animaux de basse-cour, et notamment les porcs.

Dislocation des sabots, onglons, ergots, et leurs emplois. — On parvient de plusieurs manières à séparer des os des pieds la substance cornée qui la recouvre chez les chevaux, bœufs, moutons, etc. L'une des plus simples consiste à mettre ces parties dans l'eau, et les y laisser jusqu'à ce que la substance molle, pulpeuse, qui est interposée entre l'os interne et l'ongle, soit distendue et presque délayée; en cet état, il suffit d'insérer une lame de couteau dans cet intervalle amolli en partie, pour opérer la séparation.

Section III. — *Conservation, préparation et emploi de la chair, du sang et des os.*

Chair musculaire; sa préparation, ses usages. — Des essais réitérés sur la chair des chevaux les plus maigres et qui avaient succombé à un état maladif bien marqué, nous donnent la conviction que l'on ne court aucun risque, et que l'on recueillera, au contraire, des avantages certains en animalisant la nourriture des animaux de basse-cour avec cette viande cuite et légèrement salée; à cet effet, on la coupe en tranches, on la place dans l'eau, et l'on maintient celle-ci à l'ébullition pendant trois ou quatre heures dans une chaudière recouverte, dont la vapeur ne s'échappe qu'avec peine, le couvercle étant chargé d'un poids et posé sur un bourrelet de vieux linge.

Il n'y a aucun danger d'explosion dans ce mode de coction, connu sous le nom de *cuisson à l'étouffée* (1).

La viande est alors facile à diviser, à l'aide d'un couteau, d'un hachoir (*fig.* 53), ou mieux encore de râteaux à dents aiguës et à courts manches. (*fig.* 54 et 55). Mélangée avec trois ou quatre fois son volume de pommes-de-terre cuites (2) ou de recoupes, auxquelles on peut ajouter l'eau employée pour la coction, elle constitue une excellente nourriture pour les chiens, les porcs et les oiseaux de basse-cour; simplement émiettée et mêlée avec deux ou trois fois son volume de grain, les poules la mangent avidement: ce régime paraît les exciter à pondre; du moins trois essais, à des distances éloignées, ont donné ce résultat.

Fig. 53.



Fig. 54.



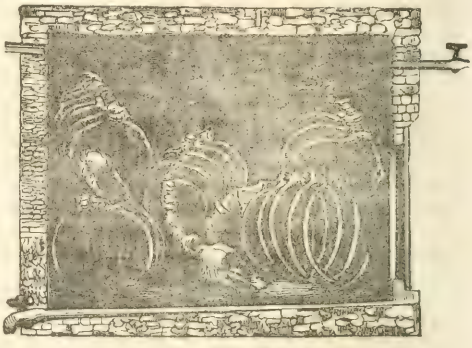
Fig. 55.



Cuisson des squelettes incomplètement décharnés. — Nous avons indiqué les moyens de dépecer les animaux et d'extraire la plus grande partie de la chair adhérente aux ossemens; cette dernière opération est assez longue et difficile à pratiquer dans les cavités irrégulières, les intervalles et les anfractuosités des os de la colonne vertébrale, du cou et des côtes; elle deviendrait même impossible, en raison des frais de main-d'œuvre, pour l'exploitation d'un certain nombre d'animaux disponibles à la fois dans les établissemens d'équarrissage. Nous avons constaté en grand, dans notre fabrique, l'efficacité du procédé suivant, applicabble dans cette circonstance.

On construit une chambre voûtée (*fig.* 56) en

Fig. 56.



briques très-cuites, réunies par des joints minces en mortier de chaux et ciment; un encadrement et une porte ou obturateur en fonte, la ferment hermétiquement, à l'aide de boulons à clavettes. Après qu'on y a entassé le plus grand nombre possible de carcasses charnues, on ouvre le robinet d'un tuyau en communication avec une chaudière, afin d'y introduire un jet de vapeur en quantité suffisante pour produire une pression constante de deux ou trois pieds d'eau; en moins de trois heures la coction est terminée, et l'on peut diriger, à l'aide de robinets, la vapeur dans une seconde chambre disposée comme celle-ci.

Les chairs adhérentes aux ossemens s'en détachent alors avec la plus grande facilité, surtout avant que le refroidissement soit complètement effectué; l'eau condensée sur ces débris d'animaux entraîne les parties dissoutes par l'élévation de la température, notamment de la *gélatine* avec la graisse rendue fluide. Cette dernière substance est facile à séparer, puisqu'elle acquiert de la consistance en refroidissant, et qu'elle surnage. On peut l'épurer ensuite par une fusion suffisamment prolongée. Quant au liquide gélatineux, il est très-convenable, soit pour animaliser les alimens des animaux domestiques

(1) Le degré de cuisson utile pour rendre la viande suffisamment friable, s'obtient très facilement, à l'aide de la vapeur, sous une pression de deux atmosphères. L'appareil digesteur, pour l'extraction de la gélatine des os, serait également propre à cet usage.

(2) Les pommes-de-terre cuites sont plus nourrissantes que crues, parce que les enveloppes de la fécule sont alors rompues.