

et une femme restant, Omégaré et Sydaris. Vont-ils s'unir pour repeupler la terre? Les Génies terrestres se y conivent, mais Adam qui apparaît, s'y oppose, afin que de nouvelles vies ne soient pas ajoutées aux vicieuses innombrables déjà précipitées aux enfers pour expier sa faute. On trouve dans ce livre de l'imagination, des idées heureuses; mais des détails puérils, des paradoxes scientifiques, le tout rendu dans un style enflé et médiocre. Quoi qu'il en soit, l'œuvre de Grainville, qu'un Anglais est venu révéler à la France, est certainement remarquable par la grandeur du plan et l'originalité des idées. Bernardin de Saint-Pierre, dont un frère avait épousé la sœur de Grainville, avait encouragé la publication de ce poème et procuré un éditeur.

GRAINVILLE (Jean-Baptiste-Christophe), poète français, né à Lisieux en 1760, mort en 1805. Il exerça quelque temps la profession d'avocat à Rouen, puis se livra entièrement à la culture des lettres et devint membre de plusieurs Académies de France et de l'étranger. Outre plusieurs ouvrages manuscrits, on a de lui : *Carnaval de Naples* (Paris, 1784, in-12), poème; *Isémé et Tarsis* (1785), roman poétique; *les Étranges du Parnasse* (1788-1789, 2 vol.); *le Pantheon ou les Dieux de la Table représentés par des figures* (Paris, 1790); *la Fatalité* (1791), roman poétique, etc. Grainville a donné, en outre, des traductions de l'italien : *les Aventures d'une jeune savoye*, du P. Chiari (1789); *le Vendémiaire*, poème de Tansillo (1792); *les Hymnes de Sapho nouvellement découvertes*, par Imperiali (1796); *le Remède d'amour*, traduit du latin, d'Ovide. Enfin il a publié de nombreux articles dans le *Magasin encyclopédique*, le *Journal encyclopédique*, le *Mercure*, le *Journal littéraire*, etc.

GRAINVILLE-LA-TEINTURIÈRE, village et comm. de France (Seine-inférieure), cant. de Cauc-Berville, arr. de Dieppe. C'est un village, sur une antique voie romaine, à la source de la Durdent; 1,533 hab. Hôpital pouvant recevoir cent lits, fondé en 1692, par Pierre de Bec-de-Liévre. Dans l'église, tombeau de Jean de Béthencourt, qui naufragé à Grainville et acheva la découverte des îles Canaries, dont il devint roi.

GRAINZARD (grain-zarr). Ornith. Nom vulgaire de la sarcelle.

GRAIRE s. f. (gré-ri). Eau et fer. Partie d'un bois possédée en commun. On dit aussi ORGÈRE.

GRAISVAUDAN, pays de l'anc. France. V. GRISVAUDAN.

GRAISSAGE s. m. (grâ-sa-je — rad. graiser). Action de graiser : *Le graissage des roues d'une voiture.*

Techn. Etat du sucre, quand le sirop, refroidi trop vite, donne des menus cristaux d'une substance butyreuse.

— Agric. Opération que l'on fait quelquefois subir au blé, avant de le conduire au marché, pour le rendre plus coulant et lui donner plus de poids, et qui consiste à le remuer avec une pelle fourrée d'huile ou de crème : *Le graissage du blé est généralement considéré comme une fraude ayant pour but de tromper l'acheteur sur la qualité de la marchandise.*

— Encycl. Techn. On employait depuis bien longtemps sous le nom de *cambois*, de vieux *onyx*, de *graisse noire*, des compositions sulfureuses pour graser des essieux de voiture et des pièces de machine; mais, depuis que la mécanique a fait de grands progrès, et surtout depuis les chemins de fer, la fabrication des graisses pour lubrifier ayant pris une grande importance, on a cherché à en obtenir d'un prix peu coûteux et d'une consistance telle que le chapeur produit par le frottement n'en fonde que la quantité suffisante pour bien imprégner les parties frottantes.

