

CHAPITRE XXXIV.

De l'Esprit de Vin tartarisé.

QUELQUES-UNS ne regardant que la superficie du surnom de *tartarisé*, que les Auteurs ont donné à l'esprit de vin, ont cru qu'il suffisoit de rectifier une fois cet esprit sur le sel de tartre pour lui donner le titre de tartarisé; sans considérer qu'on ne peut pas légitimement lui donner ce nom, à moins que dans sa rectification il n'ait enlevé & uni à lui une quantité considérable du tartre avec lequel on l'a mêlé: ce qu'on ne sçauroit bien faire que par de longues digestions & répétées cohobations.

R É F L E X I O N S.

CERTAINS Auteurs veulent qu'on mette dans une cucurbite de verre deux livres d'esprit de vin sur une once de tartre crud grossièrement pilé, & qu'on le distille au bain-marie par une chaleur fort modérée, jusqu'à ce qu'il ne monte plus pur: ils recommandent encore de rectifier cet esprit au même bain, sur une dragme de nouveau tartre pilé de même, & qu'ayant calciné la résidende des deux distillations, jusqu'à ce qu'elle devienne verte ou bleue, & mêlée ensuite avec l'esprit de vin rectifié, on distille le tout par un feu un peu plus puissant, prétendant qu'on obtienne par là un esprit de vin tartarisé; je ne vois pas néanmoins que l'esprit de vin puisse enlever de ces neuf dragmes de tartre, autre chose que le flegme, & quelque petite portion de leur acide; vu que la saline que le même acide avoit fixée ne peut pas s'unir ni monter avec l'esprit de vin. J'estime aussi que pour y réussir il faut donner à l'esprit de vin son propre ferment, & suivre les moyens que je suis prêt de donner & que j'ai reconnu les meilleurs.

O P É R A T I O N.

AVANT choisi un bon vin nouveau bien fermenté, qui soit naturellement vert & rude au goût; & mis par exemple quatre onces de sel de tartre dans une cucurbite de verre grande & haute, on y versera peu à peu de ce vin, d'où s'ensuivra une ébullition, ou fermentation, causée par l'action & la réaction de la partie acide du vin sur le sel de tartre, & du sel de tartre sur le même acide. On continuera de verser peu à peu de ce vin sur le sel, jusqu'à ce que toute l'ébullition cesse; ce qui témoignera que le sel & l'acide se seront mutuellement adoucis & foulés, & qui servira de borne à l'affusion du vin sur le sel; auquel temps ayant pris ses mesures en sorte qu'il reste environ un tiers de vuide à la cucurbite, on la placera au bain de sable & on la couvrira de son chapiteau, & en ayant parfaitement bien luté les jointures, & adapté à son bec un petit récipient luté de même, on en distillera l'esprit par un feu de charbons un peu puissant, afin que le sel de tartre, qui est un peu plus

lent à monter, & qui autrement resteroit par son propre poids parmi les lies, soit contraint de s'élever & d'accompagner l'acide dans l'union qu'il a faite avec l'esprit de vin, & on continuera la distillation par un même feu, jusqu'à ce qu'on ne reconnoisse aucune douceur en l'esprit de vin qui distillera, ou que le flegme succède à l'esprit; auquel temps il faut serrer l'esprit distillé dans une bouteille parfaitement bien bouchée.

Après la distillation de cet esprit, ayant fait évaporer en bouillant le flegme insipide de la résidence, & l'ayant réduite en une consistance de miel, on pourra, si on veut, la distiller par la cornue suivant les règles, & en tirer un esprit accompagné d'une huile puante tartareuse, qui ne mérite pas d'être recherchée; tandis que celle du sel de tartre qui n'a pas été volatilisée, demeure au fond, & se trouve même augmentée de quelque peu de sel fixe, qui étoit caché dans le vin qu'on a employé, quoique très-clair & très-dépuré; comme on le vérifie en calcinant le marc, & en tirant le sel par les voies ordinaires. On ne peut pas aussi empêcher l'union de ce sel avec celui de tartre, qu'on a employé à cause de leur conformité de substance, non plus que cette augmentation, lorsque l'acide du vin trouve quelque matière à ronger, comme il lui arrive ici; où rencontrant le sel fixe du tartre, il s'y attache, s'y unit, & se fixant avec lui, il en augmente la quantité.

