

che ne doit jamais être consommé avec les graissages ordinaires.

*Cuisson du savon.*—Quand toute la graisse est réunie et qu'on est parvenu à la clarifier aussi parfaitement que possible, on la remet au feu avec un nouveau lessif de dessous de savon, si on en a, ou avec de l'eau. On ajoute de la résine, à peu près le demi-quart de la quantité de graisse qu'il y a sur le feu.—Quand ce liquide commence à bouillir, il faut ralentir le feu, et jeter de temps en temps dans le chaudron, jusqu'à ce que le savon soit bien cuit, une ou deux cuillérées à pot de caustique.

Pour faire fondre le caustique, on jette de l'eau froide dessus. Il ne faut pas emplir le vaisseau, mais laisser l'eau à trois ou quatre pouces du bord (au moins tant que les pierres de caustique s'élèvent au dessus du chaudron.)

La cuisson du savon achève quand on remarque, en le brassant, qu'il se détache facilement de la palette et qu'il y laisse de gros grains.— Cette cuisson est terminée, quand il paraît des courants de lessif clair sur le savon. (Il faut éviter de laisser le savon trop cuire ; car il noircirait en refroidissant et serait trop fort en lessif.)—Avant de retirer le savon, on y jette (pour une quantité de 150 lbs. à peu près) deux ou trois cuillérées à soupe d'huile de charbon. On