— *Graisse pour machines.* Parmi les nombreuses compositions employées pour le graissage des machines, on emploie, en Angleterre, un mélange de parties égales de suif et d'huile d'olive. Ce mélange entre en fusion à 309°, température assez peu élevée pour que le frottement des pièces suffise à sa fusion partielle. On emploie encore un mélange de parties égales de suif de mouton et de bouff pour empêcher l'oxydation des pièces au contact d'eau; on emploie aussi, dans les tiges de piston, glissières de tiroirs, etc. pour imposer l'étoupe ou le cuir des boîtes à coups. Dans le premier cas, on place la graisse dans un petit godet, ayant la forme d'un entonnoir, disposé sur la partie supérieure de la tige; à mesure que cette tige s'échauffe au contact de la vapeur, la graisse se liquéfie.

Une autre composition, d'un emploi non moins fréquent, est un mélange bien homogène de 16 parties de plombagine réduite en poudre très-fine avec 84 parties de graisse de porc ou d'axonge.

Voici encore d'autres compositions. On prend 125 grammes de soude qu'on fait fondre dans 8 litres d'eau; on prend ensuite 1 litre de cette solution qu'on mélange avec 1 kilogramme de suif bien pur, et 3 kilogrammes d'huile de palme; on fait chauffer le tout dans une marmite jusqu'à 93°, en ayant soin de remuer sans cesse; on laisse refroidir, et

lorsque la liqueur arrive à 150°, on voit qu'elle prend une consistance de beurre. On peut encore mélanger, dans un litre de soude on fait comme précédemment, 8 litres d'huile de lin et 75 grammes de suif; on chauffe aussi jusqu'à 93° en agitant toujours; on introduit alors la liqueur dans des bouteilles; elle se trouve dans le commerce le nom de *graisse liquide*.

Voici la formule imaginée par Commeaud, Osborn et Valtzy, très-peu employée à cause de sa cherté et ne pouvant servir pour graisser les pièces en cuivre et en bronze, parce qu'il entre dans cette composition du mercure, qui attaque ces métaux. On amalgame 5 parties de mercure avec 50 parties de saindoux; on y ajoute, en bien mêlant, 50 parties de plombagine bien pulvérisée, et 50 parties de savon vert.

— *Graisse pour roues de wagon importée d'Angleterre.*

	Kilogr.
Suif blanc.....	120
Huile de poisson.....	50
Résine.....	20
Sel de soude.....	15
Eau.....	122
Total.....	400

Voici comment on procède pour opérer ce mélange : on fait fondre d'abord la résine réduite en poudre très-fine; lorsque cette résine est fondue, on ajoute le suif, et l'on chauffe en remuant le tout; lorsque la fusion est complète, on verse l'huile de poisson, et on introduit le liquide dans un tonneau muni d'un agitateur; on ajoute l'eau un peu tiède, qui tient la soude en dissolution; on agite encore, et on coule dans des vases; au bout de quelque temps, la liqueur se prend en masse.

— *Graisse pour voitures.* Pour les voitures et les charriots, on emploie ce qu'on appelle la *graisse d'asphalte*, qui est un mélange d'huile de pétrole, de naphte et de savon gris; cette fabrication remonte à plus d'un siècle. Dans quelques départements de l'est de la France, on emploie depuis quelque temps le godron pour grasser les machines, et surtout les essieux de charrettes.

En Suisse, d'après de Saussure, on emploie, depuis un temps immémorial, une graisse qu'on nomme *graisse noire*, qui n'est autre chose que le produit de la distillation de l'huile de pétrole concrétée par la chaux.

En 1828, M. Dives, de Mont-de-Marsan, a pris un brevet pour s'assurer la fabrication exclusive d'un produit qu'il obtenait en concretant les huiles pyrogénées, telles que huiles de résines, de godron, de bitume, etc., afin de préserver de l'humidité les objets qui en avaient reçu une ou plusieurs couches. A cet effet, il traitait ces huiles par le sous-acétate de plomb, qu'il fabriquait en faisant bouillir une dissolution de 3 kilogr. de sel de Saturne dans 9 kilogr. d'eau distillée, et projetant dans la dissolution 2 kilogr. d'oxyde de plomb, demi-vitreux et bien pulvérisé.

En 1837, MM. Payon et Buron prirent aussi un brevet pour la confection de cet acide résineux, dans les réactions chimiques, comme les combinaisons d'une même substance, la glycérine, avec des acides gras : l'acide stéarique pour le stéarine, l'acide margarique pour la margarine, et l'acide oléique pour l'oléine.

Composition élémentaire de quelques graisses.

