

lettes, les pates les nageoires et la tete. Le coeur est le moins mauvais morceau, tout cela se met ou a la chaudiere ou a de petites broches de bois plantées devant le feu et se mange ensuite sans sel ni d'autref epices. On commence d'abord par écorcher la victime, puis on leve toute la graiffe tout d'une piece. Le lard dont on fait l'huile e[s]t de 3 a 4 pouces quelquefois plus quelquefois moins. Ces graisses en certains endroits toutes rassemblées se jettent confusément dans le charnier, c'est a dire dans une efpèce de pressoir ou peu a peu se liquéfiant elles fournissent des huiles plus onctueuses qui semblent meilleures pour la tannerie. Il est naturel que fonduës et pourries au soleil elles sentent mauvais. Il n'en est pas ainsi de celles qui se font au feu dans de grandes chaudières. Elles sont moins epaïsses, plus claires, servent aux lampes et a la friture, ne sont ni si puantes ni si bonnes a passer, puis que le Tanneurs de france estiment davantage, dit-on, les huilles grossieres de marsouin. Celles cy dans des phyoles imitent assez la couleur d'une belle liqueur blancheatre ce sont les moins cuites et les moins propres pour les lampes mais les meilleurs pour des playes de feu dont elles adoucissent la vivacité. D'autres sont plus foncées plus rougeatres ce sont celles qui ont été plus au feu et ou les fondeurs ont fait cuire quelques galettes ou croccinolles qui ce me semble en attirent toute la crasse en un mot et sans mystere ces huiles se font ainsi que le syndoux a l'exception que l'huile se fermentant dans la barique veut de bonnes futailles sans quoy elle transpire, s'evapore coule et force plus que toutef les autres liqueurs