

**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 de prunes.

---

**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]

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.

**L**Es 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;

mettez la trituration évaporer au bain de vapeur ; ayez soin de décanter d'une assiette sur une autre , pour rejeter le dépôt qui se forme sur la fin ; évaporez doucement jusqu'à siccité , vous aurez un beau sel qui a le goût de la Prune , & qui sert de véhicule au sel de Séné , quand on s'en sert pour purger.

---

SEL DE POMMES  
DE REINETTE.

**L**A Pomme est le fruit d'un Pommier, arbre assez connu ; elle est d'un grand usage en Médecine ; elle est cordiale , humectante & rafraîchissante.

Il faut se comporter pour faire le sel de Pommes de Reinette , comme au sel de Prunes. Ce sel mis dans de l'eau y donne parfaitement le goût de la Reinette.

OBSERVATION.

CE sel se leve assez bien de dessus l'assiette ; mais il se rassemble dans la bouteille : pour y remédier , il faudroit

R ij