	Carbone.	Hydrogène.	Oxygène.
Graisse d'homme.....	79	11,4	0,6
Graisse de mouton.....	79	11,7	0,5
Graisse de porc.....	79	11,7	0,5

Composition immédiate.

	Stéarine et margarine.	Point de fusion.
Suif de mouton.....	80	+ 45°
Moelle de bœuf.....	75	+ 42°
Suif de bœuf.....	70	+ 38°
Graisse de porc.....	38	+ 20° à 21°
Graisse d'oid.....	32	+ 23°
Graisse de canard.....	28	+ 29°
Graisse de dinde.....	26	+ 45°
Moelle de mouton.....	26	+ 45°

Chez les animaux, la graisse est logée dans les petits sacs formés par le tissu cellulaire, mais elle affecte de préférence certaines parties du corps. Ainsi, chez les mammifères, elle est abondante sous la peau, à la surface des muscles, autour des reins, à la base du cœur et auprès des intestins. Elle colore des modifications de sa quantité et de sa consistance. Chez les herbivores, elle est plus ferme, plus solide, moins odorante que chez les carnivores. La graisse des oiseaux est fine, douce, onctueuse, très-odorante. Chez les poissons et les baleines, elle est presque fluide et très-odorante. Blanche et abondante chez les jeunes animaux, elle se colore en jaune et diminue en quantité avec l'âge. Chez les ours et animaux domestiques, les corps gras servent à l'entretien des organes pendant la cessation de leurs fonctions durant l'hiver. Nous indiquerons les produits suivants pour l'extraction des matières grasses des végétaux (V. HUILES). Dans les laboratoires, on emploie, soit le sulfure de carbone, soit l'éther, dans l'industrie, on a recours à des procédés assez simples, et qui sont susceptibles de grands perfectionnements. Chez les animaux, les matières grasses enveloppées de tissu cellulaire et de membranes entremêlées de vaisseaux lymphati-

— *C'est un pédon de graisse.* So dit d'un personnel de petite taille et extrêmement

grasse. Il se dit aussi d'un petit oiseau, comme un ortolan, un hélicoptère, extrêmement gras.

— *Graisse de la terre.* Substance qui contribue le plus à sa fertilité : *Les grandes ravines emportent la graisse de la terre.* (Acad.) Dans le style biblique, Fertilité du sol.

— *Faire de la graisse.* S'engraisser par le sommeil ou l'oisiveté.

— *Se plaindre de trop de graisse.* Se plaindre d'une chose, d'un affaire avantageuse.

— *La graisse ne s'étonne pas, ne l'empêche point de courir.* Se dit d'une personne extrêmement maigre.

— *Argot. Vol à la graisse.* Escroquerie qui consiste à emprunter une somme plus ou moins forte, en donnant en nantissement une parure ou autre objet de grand prix, auquel on substitue adroïtement un objet sans valeur au moment où le prêteur doit le recevoir.

— *Tech. Etat de la pâte à papier, quand elle retient l'eau abondamment et longtemps.*

— *Non dom de blanchâtes qui altèrent la transparence du verre, et qui proviennent de ce qu'on a mis trop de soude dans la composition.* La graisse se nomme aussi *teinture*, à Non dom, parce qu'elle est abondante et contient les peaux après le dégraisage, lorsque cette opération a été mal faite. *Pousser de la graisse.* Se dit des peaux mal préparées, sur lesquelles on a mis trop de soude.

— *Comm. Bitume purifié.*

— *Ecoc. rur. Graisse de vin.* Altération qu'éprouvent certains vins, et qui leur donne un aspect huileux et une consistance filante; en regardant des fûts pleins ou moins pleins, et jaundites sont les plus mauvais; la seule présence de ce dépôt annonce que le vin a tourné à la graisse. (Morogues.)

