

**www.e-rara.ch**

**Essais ou réflexions intéressantes relatives à la chymie, la médecine,  
l'économie et le commerce**

**Struve, Othon Guillaume**

**A Lausanne, 1772**

**Zentralbibliothek Zürich**

Shelf Mark: NLE 529

Persistent Link: <https://doi.org/10.3931/e-rara-27934>

Essai sur la chymie et le commerce. I. Section.

---

**www.e-rara.ch**

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

---

**Nutzungsbedingungen** Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

**Terms of Use** This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

**Conditions d'utilisation** Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

**Condizioni di utilizzo** Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

( I )

---

*E S S A I*  
SUR LA  
CHYMIE ET LE COMMERCE.

---

*I. SECTION.*

**P**OUR procurer à un pays tous les avantages réels dont il est susceptible, il faut avoir soin, avant tout, d'en mettre les productions naturelles en valeur autant qu'il est possible, de les travailler par l'art avant que d'en procurer l'exportation, & enfin de leur donner toute la perfection qu'elles peuvent avoir, pour en répandre & faciliter l'usage.

Le pays de Vaud (a) où j'habite actuellement, produit quantité de choses qu'on néglige, & qui seroient pour d'hâbles négociants autant de sources de spéculations très-avantageuses, si le préjugé,

(a) Beau pays, agréablement varié, d'environ 24 lieues de longueur, gouverné avec la plus grande douceur, par LL. EE. les Souverains de la ville & République de Berne.

Pignorance , l'intérêt particulier & la paresse n'y dominoient & n'y faisoient méconnoître l'industrie.

Il y a long-tems que l'intérêt que je prens à tout ce qui peut rendre ce pays heureux & florissant m'a fait naître des réflexions importantes sur quelques-uns de ces sujets ; mais des affaires dont j'étois surchargé , m'avoient empêché jusqu'ici de rendre mes idées publiques , & de travailler à les mettre en pratique.

Pendant un voyage que je fus obligé de faire en Allemagne , il y a peu de tems , pendant l'hyver , me donna le loisir que je ne trouvai pas chez moi. Je consacrai à l'étude les longues soirées que je passai pendant ma route , & j'examinai d'abord cette question si intéressante pour le pays de Vaud ; savoir , s'il est vrai , comme il y en a beaucoup qui le prétendent , que l'eau de vie de marc de raisin est nuisible à la santé.

Dans cette recherche j'appellai à mon secours la chymie qui est ma science favorite. J'ai commencé par déterminer les parties constituantes & essentielles de l'eau de vie & de l'esprit de vin , pour en faire ensuite

l'application à la liqueur que l'on appelle communément eau de vie de marc de raisin.

Si j'ai choisi d'abord ce sujet préférablement à tant d'autres qui peuvent également mériter l'attention d'un bon patriote, ce n'a été, que parce que je fus sensiblement touché de l'abus énorme que l'on commet à cet égard dans le pays de Vaud. L'on y fait un très grand usage de l'eau de vie de marc de raisin ; autrefois on l'y faisoit venir publiquement & en grande quantité de la Bourgogne & de la Savoie, il y en entre encore beaucoup par des voies furtives, & on l'emploie surtout à faire notre eau d'arquebuse aujourd'hui si renommée en Angleterre. N'est-ce pas violer la bonne police & trahir les intérêts de notre pays, que d'y introduire à prix d'argent, une liqueur que nous pourrions faire nous mêmes avec beaucoup de facilité.

J'observe d'abord, que l'eau de vie en général, est une liqueur que l'art tire de plusieurs productions naturelles par le moyen de la fermentation. Autrefois on n'en faisoit qu'avec du vin, mais l'étude de la nature & l'expérience ont fait voir depuis, qu'on en

peut également tirer de tous les végétaux aussi en fait-on aujourd'hui dans tous les pays à raison de ce que chacun produit en plus grande abondance, & que l'on s'y procure au meilleur prix.

