

tour nœud de rubans, gaze légère, couleur tendre, manche à gigot, corsage à la Marie Stuart; voyez-la se formulant en longues tresses de cheveux, en guirlandes de fleurs, en mantille, en bibi, en manchon, en fourrures. La parure d'une femme contient plus d'idées que le plus gros livre; elle a son langage à elle, langage mystérieux et poétique qui déjoue l'érudition de l'Institut, mais que l'homme de tact est habile à saisir.

Soyez donc d'abord homme de tact et vous serez bientôt homme à la mode, dans la bonne acception du mot.

CHARLES BALLARD.



## MONTFAUCON.



N'achète pas ce cheval, et pour cause ;  
Tu t'en mordrais les pouces tôt ou tard.

PIRON. *Le Cordelier cheval.*

Sur une éminence, entre le faubourg Saint-Martin et le faubourg du Temple, s'élevait un haut massif de maçonnerie surmonté de treize piliers de fortes pierres; ces piliers supportaient de grosses pièces de bois auxquelles pendaient des chaînes de fer liant les cadavres des criminels exécutés dans ce lieu ou dans la ville.

Le vent agitait sans relâche, le long de ces piliers, cinquante à soixante corps mutilés, corrompus, desséchés.

On voyait aux environs de jolies maisons de campagne appartenant à des riches, et de nombreuses guinguettes, rendez-vous des plaisirs du pauvre.

Une large rampe conduisait à ce monument funèbre; une porte solide en fermait l'entrée. On tremblait qu'un parent, un ami, ne vint détacher quelqu'un de ces tristes restes pour lui donner la sépulture.

Telles étaient les fourches patibulaires de Montfaucon, restaurées fort chèrement, et souvent à leurs frais, par de nobles seigneurs qui exhalèrent leur dernier soupir sur cet étroit théâtre des destinées humaines. On cite, entre ces illustres pendus, neuf ministres des finances.

Depuis long-temps le gibet de Montfaucon n'existe plus. Son emplacement est couvert par une voirie où se font les opérations de l'écarissage et le dépôt des immondices de Paris: lieu d'horreur autrefois, lieu de dégoût aujourd'hui: on y pendait jadis les hommes, on y abat maintenant les chevaux.....

Le local consacré à cette opération est le point culminant de la voirie; il se trouve hors de Paris, à 500 mètres du bassin de La Villette et de

la barrière du Combat, à 2500 mètres de la butte Montmartre, qu'on aperçoit dans la direction de l'Ouest. Son élévation est de 36 mètres au-dessus des eaux de la Seine, 10 mètres au-dessus du bassin de La Villette, 46 mètres au-dessous des hauteurs de St-Chaumont, auxquelles il est appuyé; il domine le sol le plus exhaussé de Paris, et même le sommet de la plupart de ses édifices.

A droite, l'écarisseur Dusaussois a porté son industrie; à gauche, plusieurs de ses confrères exercent la leur. Dusaussois possède une allée plantée d'arbres, une cour pavée, un puits, plusieurs bâtimens, et un fondoir si obscur, qu'il y faut un lampion en plein jour; ses constructions sont closes de murs et de portes. Il abrite encore sous son aile les deux ménages d'un ouvrier anachorète et d'un fabricant de boyaux.

L'autre établissement n'offre aucun asile aux travailleurs; ils y sont exposés à toutes les intempéries de l'air. Le sol y est jonché de pans de murs que des myriades de rats ont rongés et abattus.

Ces murs sont remplacés par des monceaux de carcasses et de débris qui forment digue et retiennent dans leur bassin les matières stercorales provenant des fosses de Paris. Sans cette

digue, la cour serait submergée, car son niveau est au-dessous de celui du bassin.