— *Encycl. Chim. et Techn.* Les corps gras sont des substances neutres d'une composition variable, sans odeur, et dont les noms prononcés, doux au toucher, qui fondent à une température peu élevée, qui brûlent avec une flamme peu colorée, en répandant des fumées plus ou moins abondantes. On désigne plus spécialement sous le nom de *graisses* les corps qui proviennent des animaux; mais c'est là une division empirique, et, dans les faits, on ne distingue pas les graisses avec les huiles, les beurres, les suifs et les cires. Les graisses sont insolubles dans l'eau et plus légères que ce liquide; mais elles se dissolvent avec facilité dans l'éther, les essences, et le sulfure de carbone; les alcalis les rendent solubles dans l'eau en les transformant en savons. Quand elles sont pures, elles ne contiennent que du carbone, de l'oxygène et de l'hydrogène. M. Chevreul a démontré que les graisses ne devaient pas être considérées comme des principes immédiats; qu'elles résultaient, au contraire, du mélange de deux principes immédiats, les acides gras neutres. Le suif contient la stéarine, la margarine, l'oléine. A la température ordinaire, les deux premiers corps sont blancs, les autres sont incolores. On les trouve, en outre, dans les réactions chimiques, comme les combinaisons d'une même substance, la glycérine, avec des acides gras : l'acide stéarique pour le stéarine, l'acide margarique pour la margarine, et l'acide oléique pour l'oléine.

— *Novveau procédé.* M. Eyraud, de Douai, a proposé, en 1851, un procédé qui repose sur la propriété que possèdent les alcalis caustiques très-étendus de dissoudre les membranes, sans attaquer sensiblement les matières grasses. On emploie une solution soluble, marquant 10 à 15 de soude caustique pour 100 kilogr. de suif. La solution bouillante pénètre dans les membranes, en sorte que la matière grasse fondue peut se retirer facilement. En outre, les acides gras à odeur caractéristique sont dissous, et, après un simple lavage, le suif est devenu plus blanc, plus pur et moins odorant. On obtient ainsi 85 à 87 pour 100 de suif, au lieu de 50 à 52 que donne le procédé aux cretons.

Les graisses sont employées dans la fabrication des savons; dans les arts, elles sont charnelles; elles servent à faciliter le jeu des machines. On les emploie dans la pharmacie, la parfumerie, etc.

La graisse est susceptible d'altérations qu'il est important de prévenir quand elle est destinée à l'alimentation. Lorsqu'elle est colorée en brun, qu'elle a une odeur repoussante, elle est vénéneuse; lorsqu'on traite une semblable graisse par l'alcool bouillant, on en retire une matière brune, acide, d'une saveur piquante, qui a causé la mort d'animaux auxquels on l'avait fait avaler. Il faut aussi éviter de placer la graisse dans des vases en cuivre. Pour falsifier les graisses, on y incorpore des pommes de terre cuites et broyées, ou de la féculé; ou y mélange des matières blanches pulvérisées, telles que le kaolin, le marbre pulvérisé, etc.

— *Graisse d'homme.* Elle se compose de margarine, avec une petite quantité d'oléine ainsi que d'une matière amère, jaune, ayant l'odeur et la saveur de la bile.

— *Anat. Membrane graisseuse.* Nom donné quelquefois à la couche de graisse qui est sous la peau.

— *GRAISSIER, IÈRE* s. (grâ-sié, ière — rad. graiser). Personne qui vend de la graisse : *Un graissier.*

— *Adjectif. Marchand graissier.*

— *GRAISSIN* s. m. (grâ-sain — rad. graiser). Pêche. Sorte d'écumé qui surnage au-dessus de l'eau, dans les endroits où fraient les poissons.

— *GRAISSOIR* s. m. (grâ-soir — rad. graiser). Morceau de linge plein de graisse, dont on se sert pour graisser.

— *GRAISSON* s. m. (grâ-son). Ichtyol. Nom vulgaire du hareng, sur les côtes de France.

— *GRAISSEUSE*, adjectif. Erpét. Nom vulgaire de la rainette verte.

— *GRAISSEUR, EUSE* adj. (grâ-seur, seuse — rad. graiser). Personne qui graisse, qui est chargée de graisser : *Un graisseur de machines.*

— *GRAISSEUX, EUSE* s. (grâ-seu, se-ze — rad. graiser). Qui est de la nature de la graisse : *Corps graisseux.*

— *Qui est taché de graisse, sale, malpropre, crasseux.* *Habit graisseux.*

— *Anat. Membrane graisseuse.* Nom donné quelquefois à la couche de graisse qui est sous la peau.

— *GRAISSIER, IÈRE* s. (grâ-sié, ière — rad. graiser). Personne qui vend de la graisse : *Un graissier.*

— *Adjectif. Marchand graissier.*

— *GRAISSIN* s. m. (grâ-sain — rad. graiser). Pêche. Sorte d'écumé qui surnage au-dessus de l'eau, dans les endroits où fraient les poissons.