Je remarque en second lieu, que les corps naturels les plus propres à la fermentation spiritueuse dont j'ai parlé, sont ceux qui sont composés de parties aqueuses, huileuses & salines dans une juste proportion. Voilà pourquoi, des trois règnes, le végétal est le plus propre à la fermentation. Il est vrai que le célèbre *Gmelin* rapporte dans ses voyages de Sibérie, qu'on fait dans ce pays une eau de vie avec du lait de jument. La plupart des chimistes modernes paroissent douter de ce fait, mais une personne digne de foi qui a demeuré longtems en Russie, me l'a confirmé, en ajoutant, qu'on fait, à la vérité, peu d'usage de cette liqueur en Sibérie, mais qu'elle est commune chez les Tartares, sous le nom de *Ramiloivolga*; chez les Calmouques, les Circassiens & les autres peuples du Nord de l'Asie. Il m'a assuré, en même tems, que cette liqueur

est forte & agréable à boire. Ce fait, quoique singulier, n'empêche pas que ce que j'ai avancé ne soit vrai, c'est-à-dire, que c'est du règne végétal surtout, que l'on tire presque dans tous les pays ce qu'on appelle l'eau de vie.

Dans la plus grande partie de l'Allemagne, dans la Suède & les pays voisins, on fait cette liqueur avec plusieurs fortes de graines; aux environs d'Erfort en Thuringe, & dans la Savoie on en tire beaucoup des prunes; dans la ville de Hambourg on en fait une prodigieuse quantité avec l'écume & la crasse du sucre, & dans d'autres endroits on en fait avec toutes fortes de fruits; pommes, poires, cerises, graines, semences de plantes, on en fait même de racines, & avec de simples herbes, suivant les différentes productions qui viennent plus ou moins abondamment dans les différentes contrées. On remarque ceci particulièrement dans quelques cantons de la Russie, où les fermiers de l'Impératrice font faire beaucoup d'eau de vie avec le seigle & les sommités du sapin; les peuples de l'Ukraine font dans l'habitude

d'en faire avec différentes herbes que leur país leur fournit, & qu'ils distillent.

Il est à remarquer, que tous les corps ne fournissent pas une égale quantité de cette liqueur; par exemple, le vin, la lie de vin, le sucre & le miel en fournissent beaucoup. Le marc de raisin, le bled, le maïs ou bled de Turquie, le millet d'Afrique, l'orge, le froment, en donnent un peu moins; les pois, les fèves, les lentilles, le riz, les pommes, les poires, les pommes de terre, les châtaignes, les marons, les grains de sureau, les genièvres, les différentes espèces de carottes en donnent moins encore. Les fruits doux, & ceux qui ont beaucoup de jus, comme les fraises, les framboises, les groseilles en rendent aussi dans une certaine quantité; mais à mon avis, il vaut mieux qu'on en fasse une boisson vineuse, le goût en est agréable, quand on apporte le soin nécessaire à leur fermentation. Il y a encore d'autres matières propres à donner cette liqueur, comme les citrouilles, appelées communément courges, mais elles en rendent très-peu. Cependant à en juger

par leurs parties constituantes, elles devroient en rendre d'autant plus, qu'on peut former de leur jus un véritable sucre. En le faisant cuire jusqu'à une certaine consistance, il se change en une espèce de gelée d'un goût fort agréable, & qui peut être d'un grand usage dans l'économie domestique.

La même fermentation spiritueuse dont je parle, peut nous donner une liqueur vineuse, en employant pour cet effet, le suc de plusieurs arbres comme celui du bouleau, du plâne, &c. &c. Il ne manque que de l'industrie à nos payfans, pour se procurer à peu de frais par cette fermentation, une boisson excellente, faite avec les graines & les petits fruits, qui viennent en abondance sur les haies vives dont leurs possessions sont entourées. Ces fruits cueillis dans leur maturité & dans le tems convenable, donneroient une liqueur qui auroit les principales qualités du vin. Elle pourroit se conserver assez long-tems, si l'on avoit soin de la déposer dans des lieux frais, & l'on en feroit en cas de besoin un bon vinaigre.

