

Saline de Roziere (page 14:556) de l'encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, de Diderot et d'Alembert (de 1751 à 1772).

*Saline de Roziere, particularité des poëles de Roziere. Derriere les poëles il y a des poëlons qui ont 21 piés de long sur 5 de large, & derriere ces poëlons une table de plomb, à peu près de même longueur & largeur, sur laquelle sont établies plusieurs lames de plomb posées de champ, de hauteur de 4 pouces, qui forment plusieurs circonwallations. Toute cette machine s'appelle exhalatoire ; la destination de l'exhalatoire est d'évaporer quelques parties de l'eau douce, en profitant de la chaleur qui sort par les tranchées ou cheminées de la grande poële, & de dégourdir l'eau avant qu'elle tombe dans la grande chaudiere.*

*Particularités de la fabrication de sel au même endroit. Lorsque les maréchaux ont mis la poële en état, les ouvriers, dès quatre heures du matin, mettent le feu sous le poëlon, avec des éclats de buches, & cependant ils donnent de l'eau aux exhalatoires, laquelle se rend dans le poëlon. Ce poëlon conuent de la muire grasse, autant qu'il a été possible d'en ramasser, ce sont les eaux les plus fortes que l'on ait dans le cours ordinaire de la formation du sel, par le moyen du feu.*

*Si la muire retirée de l'abattue, a été abondante, elle suffit seule à l'opération ; si on juge qu'il n'y en ait pas suffisamment, on jette dans le poëlon du sel de socquement : c'est ainsi que l'on appelle le dernier sel qui reste au fond de la poële, qui est d'un brun jaune, non loyal & marchand, & mêlé de corps étrangers.*

*Les ouvriers ont toujours de ce sel en quantité, pour parer aux accidens contraires à la formation dont la foiblesse des eaux est très - susceptible : le mauvais tems, le grand vent, le bois d'une moindre qualité, &c. peuvent faire cesser & baisser la poele à un point que l'on ne pourroit la relever & la faire schlotter, tout se perdroit sans former du sel.*

*Lorsque l'eau, versée des exhalatoires dans le poëlon où est la muire ou le sel de socquement, se dispose à bouillir, on remplit entierement de bois le fourneau de la grande poële, en laissant des jours entre les buches que l'on croise à cet effet ; on allume ce bucher, & sitôt que la poële a pris chaleur, on l'arrose avec la composition du poëlon, que l'on puise avec des vaisseaux appellés scillotes.*

*Quand le fer de la poele est bien chaud, & qu'il commence à être encrouté de sel formé par l'arrosement susdit, on y laisse entrer l'eau naturelle jusqu'à ce qu'elle soit à peu près pleine; ensuite on donne quatre chaudes consécutives, c'est - à - dire qu'on charge quatre fois ce fourneau de bois; la derniere chaude finit à trois heures après midi; dans l'intervalle de ces chaudes, on leve les augelots, ou ces especes de caisses de fer, avec une ance, qui se posent aux angles & le long des côtés de la poële, & dans lesquels le schlot se dépose.*

*Cette premiere opération se fait par le maître, le salineur & le boeuf ; c'est ainsi que lon nomme l'ouvrier qui décharge le bois des charetts, le jette sur la poële, & fait les autres menus servies.*

*A trois heures après midi le socquel se charge de la poële, il donne la derniere chaude vec le salineur qui se retire à six heures ; le socqueur apat les braises, & laisse couler de nouvelle eau du poëlon dans la poële, suivant la force de sa muire ; n ne commence à tirer le sel que le 3 ou 4e jour, quelquefois en petite quantité, quelquefois assez abodamment, suivant les accidens survenus pendant la cuisson.*

*On compte le salinage par abattues, les abattues par tour, le tour est de 24 heures, & il y en a 13 dans une abattue ; chaque tour commence à 4 heures du matin : le produit en sel est plus ou moins grand.*

*Il n'y a en cette saline que cinq ouvriers, parce qu'ils ne sont pas obligés à travailler le bois.*

Détail d'une poêle à Rosières en 1738 avec à l'entrée l'exhalatoire pour augmenter la saturation.