— *GRAISSOIR* s. m. (grâ-soir — rad. graiser). Morceau de linge plein de graisse, dont on se sert pour graisser.

— *GRAISSON* s. m. (grâ-son). Ichtyol. Nom vulgaire du hareng, sur les côtes de France.

traces d'eau, et on le coule dans des vases traités que par une altération de ces tissus et membranes. Les mêmes procédés de contraction s'appliquent aux tissus adipeux des ravins animaux, bœufs, vaches et moutons, dépoués aux abattoirs publics; on désigne ces tissus sous le nom de suif et branches; ils doivent être soumis, le plus promptement possible, à la fonte, afin d'éviter l'altération spontanée qui résulterait de la putréfaction des matières azotées molles interposées dans ces tissus. En été, on suspend le suif en branches sur des cordes, à l'air libre. On le met à l'aide de hachoirs à la main, afin de faciliter la sortie de la graisse, ou à l'aide de machines à vapeur, dans lesquelles on le presse verticalement.

Lorsque la matière est plus ou moins divisée, on la fait fondre suivant le procédé des cretons ou celui dit à l'acide.

— *Fonte aux cretons.* On chauffe à petit feu, dans des chaudières de cuivre ou de laiton, en agitant sans cesse. L'élevation de la température dilate et fluidifie la matière grasse et contracte les membranes qui la renferment; ces deux effets opposés déterminent la rupture des cellules et l'exsudation du suif liquide. Au moyen d'un seau percé de trous que l'on enfonce dans la chaudière, on écarte les membranes et l'on obtient bientôt un bain de graisse fondue. Cette graisse, reçue dans un vaste récipient, est additionnée de 4 à 5 milligrammes d'ain. Après avoir laissé déposer pendant six ou huit heures, on puise le liquide gras avec de grandes cuillères de cuivre pour le verser dans des jalots ou petits baquets en bois préalablement imbibés d'eau. Quand le suif y est complètement figé, qu'il a pris son retrait, on retourne les jalots pour en retirer les pains de suif solide, qui ont alors la forme de cônes tronqués.

Les membranes et matières étrangères restées dans la chaudière sont mises dans des vases cylindriques de tôle épaisse, ouverts et percés de trous; on les porte sous la presse, qui en fait encore sortir une grande partie de suif. Le résidu, connu sous le nom de pain de cretons, est employé pour la nourriture des chiens ou l'engrais des terres. Il contient encore 10 à 15 pour 100 de graisse qu'on peut extraire sous l'influence d'un fort choc; mais le suif ainsi obtenu est coloré en brun.

— *Fonte à l'acide.* Ce procédé a été indiqué par Arceot en 1818. Il consiste à chauffer le brut, dans les chaudières, sur un bain d'eau acidulée par l'acide sulfurique. Ces chaudières sont fermées, à double enveloppe; on chauffe, au moyen d'un courant de vapeur, vers 105°. Les membranes sont détruites et en partie dissoutes; la graisse se rassemble à la surface du liquide et s'écoule au dehors par une rigole pratiquée sur le bord des chaudières.

— *Novveau procédé.* M. Eyraud, de Douai, a proposé, en 1851, un procédé qui repose sur la propriété que possèdent les alcalis caustiques très-étendus de dissoudre les membranes, sans attaquer sensiblement les matières grasses. On emploie une solution soluble, marquant 10 à 15 de soude caustique pour 100 kilogr. de suif. La solution bouillante pénètre dans les membranes, en sorte que la matière grasse fondue peut se retirer facilement. En outre, les acides gras à odeur caractéristique sont dissous, et, après un simple lavage, le suif est devenu plus blanc, plus pur et moins odorant. On obtient ainsi 85 à 87 pour 100 de suif, au lieu de 50 à 52 que donne le procédé aux cretons.

Les graisses sont employées dans la fabrication des savons; dans les arts, elles sont charnelles; elles servent à faciliter le jeu des machines. On les emploie dans la pharmacie, la parfumerie, etc.