Comme il n'existe aucun puits dans ce clos, il ne peut jamais être lavé; on n'y trouve ni seau, ni vase pour y amener et conserver l'eau. L'étranger qu'y attire une expérience de physiologie ou d'anatomie pathologique, n'en obtient qu'à prix d'argent pour se laver les doigts, et on la lui porte dans un gros intestin de cheval lié par un bout.

Les pans des murs qui jonchent le sol proviennent d'un établissement considérable dont un nommé Charois fut le fondateur. Cet homme n'avait jamais perdu de vue Montfaucon; il avait acquis dans le métier d'écarrisseur une fortune immense. Il a laissé un nom par le luxe qu'il affichait; sa table était richement servie. Il convoitait la société des savans et des littérateurs. On a vu sa veuve à une distribution de prix de l'École vétérinaire d'Alfort, attirer tous les regards par l'éclat de sa parure et la valeur des diamans qui scintillaient à ses doigts.

On transporte à Montfaucon des chevaux morts; on y amène des chevaux vivans.

Les chevaux morts sont chargés sur des charrettes de forme particulière, montées sur deux roues peu élevées, et munies, à leur partie postérieure, d'une espèce d'avance qui leur permet

de toucher la terre. A l'aide d'un treuil semblable à celui de nos haquets, et d'une corde passée dans la queue de l'animal au moyen d'une incision, une seule personne peut hisser facilement dans la charrette le plus fort cheval. Il n'y en a ordinairement qu'un; on en met deux quand ils sont de petite taille.

C'est ainsi qu'on les rencontre tous les jours dans Paris, sans que les charrettes soient couvertes, et souvent sans qu'on ait eu la précaution d'y faire entrer tout le corps de l'animal.

Les écarrisseurs donnent une prime à l'homme qui vient leur déclarer l'existence d'un cheval mort dans une maison; ils s'y transportent à l'instant et achètent 10 ou 15 francs, quelquefois davantage, la permission de l'enlever. En général ils en tirent un meilleur parti que de ceux qu'ils abattent.

Quand un cheval expire sur le pavé de Paris et qu'il est abandonné par son maître, la police le fait enlever peu de temps après qu'elle en a reçu la déclaration. Rarement il y reste plus de dix à douze heures, à moins qu'il ne donne lieu à quelque poursuite judiciaire.

S'il est un spectacle pénible, c'est celui de ce bel animal, notre compagnon fidèle de plaisir, de travail, de voyage et de guerre, qui, cassé, vieux ou infirme, et ne pouvant plus rendre de

services, est abattu par l'homme qui, dans sa froide ingratitude, spécule jusque sur ses dépouilles. On voit les chevaux arriver au clos par bande de douze à vingt attachés l'un à l'autre avec de mauvaises cordes et pouvant à peine se soutenir.

Introduits dans ces lieux, on leur coupe la crinière et les crins de la queue; on les accumule dans une étroite écurie où ils sont tellement serrés les uns contre les autres, qu'il leur est impossible de faire le moindre mouvement. Il n'existe d'écurie que chez Dusaussois; dans l'autre clos, ils restent en plein air. Et où les attache-t-on? aux carcasses d'autres chevaux écorchés peu de jours auparavant; ce faible poids suffit pour les retenir: car ils n'ont pas mangé depuis long-temps et ils peuvent à peine se traîner. Souvent ils périssent spontanément sur le lieu même; la faim qui les tourmente est quelquefois si pressante, qu'on en a vu, devenus carnassiers, dévorer les débris de leurs semblables.

Le nombre des chevaux conduits à Montfaucon est grand en toute saison, mais principalement à l'entrée de l'hiver, où les paysans qui les ont épuisés pendant l'été, ne pouvant plus les nourrir avec avantage, s'en défont dans les marchés. Les écarrisseurs en envoient acheter à Essonne et à Fontainebleau, où on les paie jus-

qu'à 5 francs dans le premier lieu et 4 dans le second. Leur transport ne coûte rien: sans frais, sans nourriture, ils se traînent péniblement dans le clos où ils vont être abattus.

