

demás, juntamente con la grasa de carnero, se usa para hacer jabón.

Al llegar á la fábrica, se separan las grasas en diferentes calidades, y después se hierven reduciéndose á sebo en grandes pailas de cobre que contienen unos 25 quintales. En el curso de esta operación, las impurezas bajan al fondo y se quitan; estos desperdicios después se prensan y se forman tortas, que se conocen en el comercio con el nombre de *greaves*, y se usan para alimentar perros, faisanes y otras aves. El sebo claro se saca con una bomba y se pasa, bien sea á unos tanques de depósito, ó se traslada caliente á la fábrica de jabón propiamente dicha. En este estado es un líquido claro y transparente, y á medida que se enfría toma un color verdoso, y cuando se solidifica es una substancia opaca que varía del blanco puro al color de café según la calidad.

Esta parte de la fábrica no es el lugar más limpio del mundo, siendo en verdad una maravilla como sucio; pero no hay mal olor, pues las emanaciones que se desprenden del líquido hirviente, pasan por la horni-lla ú hogar en el que quedan enteramente consumidas. Respecto á los huesos se les extrae la grasa hirviéndolos en agua (en alguna fábrica se emplea la bencina y los huesos mismos se muelen para hacer abono). Nada se desperdicia.

Estos son los procedimientos preliminares. Obtenida así la materia prima veamos en el departamento respectivo cómo se convierte en jabón, y para ello será bastante citar un buen ejemplo. Tenemos, pues, una cantidad de grasa de carnero perfectamente pura; ós-