La graisse est susceptible d'altérations qu'il est important de prévenir quand elle est destinée à l'alimentation. Lorsqu'elle est colorée en brun, qu'elle a une odeur repoussante, elle est vénéneuse; lorsqu'on traite une semblable graisse par l'alcool bouillant, on en retire une matière brune, acide, d'une saveur piquante, qui a causé la mort d'animaux auxquels on l'avait fait avaler. Il faut aussi éviter de placer la graisse dans des vases en cuivre. Pour falsifier les graisses, on y incorpore des pommes de terre cuites et broyées, ou de la féculé; ou y mélange des matières blanches pulvérisées, telles que le kaolin, le marbre pulvérisé, etc.

— *Graisse d'homme.* Elle se compose de margarine, avec une petite quantité d'oléine ainsi que d'une matière amère, jaune, ayant l'odeur et la saveur de la bile.

— *Anat. Membrane graisseuse.* Nom donné quelquefois à la couche de graisse qui est sous la peau.

— *GRAISSIER, IÈRE* s. (grâ-sié, ière — rad. graiser). Personne qui vend de la graisse : *Un graissier.*

— *Adjectif. Marchand graissier.*

— *GRAISSIN* s. m. (grâ-sain — rad. graiser). Pêche. Sorte d'écumé qui surnage au-dessus de l'eau, dans les endroits où fraient les poissons.

— *GRAISSOIR* s. m. (grâ-soir — rad. graiser). Morceau de linge plein de graisse, dont on se sert pour graisser.

— *GRAISSON* s. m. (grâ-son). Ichtyol. Nom vulgaire du hareng, sur les côtes de France.

— *GRAISSEUSE*, adjectif. Erpét. Nom vulgaire de la rainette verte.

— *GRAISSEUR, EUSE* adj. (grâ-seur, seuse — rad. graiser). Personne qui graisse, qui est chargée de graisser : *Un graisseur de machines.*

— *GRAISSEUX, EUSE* s. (grâ-seu, se-ze — rad. graiser). Qui est de la nature de la graisse : *Corps graisseux.*

— *Qui est taché de graisse, sale, malpropre, crasseux.* *Habit graisseux.*

— *Anat. Membrane graisseuse.* Nom donné quelquefois à la couche de graisse qui est sous la peau.

— *GRAISSIER, IÈRE* s. (grâ-sié, ière — rad. graiser). Personne qui vend de la graisse : *Un graissier.*

— *Adjectif. Marchand graissier.*

— *GRAISSIN* s. m. (grâ-sain — rad. graiser). Pêche. Sorte d'écumé qui surnage au-dessus de l'eau, dans les endroits où fraient les poissons.

— *GRAISSOIR* s. m. (grâ-soir — rad. graiser). Morceau de linge plein de graisse, dont on se sert pour graisser.

— *GRAISSON* s. m. (grâ-son). Ichtyol. Nom vulgaire du hareng, sur les côtes de France.

— *GRAISSEUSE*, adjectif. Erpét. Nom vulgaire de la rainette verte.

— *GRAISSEUR, EUSE* adj. (grâ-seur, seuse — rad. graiser). Personne qui graisse, qui est chargée de graisser : *Un graisseur de machines.*

— *GRAISSEUX, EUSE* s. (grâ-seu, se-ze — rad. graiser). Qui est de la nature de la graisse : *Corps graisseux.*

— *Qui est taché de graisse, sale, malpropre, crasseux.* *Habit graisseux.*

— *Anat. Membrane graisseuse.* Nom donné quelquefois à la couche de graisse qui est sous la peau.

— *GRAISSIER, IÈRE* s. (grâ-sié, ière — rad. graiser). Personne qui vend de la graisse : *Un graissier.*

— *Adjectif. Marchand graissier.*

— *GRAISSIN* s. m. (grâ-sain — rad. graiser). Pêche. Sorte d'écumé qui surnage au-dessus de l'eau, dans les endroits où fraient les poissons.

— *GRAISSOIR* s. m. (grâ-soir — rad. graiser). Morceau de linge plein de graisse, dont on se sert pour graisser.

— *GRAISSON* s. m. (grâ-son). Ichtyol. Nom vulgaire du hareng, sur les côtes de France.

— *GRAISSEUSE*, adjectif. Erpét. Nom vulgaire de la rainette verte.

