quand le sang est entièrement *égoutté*, il est descendu et posé sur un étou. C'est là qu'on lui coupe d'abord les pieds, qu'on lui *refoule l'herbière*, et qu'on l'enfle; il est dépouillé ensuite jusqu'au dos, puis ouvert; les quasis sont séparés bientôt, et un *tinet* est passé dans les jarrets. Le veau ainsi préparé est enlevé, puis vidé comme le bœuf.

Les moutons sont assez difficiles à conduire dans les *cours de travail;* leur entrée dépend de la bonne volonté du premier mouton qui se présente à la porte; s'il fuit, tous les moutons de sa bande le suivent, et il n'est ni hommes ni chiens qui puissent les retenir; ce n'est quelquefois qu'après une demi-heure, 3/4 d'heure, que l'on parvient à force de peine et de courses à les claquemurer enfin dans le lieu où ils doivent être égorgés.

Là, le mouton est saisi par un garçon, et posé sur un étou; ce garçon lui croise les pieds de derrière, de manière à les priver de locomotion; il appuie ensuite son genou droit sur le corps de l'animal, lui saisit la tête de la main gauche, et d'un coup de couteau il lui ouvre largement le cou. Les spasmes du mouton, ainsi égorgé, durent de 3 à 4 minutes. Les 4 pieds sont coupés ensuite, puis le soufflage opéré par un trou fait au *manche* de l'épaule. L'enlèvement de la peau s'opère en moins d'une minute; c'est ainsi dépouillé que le mouton est suspendu à une cheville pour y être vidé.

Les résultats de tous ces travaux sont immenses quand on considère les industries qu'ils fécondent.

Ainsi la chair sert de nourriture, les peaux alimentent les fabriques des tanneurs, corroyeurs et mégissiers, qui fécondent à leur tour les industries des cordonniers, carrossiers, selliers, layetiers, relieurs; des chapeliers, des gantiers, tapissiers, etc. Les suifs, transformés en chandelles, en pommades, vont alimenter le commerce des épiciers et des parfumeurs.

Vient, après cela, le commerce spécial de la triperie qui se compose des abats des divers bestiaux. Ces abats proviennent des organes intérieurs, des têtes et des pieds des moutons et des têtes de bœufs ou de vaches. Ce commerce, pour donner une idée de son importance, à Paris, fournit par année seulement à la nourriture des chats pour 325,000 fr. de *mous* et de cœurs de bœufs et de vaches; il faut pour satisfaire leur appétit, non-seulement tous les cœurs et les mous des bœufs et des vaches qui approvisionnent Paris, c'est-à-dire 89,000 cœurs et mous, mais encore 12,000 mous et cœurs auxiliaires que les tripiers vont acquérir dans la banlieue. Le prix du cœur et du mou est de 2 fr. 50 c.

Nous avons dit déjà que les pieds de bœufs et leurs *patins*, alimentaient les fabriques d'huile et de colle forte. Les cornes de la tête et celles des sabots des bœufs et des vaches alimentent les fabriques de peigne, de tabletterie et de coutellerie ordinaire. Les ergots des veaux et des moutons, ainsi que le poil et la courte laine grattée lors de l'échaudage des pieds, sont expédiés dans le midi pour servir d'engrais aux oliviers. Le sang des bestiaux a aussi sa valeur; celui des abattoirs de Paris est affermé à un chimiste industriel, qui le paie 28,000 fr. par an, pour être préparé et vendu aux raffineurs de sucre; il est employé aussi pour d'autres industries. Enfin il n'est pas jusqu'aux intestins qui ne trouvent un très-utile emploi dans le commerce de la *boyauderie*. Les autres résidus sont vendus comme engrais.

En terminant, nous dirons que le travail seul des abattoirs de Paris, y compris, bien entendu, la valeur du bétail qu'on y prépare, met chaque année en circulation un capital qui peut être évalué à la somme de 65 à 70 millions.

§ VI. — Des bestiaux à l'étal.