Pour donner une définition plus juste de cette liqueur, je dis que l'eau de vie & l'esprit de vin en général, est une liqueur transparente, volatile, d'une odeur particulière, qui s'enflamme sans former de suie, ni répandre de fumée. Cette liqueur se tire par le moyen de la distillation de toutes celles qui ont efflué la fermentation. Elle est composée du principe inflammable qu'un acide unit intimement à une certaine quantité d'eau. Quelle rectifiée qu'elle soit, la plus grande partie de sa substance consiste toujours dans le phlegme ou le principe aqueux. Mr. *Ludolf* prétend qu'il y a en outre dans cette liqueur un sel volatil urineux, & un principe mercuriel, mais jusqu'à présent je n'ai encore pu avoir aucune certitude à cet égard. Le principe inflammable se fait connoître dans cette liqueur, soit par l'inflammation même, soit par l'affinité qu'elle a avec les huiles & les corps résineux qu'elle dissout, ou avec lesquels elle s'unit sans peine, soit enfin parce qu'on en retire une véritable huile éthérée par le mélange des acides concentrés.

On y reconnoit le fel acide en plusieurs manières ; car l'odeur qui s'exhale pendant la fermentation spiritueuse , est une preuve qu'il s'y forme en même tems un acide : de plus , l'eau de vie qui n'est pas bien rectifiée , coagule le lait & le blanc d'œuf ; fraîchement distillée , elle donne une couleur rouge au sirop de violette , ou à la teinture de fleurs d'angolie. Si on la fait passer plusieurs fois sur un fel alkali pur , elle produit un fel neutre , & cette opération faite sur la chaux-vive , décompose cette liqueur , parce que l'acide qu'elle contient , s'incorpore avec la terre alkaline de cette chaux. On a pareillement observé que par le moyen de ce fel acide , cette liqueur peut perfectionner la cristallisation des fels.

Outre ce phlogistique ou principe inflammable dont j'ai parlé , il se trouve encore dans l'eau de vie & dans l'esprit de vin , lorsqu'ils ne sont pas bien rectifiés & purifiés , une huile étherée qui ne fait pas une partie essentielle & constituante de ce composé , mais qui s'y trouve seulement par accident. Comme la ferment-

tation n'est jamais uniforme dans toutes les parties d'un corps qui fermente, celles qui ne l'ont pas éprouvée dans un degré égal aux autres, produisent cette huile essentielle qui constitue les différentes espèces de cette liqueur; car, dès que l'on est parvenu à l'en séparer exactement, tous les esprits de vin sont de la même nature, & parfaitement égaux entr'eux,

C'est par une suite du principe inflammable, que l'esprit de vin précipite, comme nous le voyons, différentes solutions métalliques, quoique cet effet puisse, peut être, être attribué en partie à l'acide dont l'esprit de vin est toujours accompagné.

Il seroit inutile de vouloir prouver l'existence du principe aqueux dans l'esprit de vin; il y est si sensible, que personne ne le lui conteste.

Toute eau de vie & tout esprit de vin sont donc composés des trois principes dont je viens de faire mention, & l'on s'en assure par la voie de l'analyse ordinaire.

En se servant de cette même méthode à l'égard de l'eau de vie de marc de raisin,

on découvre bien-tôt qu'elle est composée des mêmes principes. Il est vrai, que lorsqu'elle n'est pas rectifiée, elle s'annonce par une odeur & un goût particulier qui sont tout à fait désagréables, & qui proviennent uniquement des grappes de raisin. Ces grappes produisent en les distillant, une substance huileuse & résineuse assez subtile, comme je l'ai remarqué plus haut, qui irrite le goût & l'odorat. Cette même substance âpre & désagréable sortie des grappes, est quelquefois assez sensible dans le vin, surtout dans le vin rouge, parce que pour faire ce vin, on a coutume de laisser fermenter pendant quelques jours les raisins sans les égrapper. Voilà pourquoi le vin fait avec des raisins égrappés a, avant qu'on le mette sur le pressoir, un goût plus agréable & plus fin que les autres.