Quel est le nombre de chevaux amenés morts ou abattus dans une année au clos d'écarrissage?

Le premier travail sur cet objet est dû au ministre Necker: on estimait alors le nombre des chevaux écorchés dans les divers chantiers de Paris et des environs à 25 par jour, ce qui faisait 9,125 par an. Une commission d'hommes de l'art, nommée du temps de M. Delavau, et composée de MM. d'Arcet, Huzard, Rohault, Damoiseau, Parton et Parent - Duchâtelet<sup>1</sup>, comptait, en 1827, 35 chevaux morts ou vivans amenés par jour à Montfaucon: dans ce nombre, un quart appartenait à la première catégorie, le surplus à la seconde. C'était un total de 12,775 pour l'année.

Mais on n'évalue qu'à 20,500 environ le nombre total des chevaux vivans que renferme Paris;

<sup>1</sup> C'est au mémoire curieux de cette commission, enrichi de dessins de M. de Moléon, que nous devons en grande partie, non-seulement l'idée et les matériaux, mais souvent même le style et les détails de cet article. Ne soyons pas des forbans comme tant d'autres: *suum cuique!*

on en abattrait donc par an près des 5/8<sup>èmes</sup>. Cette observation fort juste ne détruit pas l'exactitude du calcul ; les chevaux amenés vivans à Montfaucon ne proviennent pas tous de Paris. Beaucoup, comme nous l'avons dit, sont achetés dans les marchés des départemens voisins, à une assez grande distance, par des écarrisseurs ou par des espèces de courtiers qui voyagent pour eux.

*Écarrisseur ! Écarrissage !* Avant d'aller plus loin, quelle peut être l'étymologie de ces mots ? Ils ne se trouvent dans aucun des anciens dictionnaires ; on les voit figurer pour la première fois dans celui de Boiste, qui écrit indifféremment *écarrissage* ou *équarrissage*.

A-t-on voulu faire allusion à la forme tout-à-fait carrée que présente un cheval, lorsque, dépouillé et mis sur le dos, les quatre membres ont été luxés et écartés en dehors ? A-t-on assimilé un cheval au tronc brut que le bûcheron façonne et dégrossit. Dans la pêche de la baleine, les charpentiers du vaisseau dépècent le poisson à coups de hache : ils *l'écarrissent*, selon l'expression du métier. A Saint-Gobain et à Commeny celui qui coupe et régularise les glaces coulées se nomme *écarrisseur*. Les ouvriers actuels de Montfaucon tiennent beaucoup à ce titre et se formalisent de celui d'*écorcheurs*

dont se contentent leurs confrères de province.

Quatre procédés différens sont mis en usage pour abattre les chevaux :

Le premier consiste à insuffler de l'air dans une veine préalablement ouverte ; il est long, difficile et ne réussit pas toujours ; il faut une grande quantité d'air pour amener la mort ; et l'insufflation fatigue beaucoup l'ouvrier qui s'en charge. Ils ne la pratiquent plus que pour montrer leur adresse.

Par le second, on introduit entre l'occipital et la première vertèbre une lame de couteau qui pénètre dans la moelle épinière.

Par le troisième, on saigne l'animal en lui enfonçant profondément un couteau dans le poitrail : c'est la méthode la plus généralement employée.

On répète et l'on croit généralement dans le monde que le cheval s'appuie et se précipite sur l'instrument qui doit lui donner la mort. Ce fait n'est pas exact : le cheval reçoit le coup sans reculer, il n'est pas besoin de le lier, il demeure immobile comme étonné et stupéfait ; mais il ne se porte jamais en avant en recevant la blessure. Tout prouve, du reste, que sa mort est fort douce.

Le quatrième procédé mis en usage pour abattre un cheval, consiste à lui asséner un

coup de masse sur le vertex, et à ne le saigner qu'après qu'il est tombé.

