d'or emploient, des *cordes harmoniques,* des *cordes à mécaniques,* des *cordes à raquettes* et *à fouets,* des cordes dites d'*archal,* etc. On ne peut se livrer à ces industries que dans les localités où se rencontrent un assez grand nombre d'animaux abattus pour alimenter constamment le travail de plusieurs ouvriers; mais partout on peut s'occuper utilement de préparer les boyaux, de manière seulement à ce qu'ils puissent être transportés jusqu'aux établissemens qui doivent les utiliser.

Dès qu'un animal est mort et qu'on a enlevé sa peau, comme nous l'avons indiqué, on doit se hâter de vider les boyaux désignés ci-dessus et de les plonger dans l'eau fraîche, afin de les bien rincer; on enlève ensuite la graisse restée adhérente, en les raclant légèrement avec un couteau, afin d'éviter de les couper. Pour faciliter cette opération relativement aux grands boyaux, on attache un bout de 4 à 5 pieds à un bâton fixé horizontalement à 6 pieds de hauteur au-dessus du sol, et lorsque ce bout est dégraissé on le fait descendre en le remplaçant par la portion suivante du même intestin, et ainsi de suite, jusqu'à ce que toute la longueur ait subi cette sorte de nettoyage. On rince encore les boyaux, on les passe entre les doigts en les comprimant, afin de faire sortir le plus d'eau possible; on les étend sur des cordes pour les faire sécher. Lorsque leur dessiccation est à demi opérée, on les expose, dans une chambre close, au gaz du soufre en combustion, comme nous l'avons indiqué plus haut; on les étend de nouveau pour achever de les faire sécher, on les plie tandis qu'ils sont encore souples; on les expose une seconde fois à la vapeur du soufre, et, après cette opération, on les emballe dans des caisses pour les expédier.

Les pis de vache coupés au rez de la tétine, et préparés de la même manière, peuvent se vendre aux personnes qui s'occupent de fabriquer des biberons pour l'allaitement artificiel.

Les intestins et leurs débris, ainsi que la chair musculaire et toutes les issues, excepté la vidange, peuvent encore être utilisés, durant tout le cours de l'été, par le développement de ces larves désignées sous le nom de *vers blancs* ou *asticots* dans les localités où les pêcheurs à la ligne, qui s'en servent pour amorcer le poisson blanc et garnir leurs hameçons, en font une consommation assez grande, ou lorsqu'on peut les envoyer aux personnes qui s'occupent d'élever et de nourrir des faisans ou des poissons; ces vers peuvent être employés à la nourriture des poules et autres oiseaux de basse-cour, en ayant le soin de leur donner alternativement des alimens végétaux; ils favorisent singulièrement le développement des dindons, petits-poulets, et de tous les jeunes oiseaux élevés dans les basses-cours, et remplacent, avec des avantages marqués, les œufs de fourmi pour cet usage, de même que pour élever les perdreaux, les petites cailles, les rossignols, les fauvettes. Voici comment on favorise la production de ces vers à Montfaucon près Paris. On forme sur la terre une couche de détritus des boyaux, d'autres issues et de viande, ayant de 5 à 6 pouces d'épaisseur: on la recouvre de paille posée légèrement et en petite quantité seulement, dans le but de défendre de l'ardeur du soleil la superficie des matières animales. Bientôt les mouches, attirées par l'odeur, s'abattent sur la paille, qu'elles traversent pour aller déposer leurs œufs à la surface des débris des animaux. Quelques jours après, on trouve à la place des matières étalées une masse mouvante d'asticots mêlés d'un résidu semblable au terreau; on sépare à la main quelques lambeaux de matières animales; on emplit à la pelle des sacs de ces vers, qui s'expédient ainsi et se vendent à la mesure.

Les pêcheurs à la ligne en font une grande consommation dans certaines localités, et les paient souvent assez cher. Un des emplois les plus utiles que l'on puisse faire des asticots consiste à les donner aux poissons des étangs; ceux-ci se développent et s'engraissent très-promptement avec cette nourriture. On peut obtenir ainsi 2 et 3 fois plus de poissons dans le même étang, et 8 à 10 fois plus de produits; car le défaut seul de nourriture diminue le nombre de poissons, lorsque parmi eux il ne s'en trouve pas de voraces, et qu'ils sont à l'abri des différens animaux ichthyophages.

Conversion des tendons et rognures de peaux en colle-forte. — La fabrication de la colle-forte est une de celles qui peuvent très-facilement être mises à la portée des gens de campagne, et dont les produits sont consommés dans presque toutes les localités. On fait tremper dans un lait de chaux (formé d'un kil. de chaux vive éteinte en bouillie et délayée dans 50 kil. d'eau environ) les matières premières ci-dessus désignées, aussitôt qu'on les a extraites de l'animal, ou même desséchées, suivant les procédés décrits; on renouvelle le lait de chaux tous les huit jours pendant un mois, et ensuite une fois par mois en hiver et deux fois en été. En préparant le lait de chaux plus faible de moitié, c'est-à-dire dans la proportion d'un de chaux pour 100 d'eau, on peut prolonger leur conservation de cette manière jusqu'au moment de la saison favorable, et même pendant plus d'une année, si l'on veut attendre qu'on en ait amassé une quantité un peu considérable pour se livrer à leur traitement; toutefois, dans le deuxième mois, ces matières sont prêtes à être mises en œuvre.

Lorsqu'on veut commencer la fabrication, on vide les vases (baquets, tonneaux, fosses glaisées ou cimentées, etc.) de toute l'eau de chaux qu'ils contiennent, après l'avoir agitée pour mettre la chaux en suspension; on enlève les matières animales dans des mannes en osier, et on les lave le plus exactement possible, soit en les agitant dans plusieurs eaux claires, soit, et mieux encore, en les exposant à un courant d'eau vive, et les retournant de temps à autre pendant 24 ou 36 heures.

On les étend ensuite à l'air sur le pavé ou sur un pré ras, en couches aussi minces que possible, et on les retourne une fois ou deux en 12 heures, pendant 2 ou 3 jours.

Alors on procède à la cuisson, en emplissant