

frichements. Comme je l'ai remarqué dans ma première correspondance, toutes les cendres ne sont pas propres à la fabrication de la potasse, il est donc de la plus haute importance que le colon ou le fabricant puisse connaître les procédés nécessaires à l'emploi des cendres qui ne peuvent être destinées à l'usage de la potasse. La perlasse a aussi son bon côté, les procédés de sa fabrication sont bien différents de ceux employés pour la potasse, et comme il se trouve des localités où il est presque impossible de la fabriquer avec les cendres des champs, il devient alors nécessaire au colon et au fabricant de bien connaître les procédés qui lui seront les plus avantageux dans l'emploi de ces cendres.

Alors donc que le colon ou le marchand voudront tirer avantage de cette industrie, ils devront faire construire un nombre suffisant de cuves, pouvant contenir huit à dix minots de cendres. Ces cuves sont disposées de la même manière que dans la fabrication de la potasse, sur des auges d'une capacité suffisante pour contenir la lessive, qui devra s'écouler lorsque ces cuves auront été convenablement chargées. Le fabricant observera qu'il ne doit pas déposer de chaux dans le fonds des cuves comme il est d'usage dans la fabrication de la potasse. Le chargement des cuves et l'arrosage doit se faire avec les mêmes précautions que pour la potasse.

Lorsque le fabricant aura amassé dans les auges une quantité suffisante de lessive pour lui permettre de commencer à bouillir, il pourra allumer ses feux. Jusqu'à présent, il n'est pas nécessaire d'observer la même propreté que j'ai recommandée dans ma correspondance précédente, je crois même pouvoir dire que cette propreté serait inutile sinon nuisible. Il arrive souvent que le fabricant se trouve même obligé de jeter dans ses chaudières de la terre ou d'autres matières semblables dans le but de prévenir la fonte du sel, qu'il doit faire par l'évaporation de la lessive et que l'on appelle, d'après sa couleur, sel noir. Le fabricant ou le colon ne doivent cependant pas abuser de ce moyen qui détériorerait les sels s'il y mêlait une trop grande abondance de matières étrangères. Il est même assez rare que l'on soit obligé d'avoir recours à ce procédé.

Ce que je viens de dire s'applique également et au colon et au fabricant qui veulent agir sur une échelle plus ou moins grande.

Le colon vend ordinairement au marchand le sel noir qu'il fabrique, suivant le prix du marché; cette valeur ne peut être fixée. Il le vend en quantité plus ou moins considérable; le tout dépend de son défrichement.

Ce qui suit ne pourra que s'appliquer aux procédés employés par le fabricant ou le marchand qui achète des colons, pour le manufacturer, le sel noir qui provient de leurs terres.

Le fabricant devra maintenant faire construire un four dont l'âtre n'aura pas moins de 6 pieds de profondeur sur 7 pieds de largeur en dedans, la hauteur aussi en dedans devant être de vingt-deux pouces environ. L'aire du four doit être construit en brique à feu; le reste peut être construit avec de la brique rouge commune. La hauteur de l'aire doit être proportionnée à la hauteur de celui qui doit travailler à la fabrication. L'aire du four doit

être solidement appuyée sur une masse de pierre, d'une grandeur suffisante pour permettre l'élévation des murs de côté, qui doivent soutenir la voûte du four qui est très lourde. Cette voûte doit reposer sur elle-même et les murs latéraux, observant de ne pas la lier dans sa construction avec le mur de devant ou de derrière; ce qui permettra l'expansion de la voûte, lorsqu'elle sera chauffée, sans nuire à ces derniers murs. Il est aussi nécessaire de construire un petit mur en dedans pour séparer le contenu du four, du feu qui est contenu dans l'âtre; ce mur aura cinq à six pouces de hauteur sur huit ou neuf pouces de largeur. L'âtre aura dix pouces de largeur sur environ trois pieds de hauteur et sera aussi long que la largeur du four. Cet âtre sera placé à la droite du petit mur et trois soupiraux ou conduits seront faits au côté gauche du four conduisant à une longue cheminée pour permettre la libre circulation de la chaleur dans l'intérieur du four.

Le four étant construit le fabricant y met le feu et lorsqu'il a atteint le degré de chaleur suffisant (*rouge blanc*), il enfourne le sel noir, en quantité de deux cents livres environ, qu'il a soin de remuer avec des instruments en fer, afin d'assécher ce sel et l'empêcher de se fixer sur l'aire du four et de s'y fondre. Ce procédé baisse la température du four, qui s'élèvera bientôt de nouveau au même degré de chaleur, alors l'on jette encore dans le four une égale quantité de sel noir, répétant toujours les mêmes procédés jusqu'à ce que la quantité de sel enfournée soit d'environ huit cents livres. Le fabricant observe de tenir autant que possible la température du four très-élevée, en chauffant avec du bois sec et remuant très-souvent le contenu du four, pour permettre à l'air de s'élever ou de se maintenir aussi à une haute température, afin de hâter la dessiccation. Lorsque, par ce procédé, le sel noir est atteint, ce que l'on connaît par l'état poreux des morceaux, en les cassant au milieu, l'on peut tirer du four le contenu et le placer dans des vaisseaux en fer et l'on pourra continuer. Cette opération s'appelle *griller le sel noir*, et le produit est le *sel grillé*.

Maintenant le fabricant devra observer une très-grande propreté, il mettra dans ses chaudières environ un minot et demi de sel grillé, dans soixante quinze gallons d'eau, gardant à peu près toujours cette proportion, il chauffera jusqu'à ce que le sel soit fondu. Aussitôt qu'il s'apercevra que la chaudière commence à bouillir il en retirera le contenu qu'il mettra dans des grandes cuves très solidement construites. Ce mélange se précipitera en un instant et l'on aura ce qu'on appelle *lessive blanche*.

Cette lessive doit être bouillie de nouveau et formera le *sel blanc*. Il est bon de remarquer qu'il est nécessaire de remuer souvent le fond de la chaudière avec un instrument en fer pour empêcher que le sel blanc ne s'y attache et ne s'y fixe.

Lorsque le fabricant aura obtenu une quantité suffisante de ce sel blanc il pourra de nouveau chauffer le four comme précédemment, observant de le nettoyer parfaitement en le chauffant, il y mettra en diverses fois une quantité de sel blanc à peu près égale à celle qu'il y met lorsqu'il grille le sel noir. Il observe