

MM. Villain et Baxon viennent de faire paraître chez Georges Carré à Paris.

Il n'existe pour tout Paris qu'un seul marché aux bestiaux, situé au Nord Est de Paris, à La Villette. Pendant l'année 1884, il a été introduit :

bœufs.....	263.555
taureaux..	11.007
vaches.....	37.382
veaux	178.981
moutons.....	1953.914
porcs	354.941

Chaque jour de marché, les inspecteurs de la boucherie examinent tous les animaux introduits. Si l'existence d'une maladie contagieuse est constatée, on établit un bulletin qui est remis au propriétaire de l'animal. Ce bulletin doit être retourné dans le délai de cinq jours et signé par l'inspecteur de boucherie attestant que l'animal malade a été abattu. En 1884, il a été constaté 112 bœufs et 3555 porcs atteints de fièvre aphteuse.

Les abattoirs de Paris sont au nombre de quatre : abattoirs généraux de La Villette, abattoirs de Grenelle, de Villejuif et des Fourneaux. Les abattoirs de La Villette sont de beaucoup les plus importants ; le service d'inspection des viandes y est fait par six inspecteurs. " Leur mission, dit M. Lafourcade, dans le *Manuel*, consiste à assurer la salubrité des viandes, comme aussi à saisir celles qui sont malsaines, telles que les viandes étiques, les viandes malades, les viandes d'animaux morts naturellement. " En 1884, il a été saisi 148.732 kilogrammes de viandes.

Aux halles centrales, deux pavillons sont occupés pour la vente en gros des viandes, qui arrivent à Paris tout abattues. Des inspecteurs examinent ces viandes au point de vue de la salubrité. Celles

qui sont suspectes sont transportées dans un endroit spécial où elles sont analysées soigneusement. Celles reconnues avariées ou altérées sont saisies et détruites. En 1884, il est arrivé aux halles centrales 30.753.111 kilogrammes de viande.

Les principales causes de saisie des viandes sont la tuberculose, le charbon, les accidents de parturition, l'asphyxie, le météorisme, le surménagement (fièvre de fatigue), la maigreur, l'étisie, l'hydrolémie, la cachexie aqueuse, l'anémie, la leucothémie, l'hématurie, l'ictère, la trichinose, le rouget et la ladrerie du porc, le cysticerque du bœuf, etc.

Nous n'entrerons pas dans l'examen de ces diverses causes de saisies car ce serait allonger outre mesure notre chronique. Nous renvoyons nos lecteurs à l'intéressant manuel des savants vétérinaires L. Villain et Baxon.

La viande de cheval est aussi consommée à Paris ; il est chaque année livré environ quinze mille chevaux à l'alimentation.

L'abattoir de Villejuif et l'abattoir de Pantin (près Paris) sont exclusivement consacrés à l'abattage de chevaux, ânes ou mulets. " L'inspection est permanente, dit M. Bourrier, dans le *Manuel*, les solipèdes sont examinés, avant, pendant et après l'abattage. C'est un avantage incontestable qui empêche toute tentative de fraude et qui permet l'examen rigoureux de tous les animaux. Pour l'année 1884, il a été saisi 105822 kilogrammes de viande de cheval. Outre les motifs de saisie que nous avons déjà cités, il faut y joindre la morve, le farcin et la mélanose.

Le gibier, les volailles, les poissons sont aux halles centrales, examinés avec le plus grand soin ; les pièces avariées, gâtées sont saisies et détruites.