Alors s'offre un spectacle non moins pénible que celui dont on a été témoin à l'arrivée des chevaux. Pour transporter les carcasses du lieu où les animaux ont été abattus et écartés jusqu'à l'endroit où on les dépose, l'ouvrier choisit le moins débile des chevaux qu'il va immoler et lui attache à la queue, déjà dégarnie de crins, une corde assez longue pour trainer une de ces carcasses, en attendant qu'un instant après un autre cheval traîne la sienne de la même manière.

Comment utilise-t-on les dépouilles du cheval? Viennent d'abord les crins; mais les animaux conduits à Montfaucon les ont presque tous perdus par vieillesse ou par infirmités; les propriétaires, avant de les vendre, leur ont enlevé le peu qui leur en restait. On n'en recueille donc que de fort courts et qui peuvent rarement servir à la confection des étoffes: aussi est-ce là un des moindres produits de l'écartissage. Quand par hasard il se présente à Montfaucon un cheval à la queue et à la crinière épaisses, le crin qu'on en retire est vendu aux bourreliers, aux tapissiers, aux fabricans de cordes: un pareil cheval peut donner depuis 30 jusqu'à 750 grammes de crin.

La peau du cheval est ployée en plusieurs doubles, le poil en dehors, roulée ensuite, puis rangée avec les autres dans un coin de l'établissement. Ces peaux n'y restent jamais plus de deux ou trois jours; elles sont enlevées et portées chez les tanneurs établis dans l'intérieur de Paris, le long de la petite rivière de Bièvre.

On ne sait pour quelle raison le sang des chevaux n'est pas recueilli, tandis que celui des bœufs est tellement recherché, que, depuis quelques années, le prix a triplé, et qu'il est même impossible de s'en procurer sans passer par les adjudicataires; les bouchers de Paris ont vendu en 1826, pour dix ans, tout celui des abattoirs: pourquoi ne pas le réserver pour l'épuration du sucre, et consacrer celui de cheval à la fabrication du bleu de Prusse?

Que faire de la chair du cheval? Les belles dames de Paris seront fort étonnées d'apprendre qu'elle est bonne, savoureuse, très-peu différente, pour le goût, de leur viande de boucherie.

C'est en 1739 que nous voyons pour la première fois l'autorité en interdire la vente dans la capitale et poursuivre à outrance ceux qui allaient en chercher à Montfaucon pour la débiter. Cette défense existait depuis long-temps, dit l'ordonnance, mais on trouvait le moyen

d'éluder la surveillance de la police en prenant des chemins détournés. Durant la disette de la révolution, on en fit un grand usage : une grande partie de la viande consommée pendant six mois fut celle des chevaux abattus, et il n'en résulta pas le moindre inconvénient, même pour les personnes qui en firent un usage journalier.

L'abondance étant revenue, la chair de cheval cessa d'être employée comme aliment jusqu'en 1805; alors son usage fut de courte durée, de nombreuses plaintes s'étant élevées contre ceux qui débitaient cette viande aux malheureux.

Elle fut de nouveau recherchée en 1811, année où les vivres devinrent chers et les travaux rares. On en saisit des masses considérables, s'élevant de 100 à 400 kilogrammes, chez les gargotiers qui hébergent les indigens dans le quartier des Halles, au faubourg Saint-Marceau, dans les rues de la Mortellerie, du Plâtre-Saint-Jacques, Saint-Victor et de la Huchette.

M. Pasquier, alors préfet de police, craignant que cette viande n'occasionât des maladies graves, consulta le Conseil de salubrité. Il fut unanime dans l'opinion que la chair des chevaux morts de chutes, de fractures, de vieillesse, pouvait être mangée impunément; les avis furent partagés sur l'emploi de la chair

des chevaux morts spontanément. Considérant cependant la salubrité bien prouvée de cette viande dans le plus grand nombre de cas, il se contenta de proposer que le travail de l'écarrissage fût régularisé et la vente des chairs au clos interdite, mais qu'on assignât, pour le débit dans la ville, un lieu particulier désigné au public, où les consommateurs iraient se pourvoir : on lit au bas de ce rapport les noms de *Pariset*, *Parmentier* et *Cadet*.

