

server dans la continence, & les autres, parce qu'ils regardoient le sel comme étant l'écurie de leur grand ennemi Tiphon. Les peuples d'Afrique & de Tartarie au contraire ne peuvent pas s'en passer, parce qu'on prétend que sans le sel, leur sang, leurs levres & leurs gencives se corromproient.

Les anciens, dit Mr. Dacier, ont crû que le sel étoit sacré; ils sanctifioient leurs tables par des salieres, & si on avoit oublié d'y mettre la saliere, la table étoit prophanée, & lors qu'on ne l'ôtoit pas après le repas, on en craignoit quelque maheur.

C'est sans doute de cette superstition qu'est venu le scrupule que plusieurs Chrétiens ont encore aujourd'hui, lors qu'ils voyent une saliere renversée, ou que par la negligence d'un domestique, la saliere n'a pas été mise sur la table avant de servir les viandes. J'ai connu des personnes de consideration que ces sortes de bagatelles chagrinoient beaucoup. La maniere dont le sel se fabrique est assez curieuse pour devoir trouver place ici, du moins celle qui se fait d'eau de la mer; car celle des puits ou sources salées qu'on fait en Lorraine, en Franche-Comté, en Allemagne ou ailleurs, n'est presque ignoré de personne.

On choisit près de la mer un terroir bas, le plus propre à faire le sel est celui où la terre est grise & douce. Au mois de Mars les Sauriens commencent par faire écouler les eaux dont les marais salans ont été couverts pendant l'hiver. Lors qu'il est sec & bien netoyé, l'on fait entrer l'eau de la mer pendant la haute marée dans les *Jas* ou reservoirs, qui sont separés de la Mer par une petite digue qui

*Maniere à
faire le sel de
la Mer.*