

**www.e-rara.ch**

**Chymie hydraulique pour extraire les sels essentiels des végétaux,  
animaux & minéraux avec l'eau pure**

**La Garaye, Claude-Toussaint Marot de**

**A Paris, 1746**

**ETH-Bibliothek Zürich**

Shelf Mark: Rar 3033

Persistent Link: <http://dx.doi.org/10.3931/e-rara-16987>

Maniere d'enlever les sels.

---

**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]

---

*Maniere d'enlever les Sels.*

**L**ORSQUE les Sels sont secs & cristallifés, il les faut ôter de dessus les assiettes, on se sert d'un couteau fait en ciseau, & afin d'empêcher les sels de s'écarter en les levant, il faut couvrir l'assiette d'un papier chauffé & fort sec; & pour cet effet il faut avoir un rond de cuivre comme les ronds à dresser, mettre un rechaud dessous avec du feu, & mettre sur ce rond des feuilles de papier secher; on couvre l'assiette où est le sel d'une de ces feuilles de papier qu'on tient d'une main avec l'assiette, & on détache avec le couteau le sel de l'assiette par dessous la feuille de papier; le sel étant ainsi enlevé, on le fait couler encore chaud dans une bouteille, par le moyen d'un entonnoir, on tient la bouteille bouchée, & l'entonnoir un peu chaud; car ces sels s'humectent & s'attachent aisément au papier ou à l'entonnoir.