L'autorité n'adopta pas toutes ces conclusions : l'entrée de la viande de cheval fut interdite dans Paris, de crainte que, s'il venait à se manifester quelque maladie, on ne l'attribuât à son usage. La police se relâcha cependant bientôt de sa rigueur, et accorda l'autorisation d'en introduire, sur un certificat de moralité. Cette permission, retirée en 1814, fut accordée de nouveau en 1816, et elle subsiste encore.

Cette viande est employée, en partie à la nourriture des animaux, ou vendue pour engrais avec les issues. Nous en avons vu à Montfaucou pendue et rangée avec soin le long des murs; destinée, disait-on, à la ménagerie du Jardin des Plantes, elle n'aurait point paru déplacée dans un étal de boucher bien tenu. Tout porte à croire qu'une portion considérable de cette viande choisie sert dans Paris à la nourri-

ture de la classe indigente. L'intérêt particulier, pour arriver à ce but, n'a pas même à lutter contre des préventions, puisque c'est sous un faux nom que cette viande est vendue aux consommateurs. Ne sait-on pas d'ailleurs que les ouvriers de Montfaucon, qui en mangent journellement, se portent bien; qu'il est peu de militaires qui n'aient été contens d'en avoir dans des positions difficiles, et qu'enfin plusieurs gouvernemens en ont permis la vente publique pour la nourriture de l'homme.

Le Danemark est le premier pays qui l'ait autorisée dans les boucheries où se débitait celle des autres animaux. On ne pouvait servir toutefois que les quatre quartiers, et, pour que le public ne fût pas trompé et pût lui-même avoir la certitude que cette viande provenait d'une bête saine, on laissait adhérer au quartier le sabot, que la police marquait d'un fer rouge du vivant de l'animal.

La chair de cheval formait autrefois la principale nourriture des peuples du Nord. Ce fut leur conversion au christianisme qui les fit renoncer à son usage : les Celtes sacrifiaient des chevaux à leurs dieux et s'en nourrissaient ensuite dans des festins solennels; le clergé, pour détruire cette idolâtrie, déclara la viande de cheval impure, et signala comme immondes

ceux qui en mangeaient. Il y a là-dessus une fort belle lettre du pape Grégoire III à saint Boniface, et je vous la transcrirais ici si j'avais plus d'espace.

Recherchée aux temps antiques, la chair de cheval n'a pas changé de nature dans notre siècle; nos estomacs s'en accommodent tout aussi bien que ceux de nos ancêtres. Le baron de Tott, envoyé de France, admis à la table du khan des Tartares, Krim-Guéraï, y mangea d'excellentes côtes de cheval fumé, sur le bon goût desquelles il ne tarit pas dans ses Mémoires.

Un autre baron, de plus moderne mais de plus illustre origine peut-être, le baron Larrey, trouve que le train de derrière, mêlé avec du lard, fait une excellente soupe, et qu'on en peut tirer encore des grillades et du *bœuf à la mode*, ce qui est plus fort. « Le foie, ajoute-t-il, est « plus délicat que celui des bêtes à cornes; il « était surtout recherché par nos compagnons « de la campagne de Russie, qui en ont tous fait « le plus grand éloge. En Égypte, à Alexan- « drie, cette viande a sauvé les troupes qui « défendaient la place et guéri les malades qui « encombraient les hôpitaux: on lui dut la dis- « parition d'une maladie scorbutique qui désolait l'armée. Des distributions régulières en « étaient faites journellement. Pour surmonter



« la répugnance du soldat, je fus le premier à  
« faire tuer mes chevaux et à m'en nourrir. »

Pendant la première révolution, on tua à Saint-Germain plus de trois cents chevaux atteints de la morve; ils furent tous enlevés et mangés par les pauvres de cette ville, qui n'en éprouvèrent aucune indisposition.

