ser à la *vapeur* de la combustion du soufre, comme nous l'avons indiqué ci-dessus. Les peaux de bœufs, bouvillons, vaches, génisses, chevaux, mulets, ânes, veaux, se vendent aux tanneurs et hongroyeurs; celles de chèvres, chevreaux, de moutons (tondus), d'agneaux, cerfs, biches, etc., sont achetées plus particulièrement par les mégissiers. Les maroquiniers achètent en général les plus belles parmi celles de chèvres et de moutons.

Les peaux de moutons, desquelles on n'a pas extrait la laine par la tonte, se vendent aux négocians laveurs de laine; celles des lapins, des lièvres sont livrées aux chapeliers sans autre préparation que d'avoir été desséchées, étendues à l'air, le poil en dedans, et avec le soin d'éviter que le sang et tout autre liquide animal se répandent sur les poils.

La plupart des autres peaux se vendent aux fourreurs.

Débourrage des peaux. — Les peaux à poils ras (celles des chevaux, bœufs, ânes, mulets, etc.), qui ne s'emploient généralement que débarrassées de leurs poils, peuvent être *débourrées* facilement par les gens de campagne; il leur suffira, en effet, de plonger ces peaux dans de la lessive qui a servi au lessivage du linge, et de les y laisser macérer jusqu'à ce que le poil s'arrache très-facilement. Si l'on a l'occasion de changer le liquide une fois ou deux pendant la macération, celle-ci sera plus promptement terminée et les poils seront plus propres; ceux de bœufs, ainsi traités, seront mieux disposés à servir pour rembourrer les selles, comme pour fabriquer des couvertures grossières et le feutre des doublages de navires.

A défaut d'eau de lessive, on peut se servir d'un lait de chaux contenant environ trois kilogrammes de chaux pour cent kilogrammes d'eau.

Dès que la macération sera amenée au point convenable, on rincera les peaux en les changeant plusieurs fois d'eau ou les exposant à un courant d'eau vive; puis on raclera sur une table ou un large tréteau toute la superficie extérieure avec un racloir à pâte ou tout autre outil analogue.

Les peaux débourrées seront étendues à l'air, desséchées et expédiées ou conservées par les moyens que nous avons indiqués précédemment. Avant de les faire dessécher, il serait bien, afin de les rendre plus souples, de les mettre tremper, pendant deux ou trois jours, dans de l'eau blanche faite avec une poignée de recoupes délayées dans un demi-seau d'eau.

A défaut d'autre usage, le débourrage des peaux forme un excellent engrais.

Apprêt et assainissement des plumes de lit. — Nous avons vu que les plumes destinées à remplir des enveloppes (lits de plumes, traversins, oreillers, etc.) peuvent être rendues faciles à conserver en les faisant sécher et soufrer au four; on atteindra plus sûrement encore le même but en les soumettant à l'action de la vapeur sous la pression de deux atmosphères et à la température correspondante, puis les faisant sécher et soufrer à l'étuve.

Ce procédé s'applique avec beaucoup d'avantage à l'assainissement des plumes de lits, qu'un long usage a fait pelotonner et un peu putréfier; elles reprennent à peu près leur volume primitif et sont assainies : dans tous les cas, il est convenable de battre les plumes avec des baguettes lisses pour en éliminer la poussière.

Graisse. — Lorsque la matière grasse a été extraite par la dissection, comme nous l'avons dit plus haut, on la taillade en petits fragmens gros comme des amandes environ; on en remplit une chaudière ou marmite, sous laquelle on allume du feu : à mesure que la graisse fond, elle s'écoule des cellules ouvertes du tissu adipeux; la température, en s'élevant, dilate et fait crever celles que le couteau n'avait pas tranchées. A l'aide d'une écumoire, on enlève successivement les lambeaux de tissu cellulaire, en exprimant à chaque fois la graisse qu'ils recèlent encore par une pression opérée avec un corps arrondi, le fond d'une cuiller, par exemple.

Si l'on pouvait réunir de grandes quantités de matière grasse pour les fondre ainsi, il serait utile d'avoir une presse, afin d'extraire moins imparfaitement ce qui reste engagé dans ces fragmens écumés; dans tous les cas, ces derniers sont encore utilisés pour animaliser la nourriture des chiens.

Lorsque la graisse est ainsi épurée et fluide, on la décante à l'aide d'une cuiller, on la passe à travers un tamis dans un baril ou dans un pot de grès; ce dernier doit être échauffé graduellement avec les premières cuillerées qu'on y introduit, afin d'éviter qu'il ne se casse par un changement brusque de température.

Un procédé pour fondre le suif, qui est encore préférable sous le rapport de la quantité et de la qualité du suif qu'il donne, a été indiqué par M. D'ARCET; il consiste à mettre dans la chaudière, outre la substance grasse, de l'eau et de l'acide sulfurique dans les proportions suivantes :

Suif.	1500 grammes.
Eau.	750
Acide sulfurique.	24

On fait bouillir le tout ensemble, on laisse déposer lorsque toutes les cellules sont assez attaquées; on décante l'eau à la partie inférieure ou le suif qui surnage, on passe celui-ci au tamis.

Si l'on voulait éviter les émanations très-incommodes dégagées pendant cette opération, il faudrait recouvrir la chaudière d'un *chapiteau*, adapter au bec de celui-ci un *serpentin*, et opérer ainsi à vase clos la fonte du suif; on soutirerait le liquide aqueux par la vidange (ou robinet) inférieure; on enlèverait ensuite le chapiteau pour terminer l'opération, comme nous l'avons dit ci-dessus.

Boyaux. — Les *intestins grêles* ou boyaux longs et droits, ainsi que les *cœcums* ou boyaux courts, naturellement fermés d'un bout, les uns et les autres provenant des bœufs, vaches, moutons, chevaux, servent à la fabrication des *boyaux insufflés* que l'on exporte en Espagne, de la *baudruche* que les batteurs