Comme c'est proprement cette substance huileuse mêlée avec une résine subtile, qui constitue la différence qu'il y a entre l'eau de vie de marc dont il s'agit, & les autres, il est à propos d'examiner si elle est en effet aussi nuisible à la santé

qu'on le croit par un préjugé général. Les raisons que je vais rapporter feront voir combien on est peu fondé dans cette persuasion.

1°. La force du pressoir fait passer dans le mout une grande quantité de ces particules huileuses & résineuses que les grappes contiennent ; c'est ce qui arrive particulièrement dans les vins rouges que l'on a fait fermenter dans des cuves avec la grappe du raisin ; cependant l'on fait que le vin est un excellent cordial, & personne ne soupçonne seulement que les vins rouges soient contraires à la santé, pourvû qu'on en use avec modération.

2°. La plupart des vigneronns font avec le marc de raisin, cette boisson que l'on nomme communément *de la piquette*. C'est une liqueur légèrement acidule, âcre & vineuse. Ils en boivent abondamment dans leurs plus grands travaux, sans que leur santé en éprouve la moindre altération. Tous ceux que j'ai eu occasion de consulter sur ce sujet, m'ont assuré, que cette boisson est très-saine, & qu'elle réunit le double avantage de fortifier & de rafraî-

chir le corps dans les grandes fatigues de la campagne. Cependant cette liqueur si commune, contient beaucoup plus de substance huileuse & résineuse que n'en contient l'eau de vie de marc de raisin, & elle n'est même proprement qu'une véritable eau de vie de marc, détrempée dans une grande quantité d'eau commune.

3°. Enfin, je suis parvenu par une distillation particulière, à séparer de cette liqueur, la substance huileuse & résineuse dont je parle, & je l'ai employée en différents cas comme remède intérieur, sans avoir aperçu qu'elle eut produit le moindre mauvais effet. Je pourrois appuyer mon sentiment de quantité d'autres remarques.

J'ai observé, par exemple, qu'en préparant cette eau de vie de marc, selon la méthode de *Kunckel* & de *Ludolf*, on en fait un esprit de vin dont ni le goût, ni l'odeur ne sont désagréables. On peut l'employer, aussi bien que la plus parfaite eau de vie, à la composition de ces liqueurs fines qu'on débite en si grande quantité. L'on m'a même assuré que toutes

celles qui nous viennent de la Lorraine & de l'Italie, se font avec une eau spiritueuse préparée selon la méthode des deux célèbres auteurs que je viens de nommer. J'en doute d'autant moins, que ma propre expérience me confirme ce fait. Toutes les fois que j'ai eu besoin de bon esprit de vin pour mes préparations chymiques, j'ai toujours préféré celui de marc de raisin quand j'ai pu m'en procurer une quantité suffisante. Au reste je ne suis pas le seul de ce sentiment, & je pourrais citer ici plusieurs habiles chymistes, à la tête desquels est mon ancien maître. Mr. *Ludolf* professeur à l'Université d'Erfort, qui préféroit cet esprit de vin à tout autre. Fondé sur ces autorités respectables, & sur une longue expérience, je suis dans l'usage d'en employer beaucoup pour la composition de la préparation appelée *nâphte*, & de la *liqueur minérale anodine* de *Hoffmann*, dont je fais une grande consommation soit dans le pays, soit dans le Piémont & dans toute l'Italie. Mais ce qui fait surtout, que cette eau de vie de marc est un objet

important, c'est qu'elle est la base de l'eau vulnérable nommée *l'eau d'arquebuse*, qui depuis quelques années a pris une grande faveur dans toute l'Europe. Les étrangers donnent d'un commun accord, à celle qu'on fait en Suisse, la préférence sur toute autre, dans la persuasion judiciaire où ils sont, que les herbes de nos alpes qu'on emploie pour cette distillation, donnent à cette eau un degré de perfection & de vertu que n'a pas celle qu'on fait partout ailleurs. Voilà pourquoi j'en expédie tous les ans beaucoup de caisses pour la France, la Hollande, l'Allemagne, & surtout pour l'Angleterre, & j'y emploie l'esprit de marc de raisin, quand je peux m'en procurer.

