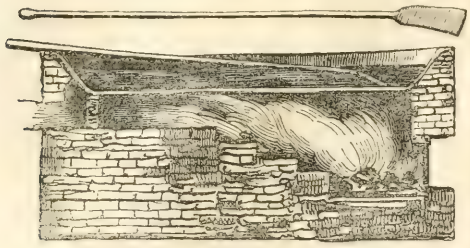
coagule en gros flocons (1); ceux-ci perdent

Fig. 59.



peu à peu la plus grande partie de l'eau qui les mouille, et se divisent de plus en plus par l'agitation continuelle qu'on leur fait éprouver. Lorsque *le sang est ainsi réduit en une matière pulvérulente humide*, on peut achever sa dessiccation en modérant le feu et remuant toujours, ou retirer cette substance et la faire dessécher complètement en l'agitant sans cesse sur la sole du four après la cuisson du pain. Il convient alors d'augmenter la division en l'écrasant le plus possible à l'aide d'une batte, ou mieux sous la roue d'un manége.

Nous avons aussi indiqué, tome I^er^, page 93, un autre procédé fort simple pour dessécher au four le sang mêlé avec de la terre.

On met *le sang sec* en barils, caisses ou sacs, que l'on conserve dans un lieu à l'abri de l'humidité; on en fait usage pour l'engrais des terres ou pour nourrir les animaux, de la même manière que de la viande hachée et desséchée, dont nous avons parlé plus haut.

Issues, vidanges et déchets des boyaux. — Nous ne conseillons pas de faire dessécher ces matières animales, parce que cela offrirait d'assez grandes difficultés, relativement aux vidanges des intestins, qu'une partie des produits gazeux de la fermentation, déjà commencée dans les déjections, serait perdue et infecterait jusqu'à une grande distance les endroits où l'on voudrait opérer cette dessiccation. Quant aux déchets de boyaux, foie, poumons, cœur et cervelle, ils peuvent, sans inconvéniens, être desséchés de la même manière que la viande (*voy.* les procédés décrits plus haut), et donner une substance presque d'égale valeur pour les mêmes emplois, ou être employés comme nous l'indiquons t. I^er^, p. 94, pour l'engrais des terres.

Préparation et emplois des os. — Toutes les parties creuses, de même que les portions spongieuses des os récemment tirés des animaux, *contiennent une matière grasse* que l'on peut en extraire en lui ouvrant un passage et la faisant liquéfier sous l'eau par la chaleur : un billot fait avec le moyeu d'une roue hors de service, une hache (*fig.* 60), bien trempée, une scie à main, et une chaudière ou marmite, sont les seuls ustensiles indispensables pour cette opération.

Fig. 60.



On coupe en tranches de 2 à 6 lignes d'épaisseur toutes les parties celluleuses des *os gras;* ce sont notamment les bouts arrondis qui se rencontrent dans les articulations ou jointures; le corps de l'os est concassé d'un coup de tête de la hache et laisse la moelle à nu; les côtes sont seulement fendues en deux, ainsi que la partie inférieure des mâchoires, ce qui ouvre un passage suffisant à la graisse logée dans une large cavité. Non-seulement les os entiers que l'on a extraits des animaux, mais encore ceux qui ont accompagné la viande alimentaire dans le pot-au-feu, ou rôtis, etc., sont utilisés de la sorte. Il est seulement indispensable qu'on évite d'attendre trop long-temps avant d'en tirer parti; car la graisse se fixerait dans le tissu osseux, dès que celui-ci, par une dessiccation spontanée, ne serait plus imprégné de l'eau qui s'oppose à l'infiltration de cette substance grasse.

On doit traiter à part, et avec plus de précaution, les os qui, en raison de leurs formes, leurs dimensions, et lorsqu'ils n'ont pas été endommagés, peuvent être vendus aux tabletiers; ils se nomment *os de travail.* Ce sont 1° les os plats des épaules de bœufs et de vaches (*fig.* 61) (ceux-ci ne doivent être divisés que dans leur bout arrondi et sur les bords également spongieux, en sorte que la plus grande partie de la table soit conservée intacte); 2° les os cylindriques des gros membres de bœufs et de vaches; (*fig.* 62); on en sépare, à l'aide d'une scie, les bouts, de manière à ouvrir la cavité cylindrique qui renferme la moëlle, en ménageant tout le reste du corps de l'os : les bouts spongieux séparés sont tranchés en trois ou quatre fragmens pour ouvrir les cellules; 3° les parties compactes et les plus larges des côtes (*fig.* 63) de ces mêmes animaux : on coupe à la hache, en

Fig. 61.



Fig. 62.



Fig. 63.

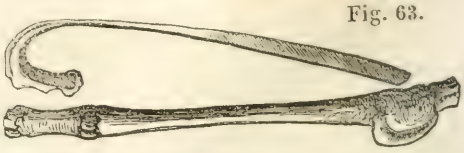


Fig. 64.

(1) Cette coagulation, déterminée par la chaleur, rend plus lente et plus régulière la décomposition du sang dans la terre; en sorte qu'il fournit un engrais préférable à celui que donne le sang liquide.