

**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 cloude gerofle.

---

**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]

en le levant y mêler un peu de sucre fin en poudre , bien sec.

On peut faire le sel de tous les fruits de la même façon que ceux de Berberis, d'Orange, de Citron, Prunes & Pommes, dont j'ai donné les opérations, il seroit inutile d'en donner d'avantage. Je prie le Lecteur de faire attention à la beauté de cette nouvelle méthode, qui nous découvre une maniere de pouvoir disposer du goût & de l'odeur des fruits, & de les conserver agréablement plusieurs années, secs, portatifs, sans être sujets à corruption.

## SEL DE CLOU DE GEROFLE.

**L**Es Clous de Gerofle sont les fruits d'un arbre qui croît dans l'Inde : ce fruit est odorant, assez connu de tout le monde ; il est cordial, céphalique & stomachal ; il résiste à la malignité des humeurs ; il soulage dans le mal des dents.

Faites piler de bon Clou de Gerofle ; mettez-le à la trituration pendant un jour ; filtrez par les toiles ; laissez reposer toute la nuit dans une bouteille bou-

chée ; filtrez le lendemain par les étoffes ; évaporez au bain de vapeur modéré , décantez : s'il se forme des sédimens , évaporez à siccité , vous aurez le sel de Clou de Gerofle. Ayez quelques gouttes d'huile éthérée de Gerofle ; joignez de l'huile avec le sel , on aura un sel parfait.

*Eau de Gerofle.*

FAITES piler un quarteron de Clou de Gerofle récent ; faites bien triturer pendant un jour ; distillez ensuite la trituration dans un alambic de cuivre bien étamé garni de son réfrigérant , vous aurez une eau très-agréable : on y mêle du sucre quand on veut que cette eau se conserve deux & trois ans.

---

SEL DE GROSEILLE ROUGE.

LE Groseiller est un petit arbrisseau qu'on cultive dans les jardins : il produit un petit fruit rond , rouge , luisant , mou , rempli d'un suc fort rouge , aigrelet , & très-agréable : on en fait d'excellentes confitures. Les Groseilles

R iij