— *GRAISSEUR, EUSE* adj. (grâ-seur, seuse — rad. graiser). Personne qui graisse, qui est chargée de graisser : *Un graisseur de machines.*

— *GRAISSEUX, EUSE* s. (grâ-seu, se-ze — rad. graiser). Qui est de la nature de la graisse : *Corps graisseux.*

— *Qui est taché de graisse, sale, malpropre, crasseux.* *Habit graisseux.*

au bain-marie pour en chasser les dernières traces d'eau, et on le coule dans des vases traités que par une altération de ces tissus et membranes. Les mêmes procédés de contraction s'appliquent aux tissus adipeux des ravins animaux, bœufs, vaches et moutons, dépoués aux abattoirs publics; on désigne ces tissus sous le nom de suif et branches; ils doivent être soumis, le plus promptement possible, à la fonte, afin d'éviter l'altération spontanée qui résulterait de la putréfaction des matières azotées molles interposées dans ces tissus. En été, on suspend le suif en branches sur des cordes, à l'air libre. On le met à l'aide de hachoirs à la main, afin de faciliter la sortie de la graisse, ou à l'aide de machines à vapeur, dans lesquelles on le presse verticalement.

Lorsque la matière est plus ou moins divisée, on la fait fondre suivant le procédé des cretons ou celui dit à l'acide.

— *Fonte aux cretons.* On chauffe à petit feu, dans des chaudières de cuivre ou de laiton, en agitant sans cesse. L'élevation de la température dilate et fluidifie la matière grasse et contracte les membranes qui la renferment; ces deux effets opposés déterminent la rupture des cellules et l'exsudation du suif liquide. Au moyen d'un seau percé de trous que l'on enfonce dans la chaudière, on écarte les membranes et l'on obtient bientôt un bain de graisse fondue. Cette graisse, reçue dans un vaste récipient, est additionnée de 4 à 5 milligrammes d'ain. Après avoir laissé déposer pendant six ou huit heures, on puise le liquide gras avec de grandes cuillères de cuivre pour le verser dans des jalots ou petits baquets en bois préalablement imbibés d'eau. Quand le suif y est complètement figé, qu'il a pris son retrait, on retourne les jalots pour en retirer les pains de suif solide, qui ont alors la forme de cônes tronqués.

Les membranes et matières étrangères restées dans la chaudière sont mises dans des vases cylindriques de tôle épaisse, ouverts et percés de trous; on les porte sous la presse, qui en fait encore sortir une grande partie de suif. Le résidu, connu sous le nom de pain de cretons, est employé pour la nourriture des chiens ou l'engrais des terres. Il contient encore 10 à 15 pour 100 de graisse qu'on peut extraire sous l'influence d'un fort choc; mais le suif ainsi obtenu est coloré en brun.

— *Fonte à l'acide.* Ce procédé a été indiqué par Arceot en 1818. Il consiste à chauffer le brut, dans les chaudières, sur un bain d'eau acidulée par l'acide sulfurique. Ces chaudières sont fermées, à double enveloppe; on chauffe, au moyen d'un courant de vapeur, vers 105°. Les membranes sont détruites et en partie dissoutes; la graisse se rassemble à la surface du liquide et s'écoule au dehors par une rigole pratiquée sur le bord des chaudières.

— *Novveau procédé.* M. Eyraud, de Douai, a proposé, en 1851, un procédé qui repose sur la propriété que possèdent les alcalis caustiques très-étendus de dissoudre les membranes, sans attaquer sensiblement les matières grasses. On emploie une solution soluble, marquant 10 à 15 de soude caustique pour 100 kilogr. de suif. La solution bouillante pénètre dans les membranes, en sorte que la matière grasse fondue peut se retirer facilement. En outre, les acides gras à odeur caractéristique sont dissous, et, après un simple lavage, le suif est devenu plus blanc, plus pur et moins odorant. On obtient ainsi 85 à 87 pour 100 de suif, au lieu de 50 à 52 que donne le procédé aux cretons.

Les graisses sont employées dans la fabrication des savons; dans les arts, elles sont charnelles; elles servent à faciliter le jeu des machines. On les emploie dans la pharmacie, la parfumerie, etc.

La graisse est susceptible d'altérations qu'il est important de prévenir quand elle est destinée à l'alimentation. Lorsqu'elle est colorée en brun, qu'elle a une odeur repoussante, elle est vénéneuse; lorsqu'on traite une semblable graisse par l'alcool bouillant, on en retire une matière brune, acide, d'une saveur piquante, qui a causé la mort d'animaux auxquels on l'avait fait avaler. Il faut aussi éviter de placer la graisse dans des vases en cuivre. Pour falsifier les gra