

qui se ferme avec une ventelle, & cette ouverture se nomme *Varaigne*. Les Jas étans pleins on laisse couler l'eau peu à peu dans les *Conches* ou reservoirs particuliers, à travers d'un gros mats percé. Des conches on fait passer cette eau par un canal de bois qu'on appelle *ame d'eau*, dans un autre endroit nommé *le mort*. Du mort, l'eau est conduite dans un autre reservoir qu'on appelle *Table*, où on la laisse échauffer quelque tems avant de la faire entrer dans les *Meaus* par de petits peruits; par ce moyen les Sauniers ont toujours de l'eau prête à faire du sel, lors que le tems est propre; celui qui leur convient le mieux, est un beau Soleil bien chaud, ou les vents Nord-Est & Nord-Oüest: Dans ce tems-là les Ouvriers font passer l'eau qui est dans les reservoirs nommez *meaus*, dans les *aires* ou lieux destinez à cuire le sel. Dès qu'il y en a environ la hauteur de deux pouces, on ferme les conduits. Comme cette eau se trouve déjà fort échauffée dans les differens reservoirs par où elle a passé & sejourné, elle se congele dans les airs au bout de trois ou quatre heures, suivant que le Soleil est favorable. Il s'éleve une écume qui se dissipe bientôt, & deffous cette écume on trouve une espece de voile, comme lors qu'on écume du lait, & qui sent l'odeur de la violette la plus agréable. Tous les jours les Sauniers rompent ces voiles de sel, qu'ils ramassent & le mettent en des monceaux qu'on nomme *pilots* & *vaches*; on observe de ne pas laisser convertir toute l'eau des aires en sel, afin de l'avoir plus nette; outre que ce qui en reste ne contribuë pas peu à avancer la cuisson de la nouvelle eau qu'on y met, & lui sert pour ainsi dire de levain.