Ces travaux terminés chaque nuit, quand les bouchers n'ont point de voiture à eux, des voituriers nommés *conducteurs de viandes*, arrivent pour enlever les viandes et les conduire dans chaque étal, où l'*étalier* les prépare de la manière suivante:

Le demi-bœuf (le bœuf ne se débite que par moitié), le demi-bœuf est déposé sur l'*ais* ou l'établi; la poitrine est d'abord séparée des côtes avec une *feuille* ou un couteau ordinaire; on dégage ensuite la pointe du filet qui tient au *quasi*, on le suit jusqu'au premier joint où l'on scie l'os, qui sépare l'aloyau de la culotte; au 6 ou 7e joint on sépare les côtes de l'aloyau. Ces diverses parties sont séparées après, selon les besoins de l'acheteur. L'épaule se découpe en 2 morceaux, du *collier* au *palleron*, et se subdivise pour la vente. La cuisse enfin est détaillée en 4 morceaux principaux qui sont: la *culotte*, le *tendre* ou *tranche au quasi*, le *gîte à la noix* et la *pièce ronde*. Ces morceaux les plus succulens du bœuf après le filet et quelquefois l'aloyau, sont susceptibles d'être divisés pour en rendre la vente plus facile.

Le veau, arrivé à l'étal, est séparé en 2 parties principales, ensuite en plusieurs autres parties dont la valeur varie selon la position qu'elles occupent dans l'économie de l'animal. Les meilleurs sont le *quasi*, la *noix*, le *rognon;* viennent ensuite les *côtes*, le *carré*, les *épaules*, etc., etc.

Le mouton est aussi divisé en 2 parties. Les 2 morceaux principaux sont les gigots, puis viennent les côtelettes, qui sont au nombre de 12 dans un bon mouton, puis la poitrine, le collet et les épaules.

Les têtes et les pieds, ainsi que le mou, le foie et les ris des veaux ne faisant point partie des *abats*, appartiennent au commerce spécial de la boucherie, et sont vendus dans les étaux.

D'après l'article 10 de l'ordonnance du 18 octobre 1829, tout étal qui cesserait d'être garni de viande pendant 3 jours, serait fermé 6 mois.

Les étaux sont tenus, à Paris, avec une admirable propreté; ils sont dallés avec soin; un linge toujours blanc les entoure, des balances en cuivre luisant, des tables de marbre, de l'eau fraîche contenue dans des vases élégans, donnent à ces sortes de boutique un aspect de luxe qu'on remarque avec plaisir, malgré la répugnance qu'on éprouve naturellement à la vue de chairs pantelantes.

L. Ch. BIZET,
Conservateur des abattoirs.

§ VII. — Du commerce de la charcuterie.

A Paris, le commerce de la charcuterie ne fut mis en communauté qu'en 1475, sous Louis XI, par Robert de Touteville, alors prévôt des marchands.

Après avoir subi toutes les modifications amenées par le temps et surtout par la révolution, ce commerce fut réglé par l'arrêté des consuls du 3 brumaire an 9, et par les ordonnances de police du 4 floréal an 12 et 25 septembre 1815.

Les charcutiers de Paris ont formé entre eux un règlement approuvé par l'autorité, pour donner une sorte de garantie à leurs transactions. Trois *mandataires généraux et spéciaux*, choisis parmi eux, à la majorité des voix, sont chargés de l'administration des intérêts du commerce de la charcuterie, et vingt-quatre *mandataires d'arrondissement*, choisis dans tous les quartiers de la capitale, veillent aussi aux mêmes intérêts. Le nombre total des charcutiers à Paris est de 323.

Voici le nombre des porcs sur pieds, introduits dans Paris dans les dix dernières années:

1827	88,471	1832	67,241	an. du choléra.
1828	83,125	1833	81,534	
1829	81,119	1834	84,366	
1830	89,841	1835	86.904	
1831	76,740	1836	91,926	
		Total.	831,267 porcs.	

La moyenne annuelle est donc de 83,126 porcs, nombre auquel il faut joindre 600,000 kilogrammes de porcs tués ailleurs, ou 8,000 porcs, de sorte que la charcuterie exploite tous les ans 91,126 porcs.

Le poids moyen des porcs vendus à Paris varie; en hiver il est de 175 livres; en été de 125. Le poids moyen est donc de 150 livres.