante & rafraîchissante. Nous réservons de parler de la substance saline connue sous le nom de *Sel essentiel de Lait*, à l'article du *petit Lait*.



Seconde Partie.

PPP