et notamment des porcs, soit pour être mélangé avec de la terre sèche, et former ainsi un engrais actif.

De quelque manière que l'on ait fait cuire et divisé la viande, on pourra la rendre susceptible d'une longue conservation en la faisant ensuite dessécher le plus possible au four, ou sur des plaques en fonte ou en tôle chauffées avec précaution, et, dans ce cas, en la remuant de temps à autre.

Cette opération utile, soit pour expédier au loin, soit pour conserver une provision disponible dans les momens opportuns, permet de porter plus loin la division; il suffit, en effet, alors, de broyer cette matière devenue friable, sous le pilon, ou dans un moulin à meules verticales, ou même à l'aide d'une batte en bois, comme on écrase le plâtre (1).

Préparation et usage du sang. — Cette substance, dont on ne tire généralement aucun parti, relativement à la plupart des animaux tués dans les campagnes, et même dans les boucheries isolées et quelques abattoirs publics, est cependant une de celles qui peuvent être le plus facilement applicables aux besoins de toutes les localités. Le sang des animaux qui périssent de mort violente, et probablement même de ceux qui meurent de maladie, peut *entrer dans la confection des alimens salubres et substantiels*, tout aussi bien que celui du cochon, auquel cet emploi est exclusivement réservé dans notre pays.

On prépare en Suède pour les gens peu fortunés, un *pain très-nutritif avec le sang des animaux* de boucherie et la pâte ordinaire de farine de blé; il n'y aurait pas plus d'inconvéniens à destiner au même usage le sang de la plupart des autres animaux; mais, dans tous les cas, pourquoi ne consacrerait-on pas *à la nourriture des animaux de basse-cour* un pain de cette sorte? Il suffit, pour le préparer, d'apprêter la pâte comme à l'ordinaire, en employant, au lieu d'eau, un mélange liquide de moitié eau, moitié sang. Cette sorte de pain, coupé en tranches et desséché au four, constitue une très-bonne matière d'approvisionnement, et permet de tirer parti d'une grande quantité de sang dont on pourrait disposer à la fois.

Il est toujours préférable de se servir, pour cette préparation, de sang frais; mais, y employât-on même du sang un peu fermenté, il n'en résulterait pas plus d'accidens que de la clarification du sucre opérée avec du sang corrompu, car les gaz de la putréfaction se dégagent par la température de la cuisson du pain, comme dans l'évaporation des sirops.

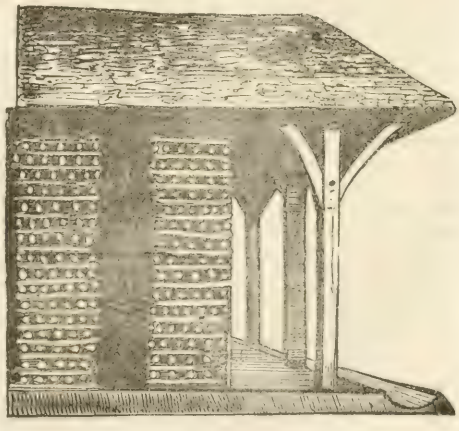
L'un de ces procédés, décrit dans un brevet de MM. Payen et Bourlier, fut d'abord appliqué à la fabrication des produits ammoniacaux; il consiste, à faire coaguler le sang par une température de 100°, soit directement à feu nu, soit à la vapeur; on extrait par une forte pression la partie liquide, puis on fait dessécher à l'air libre, ou dans un séchoir à l'air chaud (*fig.* 57), le coagulum divisé.

Fig. 57.



L'autre procédé mis en usage pour préparer selon la méthode de M. Gay-Lussac la substance albumineuse sèche, dissoluble, propre aux clarifications, consiste à séparer d'abord la fibrine du sang, puis à répandre le liquide à diverses reprises sur des piles aérées de bûches menues, en bois dur, disposées entre les montans d'un bâtiment de graduation (*fig.* 58), ou encore dans

Fig. 58.



toutes les capacités d'un séchoir à courant d'air chauffé au-dessous de 50°.

Un 3e procédé consiste à mettre dans une chaudière (*fig.* 59) en fonte ou en tôle une quantité de sang suffisante pour occuper une hauteur de six à huit pouces; chauffer jusqu'à l'ébullition, en agitant sans cesse avec une spatule en fer, une petite pelle de fer, ou tout autre outil analogue.

Le sang ainsi traité se sépare en deux parties, l'une liquide dans laquelle l'autre se

(1) Une partie des tendons intercalés dans la chair, ainsi que les cartilages, résistent à ces moyens de pulvérisation. Il est facile de les séparer à l'aide d'un crible : on peut les réserver pour être vendus aux fabricans de bleu de Prusse ou de produits ammoniacaux. On parvient à les diviser pour les utiliser comme engrais en les faisant dessécher de nouveau dans le four jusqu'au point où légèrement torréfiés, ils deviennent friables.