

le plus de soins et d'intelligence. C'est de là principalement que dépend la réussite des produits et souvent la prospérité de l'établissement.

Avec des pâtes convenablement composées, et dans lesquelles il n'entre que des matériaux choisis et bien préparés, la cuisson des produits est plus facile; mais combien de mauvaises chances reste-il encore à courir? Deux principales : celle d'un manque de feu et celle d'un excès de feu; celle-ci est le plus à craindre, car en défournant un four à biscuit, s'il est reconnu que certaines parties n'ont pas eu assez chaud, on peut encore les remettre dans un autre four, tandis que, dans le cas d'un excès de feu, il n'y a pas de remède. Les pièces trop dures pour prendre le vernis, et souvent gauchies et déformées, sont complètement sans valeur.

Bien pénétré de ce fait, le cuiseur anglais, dont l'habileté, on pourrait dire l'intelligence, est des plus remarquables, laisse parfois, lorsqu'il y est forcé, certaines parties du four un peu en retard plutôt que de surchauffer ou de brûler les autres.

Dans la cuisson en vernis des faïences fines, il arrive quelquefois que les pièces prennent une teinte jaunâtre. On admet que cet accident provient de l'introduction d'un excès d'air dans le four, d'où résulte, ainsi qu'il a déjà été dit, la peroxydation du fer (Dumas, *Traité de chimie*). Cette explication semble d'autant plus fondée qu'en cuisant dans une atmosphère chargée de gaz réductifs, l'on obtient une teinte plus blanche.