Quelques années après, les professeurs de l'école d'Alfort firent conduire et abattre dans le bois de Vincennes un grand nombre de chevaux atteints du même mal. Les habitans des villages voisins les mangeaient tous à mesure qu'ils étaient abattus; aucune maladie ne se déclara parmi eux.

Un lion, il y a vingt-six ans, fut attaqué à la ménagerie d'une éruption de gale générale à laquelle il succomba. Il fut dévoré en entier par le nommé Bijoux, garçon de cet établissement, connu par son extrême voracité, qui le portait à disputer aux animaux les viandes les plus détériorées. Il n'en fut pas malade; il vécut longtemps en parfaite santé et ne périt que pour avoir avalé, dans un seul repas, un pain chaud pesant 8 livres.

Un troupeau de bœufs arrive en 1737 chez un aubergiste de Pithiviers. Le plus beau, ne pouvant marcher, est vendu à un boucher qui vient le tuer à l'auberge même. Le garçon boucher

ayant mis son couteau entre ses dents, sa langue s'épaissit et il meurt cinq jours après d'une gangrène générale. Le maître de l'auberge, en aidant le boucher, se blesse au doigt avec une côte; il est pris d'une tumeur au bras et meurt au bout de sept jours. Sa femme reçoit du sang sur la main, voit une tumeur s'y développer et a beaucoup de peine à guérir. Enfin le chirurgien arrive; après avoir ouvert une de ces tumeurs, il met sa lancette entre sa perruque et le front, et il est atteint d'un érysipèle qui le rend long-temps malade. Toute la viande de ce bœuf fut vendue: plus de cent personnes en mangèrent bouillie et rôtie; elle était fort bonne et nul n'en ressentit la plus légère incommodité.

Voilà pour la pustule maligne; passons à la rage. Un chien de Montargis mord sept vaches laitières et périt bientôt après d'une rage bien constatée, sous les yeux de M. Trioson, médecin, père adoptif du célèbre Girodet. Au bout d'un certain laps de temps, les sept vaches, qui avaient continué à fournir du lait, sont atteintes des symptômes de la rage et vendues à deux bouchers, qui distribuent leur chair aux consommateurs sans que ce lait ni cette viande occasionnent le moindre accident.

Nous ne concluons pas de tout ce qui précède qu'il faut faire servir à la nourriture de

l'homme les cadavres des chevaux malades. Nous citons simplement ces faits pour rassurer le public sur les craintes que pourrait faire naître la chair d'un animal dont la santé n'aurait pas été constatée.

Pourquoi l'administration ne se prononcerait-elle pas sur cette vente de chair de cheval destinée à la nourriture de l'homme? Une telle mesure régulariserait ce qui existe, en étendrait les avantages, en détruirait les inconvéniens. La classe indigente, à cause du haut prix de la viande, se trouve presque constamment réduite dans Paris à une nourriture végétale, insuffisante à l'homme qui travaille. La viande que le pauvre achète à bas prix, ou provient de nos boucheries, et alors elle doit être de mauvaise qualité, ou bien est de la viande de cheval, et alors le pauvre la paie beaucoup trop cher. Pourquoi le laisser dans cette alternative d'être mal nourri ou de payer une chose au-dessus de sa valeur? Pourquoi ne pas établir un abattoir près du clos d'écarrissage? Un inspecteur examinerait les chevaux amenés vivans: ceux qui seraient jugés sains et assez gras seraient conduits à cet abattoir et là tués, saignés et ouverts avec soin; on en diviserait et préparerait la chair comme celle du bœuf, et il y aurait à Paris un marché pour cette viande de choix. La classe indigente trouverait

ainsi, à sa volonté, une ressource qui lui manque, et elle déposerait toute prévention quand elle serait sûre de la qualité, du bas prix et de la surveillance administrative.

