

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>

Du tartre crud.

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]

DU TARTRE CRUD.

LE Tartre est une matiere pierreuse qui s'attache aux parois internes des barriques de vin ; il y en a de deux sortes ; le Tartre blanc est produit par le vin blanc , le rouge par le vin rouge ; les Tartres sont un peu laxatifs , apéritifs ; ils levent les obstructions , & calment l'ardeur de la fièvre.

Il y a deux parties à extraire au Tartre , la crème de Tartre ou plutôt le crystal , & le sel de Tartre ; il y a souvent beaucoup d'impureté parmi le Tartre crud , il faut le purifier.

Prenez du Tartre crud , faites-le piler & tamiser , mettez-le à la trituration pendant trois ou quatre heures , versez la trituration par inclination toute brouillée , on trouvera au fond du vaisseau du sable & des petites pierres que les Marchands de Tartre y mettent ; car souvent ils prennent de la lie fine de vin qu'ils font sécher , ils y mêlent encore du gravier ; j'ai trouvé un quarteron de sable sur une livre de Tartre.

Crystal de Tartre.

FAITES triturer du Tartre qui aura été purifié ; l'eau qui a servi à la purification , sert , étant filtrée par le papier gris , à la trituration du Tartre ; faites triturer pendant un jour ; laissez reposer la nuit la trituration ; versez par inclination ; laissez le marc au fond du vaisseau , remettez de l'eau dessus ; triturez encore un jour ; laissez reposer cette dissolution toute la nuit comme la précédente ; versez par inclination ; joignez cette eau claire avec la précédente ; évaporez au bain de vapeur , les crystaux se précipiteront ; décantez l'eau qui ne forme plus de crystaux pour l'évaporer séparément.

Sel de Tartre.

L'EAU qui a été décantée faites-la évaporer , elle donnera un sel fondant qui est un très-bon apéritif mêlé avec le sirop de limon.

L'eau qui sort de la trituration , est empreinte de la crème de Tartre ; elle est apéritive.

Si on triture deux ou trois fois le Tar-

tre, il ne forme plus de crystaux, & ce qui reste après l'évaporation se dissout presque tout dans l'eau.

SCAMONÉE.

LA Scamonée est une résine ou une gomme grise brune, qui découle par incision de la racine de cette plante; elle croît dans le Levant, la meilleure vient d'Alep.

La Scamonée est d'un goût amer, d'une odeur fade & désagréable; elle est un des meilleurs purgatifs de la Médecine lorsqu'elle est bien préparée.

Dans la Chymie ordinaire on met simplement la Scamonée en poudre; on la donne en substance; quelques-uns la préparent à la vapeur du souphre, dont l'acide mineral diminue l'action & la bonté de cette résine. Par ces opérations la Scamonée n'est point privée de sa mauvaise odeur, ni purifiée de ces impuretés dont elle est le plus souvent accompagnée. Cette plante croissant dans un pays chaud & sablonneux, le vent porte des sables dans le tems que le suc résineux en découle, &