

**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 pareira brava.

---

**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]

## OBSERVATION.

ON peut ne triturer cette Plante que sept à huit heures.

Il faut ramasser ce sel promptement, car il s'humecte aisément.

On peut remettre la même Plante à la trituration, tant qu'elle donnera de la teinture : elle a une huile pesante, qui ne s'exhale pas pendant l'évaporation : sa mauvaise odeur est corrigée, de façon que ce sel mis dans de l'eau, a l'odeur du vin muscat, & le goût, si on y mêle beaucoup de sucre. On observera, que cette méthode corrige les mauvaises odeurs, & perfectionne les parties essentielles sans altération.

## DU PAREIRA BRAVA.

**L**E Pareira Brava est une racine qui vient de l'Amérique : elle est fort apéritive, très-bonne pour la gravelle.

*Sel de Pareira.*

IL faut mettre en poudre cette racine,  
la

la mettre à la trituration pendant un jour, filtrer la dissolution, comme il est dit, la laisser reposer la nuit, la filtrer le lendemain, ensuite la mettre à évaporer, avoir soin de décantier, à cause du dépôt, pour avoir un sel bien pur.

OBSERVATION.

IL ne faut pas triturer cette Plante si long-tems que les autres, parce qu'elle a beaucoup d'huile, & que le sel seroit difficile à faire.

Dans le tems de la trituration, & lorsqu'on en retire les vaisseaux, elle donne une écume blanche comme de la neige, ce qui prouve qu'elle abonde en parties grasses & huileuses.

Cette écume séchée au soleil, fournit une poudre fort amere & fort apéritive.

Le sel de Pareira-Brava est meilleur à l'insolation qu'au bain de vapeur. Il y a certains Médecins peu versés dans la connoissance des remèdes, qui s'imaginent que les sels essentiels sont de la nature des sels lixiviels, & qu'ils sont trop forts: ils ignorent la maniere de s'en servir, qui est toute des plus simples; ils aiment mieux se servir de décoction, qui enle-

ve tout ce qu'il y a de bon ; ils ne savent pas la quantité de sel qu'il y a dans la décoction ; au lieu qu'un habile Médecin peut mettre ce qu'il veut de grains dans de l'eau, & être assuré de la force de son remède, ou de son apozème ; mais il y a certains Médecins qui n'ont qu'une routine.

## SEL D'OIGNON, D'AIL, D'ECHALOTE.

**L**OIGNON est un légume que l'on cultive dans les jardins ; on s'en sert dans la Médecine : il est apéritif, digestif, propre pour la gravelle, pour l'hydropisie ; c'est un excellent maturatif, comme on le démontrera.

Faites piler la quantité qu'il vous plaira de bon Oignon ; mettez-le à la trituration pendant un jour ; filtrez la trituration par les toiles, laissez la reposer la nuit ; filtrez le matin par les étoffes ; évaporez : lors de l'évaporation s'il se fait un dépôt aux assiettes, versez par inclination sur d'autres assiettes ; s'il se fait