La portion de chair rebutée serait employée soit comme engrais, soit pour les fabriques de bleu de Prusse, soit pour la nourriture des animaux de la ménagerie, des chiens, cochons et poules des particuliers.

Aujourd'hui, à l'aide d'une simple autorisation de la police, tout individu domicilié dans la capitale est libre d'y introduire la quantité de viande de cheval qu'il lui plait. Il peut en charger à Montfaucon une pleine hotte pour trois sous. Que devient toute cette viande?

Les animaux du combat du taureau et de la ménagerie en consomment beaucoup, dira-t-on; et en effet on en vient chercher toutes les semaines, pour ce dernier établissement, la valeur approximative de vingt chevaux; mais un seul cheval suffirait pendant ce temps à tous les besoins. Que fait-on du surplus?

Des habitans de Paris, propriétaires de gros chiens, les ont exercés à aller chercher eux-mêmes leur nourriture à Montfaucon; ils sont connus des écarrisseurs, qui leur passent au cou une masse de chair musculaire trouée dans le milieu. On voit de ces chiens rentrer en ville

portant ainsi 12 à 15 kilogrammes de viande.

Un spéculateur de Chaillot entreprit, en 1820, de nourrir 800 volailles avec de la chair de cheval : ce qui lui réussit parfaitement. Les volailles de Montfaucon n'ont pas d'autre aliment. Les écarrisseurs ont cherché à élever des canards de la même manière, mais ces animaux voraces acquièrent tant d'embonpoint qu'ils ne sont plus mangeables.

De la viande de cheval passons aux *issues*, c'est-à-dire aux parties intérieures, telles que la cervelle, la langue, les poumons, le cœur, le foie, les intestins. Les plus grêles sont ramassées par les boyaudiers, qui en font de grosses cordes pour les tourneurs. Les autres sont enlevées par les paysans des environs de Paris, qui en fument leurs terres; ce sont ces débris qui causent, en grande partie, l'infection répandue autour des villages de Pantin et de Noisy-le-Sec.

Mais les cultivateurs ne viennent les chercher au clos d'écarrissage qu'en automne, en hiver, au commencement du printemps. Qu'en feraient-ils lorsque la terre nourrit ses récoltes? En attendant, ces débris s'accumulent et forment des monceaux de 4 à 5 pieds de haut sur une étendue de 20 à 25 pieds dans les divers sens; et tout cela est livré à une putréfaction continue.

Les tendons de cheval sont exposés sur des perches où ils séchent promptement : les fabricans de colle-forte les recherchent, et il en est fait des expéditions considérables jusque dans les pays étrangers.

Rien n'égale l'adresse des écarrisseurs dans la recherche de la graisse de cheval. Sans connaître les noms des parties qu'ils divisent, ils savent découvrir une globule de la grosseur d'une noisette, et, pour l'avoir, ils séparent et enlèvent les muscles les plus puissans. Il faut au plus habile ouvrier six à huit heures pour dépecer un cheval gras, tandis qu'un cheval maigre n'exige qu'une demi-heure. Avant de mettre la graisse dans la chaudière, on la coupe par petits morceaux. Deux femmes, chez Dussaussois, y sont occupées toute l'année; il faut les voir, noires et hideuses comme les sorcières de Macbeth, s'accroupir autour de cette chaudière, ou, se dressant comme des fantômes, tourner avec un manche à balai toute cette graisse qui bout. Un lampion sale et puant jette une lueur sépulcrale dans cet antre où le jour ne pénètre jamais; une vapeur semblable à celle de la *Grotte du chien* asphyxie le malheureux qui tenterait de s'y introduire. C'est l'enfer de l'antiquité avec son entourage, ses hôtes hideux, ses tourbillons de fumée, et ses miasmes pesti-