

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>

De la casse.

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]

n'avoit fait aucune action, le sel d'Ipécacuanha a opéré.

On le peut faire par infusion : on y procedera comme il a été dit.

DE LA CASSE.

LA Casse est le fruit d'un arbre qui croît en Aléxandrie, en Egypte, aux Indes, au Bresil. Ce fruit est une filique longue, de couleur noirâtre : la bonne vient du Levant ; on doit la choisir nouvelle, pesante, ne sonnant point quand on la secoue : ce que renferme cette gouffe doit être sucré, agréable. Il seroit à souhaiter d'avoir celle du Bresil. La Casse purge doucement, elle est venteuse à ce qu'on dit ; mais préparée par la nouvelle méthode, elle n'a plus cet inconvénient, parce qu'elle est dégagée de sa viscosité.

Sucre de Casse ou Sel.

IL faut tirer la pulpe de Casse, ou concasser les bâtons de Casse ; les laver dans de l'eau fort chaude ; la filtrer par

trois toiles ; la faire évaporer au bain de vapeur ; la redissoudre en eau tiède ; la faire évaporer. Trois ou quatre gros purgent. Elle se conserve plusieurs années, étant ramassée sechement. Ce sel ou sucre n'a pas le goût fade & désagréable de la Casse.

Pour augmenter l'activité de la Casse.

LORSQUE le sel ou le sucre de Casse est en consistance mielleuse avant d'être évaporé à sec, mettez une bonne demi-cuillerée de teinture de Scammonée sur chaque assiette : incorporez-les ensemble, & faites sécher. La dose est de deux gros, deux gros & demi, trois gros pour les robustes.

OBSERVATION.

IL faut repasser deux fois la Casse, afin qu'elle soit pure & bien fondante ; elle le devient aussi extrêmement par la seconde évaporation.

Il faut en mettre peu sur les assiettes, autrement vous ne pourrez la sécher. Le diagrede n'est nullement suspect ; il fait son action avec la Casse sans tranchée, &

& elle est rendue fort dissoluble. Ce sel ramassé sechement, se conserve plusieurs années, ce qui est d'un grand avantage.

R H U B A R B E.

LA Rhubarbe est une plante qu'on apporte de Perse, de Moscovie, de la Chine; elle purge par en bas. Il faut la choisir fraîche, autant qu'on le peut, bien saine, qui ne soit pas pourrie ni gâtée. Il ne faut pas la confondre avec la Rhubarbe des Moines, nommée Rhapsodic, qui ne purge point. La bonne Rhubarbe purge doucement, tue les vers, fortifie l'estomac; elle purge en resserrant.

Sel essentiel de Rhubarbe.

FAITES triturer pendant un jour de la Rhubarbe pilée & tamisée grossièrement, avec suffisante quantité d'eau, filtrez par deux toiles: laissez reposer une nuit; le lendemain versez par inclination, & filtrez par les étoffes: faites évaporer; vous pouvez faire encore triturer une seconde