Ayant bien calciné le marc de la première distillation, & dissous, filtré, coagulé & bien desséché le sel, on le pesera; puis l'ayant remis dans la cucurbitte, on versera sur chaque demi-once, une pinte de vin nouveau fermenté, vert, austère, & bien dépuré; & ayant couvert la cucurbitte de son chapiteau parfaitement bien luté, & y ayant adapté & luté de même un récipient, on la remettra au bain de sable, & on en fera la distillation par un feu semblable à celui de la première fois, procédant aussi en toutes choses de même, & gardant soigneusement l'esprit distillé dans une bouteille bien bouchée: puis ayant de nouveau calciné le marc, & en ayant tiré, dépuré, coagulé & desséché le sel, on reversera dessus autant de pintes de vin qu'il y en aura de demi-onces, & on les distillera; après quoi on remettra encore de nouveau vin sur le sel qui restera, & on renouvelera la distillation jusqu'à ce qu'on voie que le sel qui pourra rester parmi les lies, ne vaille plus la peine de s'en servir.

On doit aussi moins imputer au sel de tartre le peu qui pourroit rester, qu'au sel fixe du vin, quoique la plus grande partie ait été volatilisée dans les distillations parmi celui du tartre. On doit être aussi persuadé qu'en réitérant les affusions de vin sur les lies & les distillations, on volatiliseroit totalement ce sel jusqu'au dernier grain.

Mais d'autant que l'esprit de vin qui a volatilisé & enlevé le sel de tartre, se trouve chargé de beaucoup de flegme, on est obligé de le bien rectifier; ce que l'on pourroit faire fort à propos dans le vaisseau, dont je me sers pour la rectification de l'esprit de vin, si l'on en lute bien exactement les jointures & celles du récipient; ou bien dans un matras à long cou couvert de son chapiteau luté de même, & placé au bain de cendres ou de sable, sur un feu bien modéré.

L'odeur & le goût de cet esprit donnent des marques indubitables du sel

de tartre qu'il a enlevé & volatilisé, dans les distillations répétées qu'on a faites du vin sur le sel fixe du même tartre. On peut aussi fort légitimement le nommer tartarisé, puisqu'il contient en lui un vrai sel de tartre. On peut, dis-je, le nommer tel à bien meilleur titre que celui qu'on a simplement distillé sur du sel de tartre, & qui sans rien enlever de ce sel, n'en reçoit aucun avantage que celui de la diminution de sa partie aqueuse. On peut aussi donner à cet esprit le surnom d'alkalisé, puisqu'il contient en lui un véritable sel alkali volatilisé, & puisque quelques-uns ont même pris cette préparation pour une véritable volatilisation du sel de tartre.

CHAPITRE XXXV.

De la Distillation du Tartre.

LE tartre est une matière corporifiée & comme pétrifiée aux côtés & au fond des tonneaux qui ont contenu le vin, & qui a été séparée du moût par la fermentation qui convertit le même moût en vin. Ce tartre tout séparé qu'il est du vin & de la lie, se trouve néanmoins composé des substances que la Chymie reconnoît dans la composition de tous les mixtes; & quoique l'union de ses parties, & la consistance solide qu'elles ont prise ne soient pas à l'épreuve de la chaleur du feu, & qu'elles soient non seulement dissolubles dans l'eau chaude, mais même dans la froide comme fait la chaux, lorsqu'elles ont passé par le feu; leur union néanmoins est assez forte pour ne se dissoudre pas dans le vin qui les environne dans le tonneau, où même elles multiplient tous les ans par la jonction du tartre du vin nouveau qu'on y remet & qu'on y laisse fermenter.

OPÉRATION.

On peut également employer à cette distillation le tartre crud, beau & bien brillant, grossièrement pilé; ou si l'on veut, pulvérisé, lavé & desséché; ou bien la crème de tartre; & mettre quatre livres de l'un des deux dans une grande cornue de grès environnée de lut, & l'ayant placée au fourneau de reverbère clos, y allumer un petit feu, & le continuer tel jusqu'à ce que la partie aqueuse du tartre soit à peu près distillée. Après quoi y ayant adapté & parfaitement bien luté un grand récipient, on augmentera peu à peu le feu & enfin jusqu'à la dernière violence, & tant qu'après que le récipient aura été long-temps rempli de nuages blancs, qui se seront résous en petites gouttes entre-mêlées d'esprit, toute la liqueur soit ramassée au fond du récipient, & qu'il devienne tout-à-fait clair. Auquel temps ayant ôté tout le feu, bouché les portes & le registre du fourneau, & laissé peu à peu refroidir la cornue, on délutera le récipient, & ayant mis deux livres de pain blanc biscuité & pulvérisé dans un grand matras à long cou, & versé dessus toute la liqueur contenue dans le récipient, on le couvrira de sa chape bien lutée, & y ayant adapté & luté de même un petit récipient, on en fera la rectification au bain-