

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'oranges ameres.

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]

2 Chymie Hydraulique.
queur se conserve, elle est d'un goût agréable.

SEL D'ORANGES AMERES.

L'ORANGE est une espece de pomme : c'est le fruit d'un arbre qu'on nomme Oranger ; cet arbre vient dans les Pays chauds ; on en cultive beaucoup dans les jardins, sa fleur est d'une odeur agréable.

L'écorce d'Orange amère réjouit le cerveau & l'estomac, qu'elle fortifie ; elle résiste à la malignité des humeurs.

Prenez par exemple, quatre onces d'écorces superficielles d'Oranges amères, comme pour faire des zests ; coupez-les par petits morceaux, & prenez garde de dissiper, le moins qu'il sera possible, de son huile ; mettez cette écorce à la trituration, avec trois chopines d'eau qui aura été filtrée & reposée ; faites triturer six ou sept heures ; filtrez par les toiles sur un tamis de crin ; laissez reposer la filtration la nuit ; le lendemain versez par inclination, & filtrez par les étoffes de laine.

Aussi-tôt

Aussi-tôt que les Oranges ont été pilées, comme on vient de le dire, il faut les étreindre & en tirer le jus, qu'on laisse se clarifier dans une bouteille, & le lendemain verser par inclination pour laisser le dépôt au fond de la bouteille. Il faut mêler ce jus d'Orange avec la trituration des écorces : versez ensuite ce mélange sur plusieurs assiettes, & évaporez sur un feu doux. Il faut mettre peu de cette dissolution sur les assiettes, autrement vous ne pourriez lever le sel, à cause de la partie visqueuse du jus d'Orange, & il sera très-bon ; au lieu qu'en mettant peu de dissolution, le sel sera jaune. Il faut le mettre promptement dans une bouteille ; trente grains de ce sel dans un demi-septier d'eau, avec une demi-once de sucre, fait un grand verre d'orangeat. Ce sel se conserve plusieurs années : il est utile aux voyageurs & aux chasseurs pour se rafraîchir ; on doit porter ce sel dans des flacons de crystal.

OBSERVATION.

J'AI déjà dit, que lorsqu'on veut voir les cristallisations au naturel, il faut un feu très-doux sur la fin, pour que

R

la crySTALLISATION se fait presque sans chaleur. Vous aurez un sel d'un goût amer très-piquant comme l'Orange. Pour le rendre parfait, lorsque votre sel sera levé, pressez des zests d'Orange amère dessus & remuez le sel, afin que l'huile odorante qui est dans les zests, se communique à tout le sel: cette opération est très-curieuse. On fait le sel de Citron de la même manière, il est fort agréable & diurétique.

SEL DE PRUNES.

LEs Prunes sont le fruit d'un arbre assez connu: ce fruit est humectant, émollient & laxatif.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de bonnes Prunes séchées, comme on les apporte de la Touraine, qu'elles soient bien charnues: coupez par petits morceaux la chair qui est sur le noyau; mettez le tout à la trituration pendant un jour; filtrez la trituration par les toiles sur un tamis de crin; laissez reposer toute la nuit; versez le lendemain au matin par inclination sur les étoffes de laine;