

on coupe la carotide de l'animal. Ordinairement, on se sert d'un couteau spécial, bien tranchant — une lancette.

Si cette méthode est généralement employée chez nous, rappelons qu'il n'en est pas de même à l'étranger. En Angleterre, par exemple, on ne saigne pas le poulet. On use d'un supplice qui rappelle à la fois la pendaison usitée en Grande-Bretagne et le *garrot* espagnol. Le poulet, pris d'une main sous les ailes, de l'autre par la patte, est étouffé, en même temps qu'il a l'épine dorsale brisée. Il est aussitôt suspendu, la tête en bas, pour que le sang, encore liquide et chaud, s'écoule par le bec.

Il n'en est pas moins certain que ce procédé a l'inconvénient de laisser aux chairs une teinte rougeâtre que notre goût supporte difficilement, ce ne sont plus là nos beaux poulets fins, blancs, bien arrondis, appétissants.

Mais des goûts et des couleurs, il ne faut pas discuter. Il convient, au contraire, quand il s'agit de vendre, de s'accommoder aux désirs de l'acheteur ; avant tout, il y a intérêt à connaître ses goûts et à s'y conformer.

Le poulet sacrifié à la mode française, on le vide des parties non comestibles et on le plume immédiatement, ne laissant que les plumes de la tête et une légère collerette à l'extrémité du cou. C'est peut-être une coquetterie ; c'est aussi, dans une certaine mesure, le signe, la marque de la race.

Plumer est une opération délicate. Il y faut des doigts habiles et experts. Inutile de dire qu'un poulet dont la peau est arrachée et écorchée, est un animal peu présentable, de moindre valeur. Pour bien plumer, il faut opérer immédiatement et vivement après le sacrifice. Les plumes s'enlèvent en effet beaucoup plus aisément sur le poulet encore chaud ; si l'on tarde — ce qui arrive trop souvent dans bien des ménages — il faut avoir recours au mauvais système qui consiste à plonger l'animal dans l'eau bouillante avant de le plumer, moyen fâcheux qui lui ôte son goût.

Puis vient l'opération du troussage : on tresse le poulet en mettant les ailes sous les pattes et les pattes à côté du croupion. Mais hâtons-nous de le dire, la règle n'est pas invariable. Non seulement à l'étranger, mais en France, suivant les régions, il y a d'appréciables variantes.

C'est ainsi qu'en certaines, on *pare* la volaille ; par exemple on

lui aplatit le bréchet. Cela donne au poulet un aspect plus dodu, plus replet. Peut-être objectera-t-on que c'est forcer la nature et qu'il y a là une sorte de contre-*façon*. Parer n'est pas dénaturer.

Les poulets troussés et parés, l'expéditeur les place en rang serrés sur une planche — planche sur laquelle une autre planche vient faire un angle aigu. De cette façon, le croupion est redressé. C'est au moins l'usage de Paris.

Mais l'usage de Paris n'est pas celui d'autres provinces. Pour n'en citer qu'un exemple, l'usage de la Bresse, probablement immémorial, est tout autre et très compliqué.

Le poulet de la Bresse n'est pas laissé nu, comme ses congénères. Il est enveloppé dans un premier linge très fin, puis dans un second linge plus gros, percé d'œillets dans lesquels passe une ficelle. Certains éleveurs poussent le raffinement jusqu'à tremper le linge fin dans une eau très laiteuse ; mais soyons discrets, ne dévoilons pas les secrets du métier, il y a plusieurs façons de parer la volaille. La seconde enveloppe est fortement serrée autour du corps du poulet, elle forme un véritable corset qui l'étreint, le comprime et le maintient. C'est un luxe dont le poulet de la Bresse est digne. C'est de là qui lui vient cette forme allongée et élégante qui lui est particulière et le fait reconnaître entre tous. Il n'est pas jusqu'à ce linge fin, qui lui sert de première chemise, qui ne laisse sur la chair l'empreinte du grain — comme la batiste ou la soie sur l'épiderme d'une jolie femme — et n'ajoute à sa beauté.

Mais revenons au système plus primitif de Paris. Quand les poulets sont refroidis, ils sont placés avec soin, comme nous l'avons dit, à côté les uns des autres, tantôt sur un lit de balle de seigle, tantôt sur la paille, tantôt sur du papier.

Cette dernière question n'est pas sans intérêt. La paille peut communiquer à l'animal un mauvais goût qu'il est bon d'éviter. La balle de seigle, moins pénétrante, a aussi moins d'inconvénients. Quant au papier, il est indispensable qu'il soit net et propre. Il faut éviter, bien entendu, le papier imprimé, le vieux journal, qui laisse des traces sur la bête et qui n'offre ni solidité ni propreté.

Les poulets emballés sont remis au chemin de fer. Il ne nous reste plus qu'à leur souhaiter bon voyage. Nous les retrouverons en route, prochainement, à leur point d'arrivée, aux Halles de Paris, par exemple.

Mais dès aujourd'hui, il nous faut ajouter un mot et répondre par avance à une question qui est peut-être venue à l'esprit de nos lecteurs.

Nous avons parlé de l'éleveur, nous avons parlé du commissionnaire qui achète à l'éleveur et revend au marché d'une grande ville, — mettons aux Halles si l'on veut — en passant encore par l'entremise d'un commissionnaire ou d'un facteur. Ces intermédiaires, forcément coûteux, entre le producteur et l'acheteur — consommateur sont-ils indispensables ?

L'éleveur pourrait-il vendre directement aux Halles et éviter ainsi de passer par les mains de tiers ?

Théoriquement, oui. Il existe, comme chacun sait, aux Halles de Paris, des fonctionnaires responsables et privilégiés, auxquels tout producteur peut adresser directement ses denrées dont il lui sera tenu compte. En principe, il semble qu'il soit aussi commode d'adresser au facteur officiel une douzaine de poulets avec mission de les vendre au cours du jour, que de donner l'ordre à son agent de change de vendre telle ou telle valeur.

En fait, il faut l'avouer, cela ne va pas aussi facilement. Il y a, dans ce vaste monde des Halles, tant d'usages, tant de complications, que la vente directe par le producteur ne donne pas toujours les résultats attendus.

Pourquoi ? C'est une question que nous essayerons d'élucider, s'il se peut, quand nous traiterons de la dernière phase de la vente de la volaille, de son passage aux Halles et de la criée. — *Le Cultivateur de l'Allier*.

ERNEST LEMOINE.

## PEAUX D'OURS

La peau d'ours s'emploie notamment comme fourrure. Le commerce des fourrures distingue les espèces suivantes :

10. L'ours blanc, qui habite les régions polaires. Le poil de ce plantigrade est lustré et serré ; sa peau a six pieds de longueur. L'ours blanc de Sibérie fournit une peau de moindre valeur ; elle est parfois tachetée.

20. L'ours gris ou *grizzly* a 8 pieds de longueur. Le poil constituant la fourrure est brun ; les bouts du poil, par contre, sont gris. La tête est également de couleur grise. C'est l'ours qui habite les Montagnes Rocheuses de l'Amérique du Nord.

30. L'ours blond ou isabelle, également habitant de l'Amérique du