Les apoticaire, les distillateurs, les peintres & bien d'autres artistes, en feroient de même une grande consommation, si la persuasion où l'on a été, que cette liqueur est malfaisante, ne l'eut rendu rare dans le pays, par la défense que l'on a faite, d'en fabriquer. Nous avons dans cette ville un particulier que les superbes pastels qu'il fait, ont rendu célèbre

dans toute l'Europe. Je lui ai conseillé d'employer l'eau de vie de marc pour la préparation de ses couleurs, il l'a fait, & m'a assuré qu'elle est meilleure que celle que l'on tire de France, & qu'elle donne plus d'éclat à ses couleurs. Il en emploieroit tous les ans une très grande quantité, s'il pouvoit en trouver ici. Ce n'est pas qu'il ne feroit très-facile d'avoir de cette eau de vie de marc dans ce pays; des vignobles de plus de vingt lieues communes d'étendue qui nous environnent, en fourniroient assez, s'il ne falloit une permission expresse pour en faire.

Quelques personnes qui avoient plus de zèle & de bonnes intentions que de lumières, ont représenté, il y a fort longtemps, à NOTRE GRACIEUX SOUVERAIN, que cette liqueur est très-nuisible à la santé, & par un effet de leur attention paternelle pour la conservation de leurs sujets, LEURS EXCELLENCES, ont deffendu de la distiller. Malgré cette défense, on a toujours obtenu des permissions particulières d'en faire une certaine quantité. J'en ai obtenu moi-même à différentes fois. Mais  
comme

comme je ne faisois presque jamais de cette liqueur en assez grande quantité, relativement à la consommation que j'en fais annuellement, j'ai été obligé jusqu'à présent, ainsi que mes concitoyens, d'en tirer de la France.

Il est vrai qu'on fait aussi dans le pays une eau-de-vie avec de la lie de vin; mais comme le vin y est pour l'ordinaire à un assez grand prix, on en laisse avec la lie le moins qu'il est possible; c'est ce qui fait, que la grosse lie contenant peu d'esprit; elle rend aussi très-peu d'eau-de-vie, à proportion de la grande quantité que l'on en consume chaque année.

Notre gracieux Souverain convaincu que ce n'étoit que le préjugé qui avoit fait défendre la distillation du marc de raisin, a révoqué cette défense depuis quelques mois. Quels avantages les habitans du pays de Vaud ne retireront-ils pas de cette permission, s'ils veulent en faire un juste usage? Mais leur indolence sera toujours un obstacle à faire valoir des richesses dont ils sont les heureux dé-

positaires, si on a soin de les encourager par l'apas de quelque récompense.

Outre que dans ces tems de cherté & de difette, une foule de personnes trouveroient dans la distillation de l'eau-de-vie de marc, dequoi fournir aux besoins de leur vie; on en retireroit encore un autre avantage très-considérable pour un pays qui n'est pas riche en espèces. L'achat qu'on y est obligé de faire des eaux-de-vie, en fait sortir de grandes sommes, elles y resteroient, & le produit annuel de notre sol augmenteroit de plus de cent mille francs. Le calcul qui me sert de preuve, est aisé & convaincant. J'ai fais les recherches les plus exactes pour m'assurer de la vérité sur un objet aussi important que celui que je traite ici. Après m'être informé autant qu'il m'a été possible, du nombre des poses de vignes qu'il y a dans notre pays, en prenant depuis Genève seulement, jusqu'à Bex, j'ai trouvé qu'on en peut compter vingt-quatre mille, sans sortir des bornes de la plus stricte modération.

