

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>

Sel d'oignon, d'ail, d'echalote.

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]

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.

LOIGNON 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

derechef un nouveau dépôt, décantez encore; afin d'avoir un beau sel.

OBSERVATION.

CE sel a le goût parfait de l'Oignon & se conserve plusieurs années, enforte que ce sel peut servir d'aliment comme en Médecine.

Ce sel, outre les qualités susdites, est un des plus puissans maturatifs de la Médecine, & le plus prompt. On verra à la fin de cet Ouvrage une relation des plaies & tumeurs guéries avec le sel d'Oignon & avec les autres sels.

Cette Plante contient une huile pesante & remplie de beaucoup de sel; une évaporation douce lui conserve toute sa vertu. On fait les sels d'Ail, d'Echalote, de Poirée de la même façon.

Le sel d'Echalote fait très-bien dans les nouvelles ankyloses, comme il sera dit à la fin de cet Ouvrage.

