

**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'oseille.

---

**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 Titelnformationen 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]

qui ne s'est pas dissous ; on distile cette dissolution ; lorsqu'on en a retiré les trois quarts , on met demi-once ou davantage de ce qui est resté dans la cucurbitre sur chaque assiette de fayance ; on retire un sel très-pur & très-beau.

## SEL DE ROMARIN , DE GENIEVRE , LAVANDE , &c.

**O**N fait le sel de Romarin , de Genievre , Lavande , de la même façon que le sel d'Absynthe ; il faut y apporter les mêmes précautions.

## SEL D'OSEILLE.

**L'**OSEILLE est une plante légumineuse assez connue ; elle contient beaucoup de sel ; elle fortifie le cœur , excite l'appétit par un petit goût aigrelet ; elle desaltère , résiste au venin ; elle est astringente.

Il faut procéder pour faire le sel esser

ciel d'Oseille, comme aux autres plantes vertes: on la coupe par petits morceaux; on la pile dans un mortier de marbre; ensuite il faut la mettre à la trituration avec une eau filtrée & reposée: lorsqu'elle aura été triturée un jour, il faut filtrer par les toiles, laisser reposer toute la nuit; versez par inclination sur les filtres d'étoffe; faites évaporer, il se fera un sédiment que vous séparerez, & s'il s'en forme encore, vous le séparerez de nouveau; faites sécher, vous aurez un sel agréable, qui a le goût de l'Oseille, qui se conserve plusieurs années. Ce sel se crystallise comme des grains de Mil. Il faut observer ce que j'ai dit, que lorsqu'on veut voir les crystallisations naturelles, il faut sur la fin de l'opération diminuer la chaleur du bain de vapeur, & achever de sécher à l'eau tiède. On peut avoir le sel dans la liqueur qui se conserve: pour cet effet, il faut purifier trois ou quatre fois le sel d'Oseille, le faisant dissoudre, sécher & décanté à toutes les fois sur les assiettes, pour ôter le dépôt qui s'y attache. Si on ne purifioit pas le sel d'une viscosité huileuse qui l'enveloppe, il ne se fondroit pas à la fraîcheur de la cave: exposez votre sel purifié sur

une affiette, & la mettez penchée à la cave; recevez la liqueur, comme il a été dit ci-devant; conservez cette liqueur dans une bouteille bien bouchée: quatre ou cinq gouttes de cette liqueur donnent un acide agréable à un bouillon; elle a toutes les propriétés de l'Oseille.

## OBSERVATION.

L'OSEILLE donne beaucoup de sel: une livre d'Oseille donne sept gros de sel essentiel bon: mais il est à propos de le bien purifier.

Si on met dans une cornue de verre les sept gros de sel essentiel à un petit feu de sable, il sort environ deux gros d'huile & d'esprit; ce qui reste dans la cornue pèse deux gros & demi, douze grains.

Il s'est dissipé dans la distillation deux gros & soixante grains, & par la calcination un gros: les deux gros & demi & douze grains restés dans la cornue, ont été calcinés & lessivés; ils ont donné un gros moins douze grains de sel fixe: cette analyse fait voir les parties qui composent les sept gros de sel d'Oseille. On donnera ci-après la manière de faire l'analyse sans calcination.