Chaque pose peut donner trois à qua-

tre chars de vin, il y en a beaucoup qui en donnent sept, même huit. Mais soit, que chaque pose donne deux chars de vin, années communes ; le marc de deux chars de vin peut donner trente pots d'eau-de-vie ; je diminue encore ce produit d'un tiers pour éviter jusqu'à l'ombre d'exagération. Maintenant je multiplie vingt-quatre mille par vingt, & j'ai un produit de 480000. Voilà donc un produit possible de quatre cents quatre-vingt mille pots d'eau-de-vie tous les ans. Le prix le plus bas de cette liqueur, fera au moins quatre batz le pot : voilà donc quatre cents quatre-vingt mille florins, (\*) ou L. 192 mille, que la distillation du marc produiroit annuellement au pays, & cela, dans une saison morte pour les vigneron. Si l'on nous annonçoit l'ouverture d'une mine d'or ou d'argent, qui put produire tous les ans une somme pareille à celle que nous venons de nombrer, l'on s'estimeroit heureux d'avoir trouvé un trésor d'un aussi grand prix, & l'on se hâteroit de

(\*) Le florin vaut 12 sols de France, & le franc ou livre monnoie vaut 30 sols de France.

de s'en mettre en possession ; pourquoi donc négligerait-on un moyen aussi simple d'augmenter le produit annuel & la richesse du pays ? L'industrie des cultivateurs, surtout des vigneron, réveillée par l'appas de quelque récompense, produiroit cet heureux effet ; ils sortiroient de cette léthargie, de cette paresse qui les empêchent de faire de nouvelles épreuves, & ils ne se contenteroient plus de fuivre le chemin battu, lorsqu'on leur en montreroit un meilleur, & qu'on les encourageroit à le fuivre.

Rien donc ne seroit plus digne des vues paternelles & bienfaisantes de notre Prince, que de destiner une ou deux primes au cultivateur qui dans chaque pays de vignoble, auroit amassé la plus grande quantité de marc, ou qui en auroit fait le plus d'eau-de-vie. Ceux qui ne voudront pas eux-mêmes faire cette distillation, pourront vendre le marc de raisin qu'ils auront amassé, & ils en retireront également un profit honnête.

Je crois avoir mis dans tout son jour cette vérité, qui a trouvé jusqu'à présent

tant de contradicteurs ; favoir , que l'eau-de-vie de marc de raifin n'est pas plus nuisible à la fanté , que quelle autre eau-de-vie que ce puisse être. Qu'il me soit permis cependant, d'ajouter aux preuves que j'en ai données, une expérience que j'ai faite depuis quelques années dans mon ménage. J'avois recueilli dans ma campagne beaucoup de grain germé , la pâte que mes domestiques en faisoient pour leur usage , ne se levoit point ; le pain étoit péfant , & offroit entre la croute extérieure & la mie , ce que l'on appelle communément du nerf. Pour obvier à ce défaut, je fis mettre dans la pâte , pendant qu'on la paitriffoit , un verre de cette eau-de-vie ; dès-lors cette pâte leva bien , & donna un pain léger , bien travaillé & très-nourriffant. Je communiquai à mes voisins cette expérience , il y en a qui en ont fait l'essai , & ils en ont été tout aussi satisfaits que moi. On se fert aussi , avec beaucoup d'avantage de cette eau-de-vie , dans les pâtes fines pour les rendre feuilletées , & dans la fermentation spiritueuse & acide. Il est vrai , & je l'ai déjà

dit plus haut, que l'on accuse cette eau-de-vie d'être nuisible à la santé ; on soutient que ceux qui en boivent ordinairement, en une certaine quantité, sont au bout de quelques années, sujets à de fâcheuses maladies, qu'ils sont infirmes, vieux & caducs avant le tems. L'expérience prouve, en effet, que cette observation n'est pas sans fondement, & je suis bien éloigné de penser le contraire ; cependant pour peu qu'on veuille réfléchir, on sera convaincu que ces tristes effets ne doivent être attribués qu'à l'abus que l'on fait de cette liqueur, & qu'elle a cela de commun avec toutes les autres liqueurs fortes & spiritueuses. C'est à de bons réglemens de Police à prévenir les excès dans lesquels le peuple peut tomber à cet égard.

Mais, me dit-on encore, quand même la liqueur qu'on tire du marc de raisin, ne seroit point nuisible à la santé, il ne faudroit pas moins défendre d'en faire, parce que les vigneronns font avec ce même marc, une boisson qui leur est beaucoup plus utile que l'eau-de-vie. Je prie

ceux qui me font cette objection, d'observer, 1<sup>o</sup>. que tous les vigneronns ne font pas dans l'usage de faire de cette boisson, & qu'il n'en est pas un qui y consacre tout son marc. En second lieu, je ne prétens pas qu'on l'emploie tout entier à faire de l'eau-de-vie ; je n'en demande que le superflu, c'est-à-dire celui que l'on jette devant les maisons ou dans les porcheries pour le convertir en fumier ; il ne sera que plus propre à ce dernier usage, lorsqu'il aura été auparavant distillé, étant plus disposé par là, à la putréfaction qui est essentielle pour faire un bon engrais. On pourroit encore en tirer un meilleur parti ; ce seroit d'en faire des mottes à brûler, semblables à celles que les tanneurs font de l'écorce après qu'ils s'en sont servis ; ces mottes de marc donnent plus de chaleur que celles d'écorce, la cendre en est meilleure que celle du bois, & ceux qui l'emploient, comme les chamoiseurs, les blanchisseurs & autres, lui donneront toujours la préférence, & la payeront mieux qu'ils ne payent l'autre. Il est sûr encore, que l'on peut tirer de ces

cendres un fel alkali qui peut, dans les arts & dans les métiers supléer au fel de tartre. Après cela n'est-il pas évident qu'après avoir distillé le marc de raisin, chaque vigneron en pourroit faire une partie de son affoiage & épargner ainsi le bois dont la grande consommation mérite toujours & de plus en plus l'attention du Souverain. Outre cela, la cendre, après que la lessive l'auroit déchargée de son fel alkali, fourniroit encore un excellent engrais pour toutes sortes de terres.

Dans mon dernier voyage d'Allemagne, je vis tirer du marc de raisin un autre parti très avantageux. Il y a dans un village près de Mayence, un homme qui le fait calciner, & se procure par là, de quoi s'entretenir très-bien, lui & la nombreuse famille dont il est chargé.

Il met le marc dans un fourneau uniquement propre à cela, où il n'a aucune communication avec l'air extérieur. Il le réduit d'abord en une masse noire fort compacte, il le fait passer ensuite par un moulin d'où il sort en poudre très-fine. Puis en humectant un peu cette poudre,

il la remet en masse, l'empaqueté & la presse dans des tonneaux qu'il envoie à Francfort. De là cette matière se répand en Allemagne & dans une grande partie de l'Europe ; & beaucoup d'arts & de métiers l'employent sous le nom de *fin noir d'Allemagne*. Les Imprimeurs de tailles douces en font grand usage, & comme il est plus foncé que le noir d'ivoire, bien des artistes s'en servent par préférence. L'auteur du *Dictionnaire économique* me permettra de lui faire observer qu'il est mal informé, quand il dit, qu'on fait ce noir d'Allemagne avec de la lie de vin calcinée ; on le fait avec du marc de raisin calciné ; je m'en suis assuré sur les lieux mêmes. On pourroit le faire dans notre pays à peu de frais, & il n'est pas douteux qu'en faveur de la proximité, nos voisins le prendroient chez nous, plutôt qu'en Allemagne.