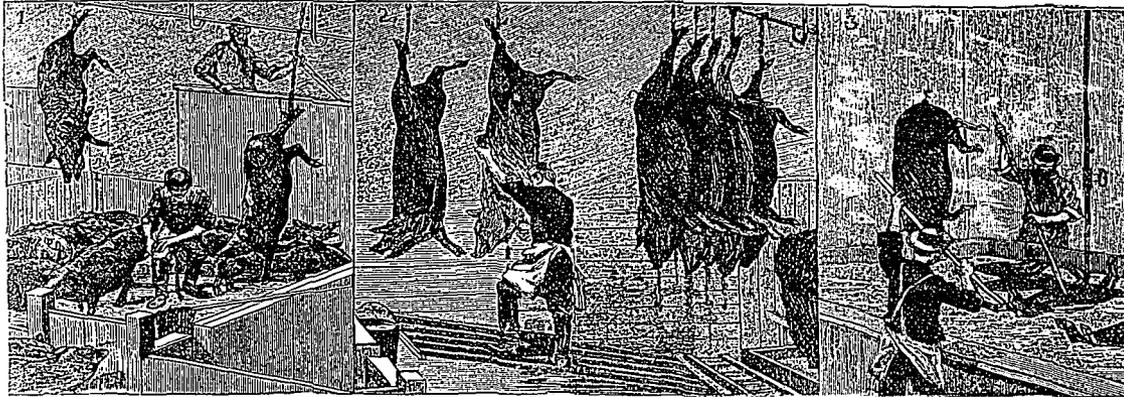


UN ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE DE PORCS A CHICAGO.



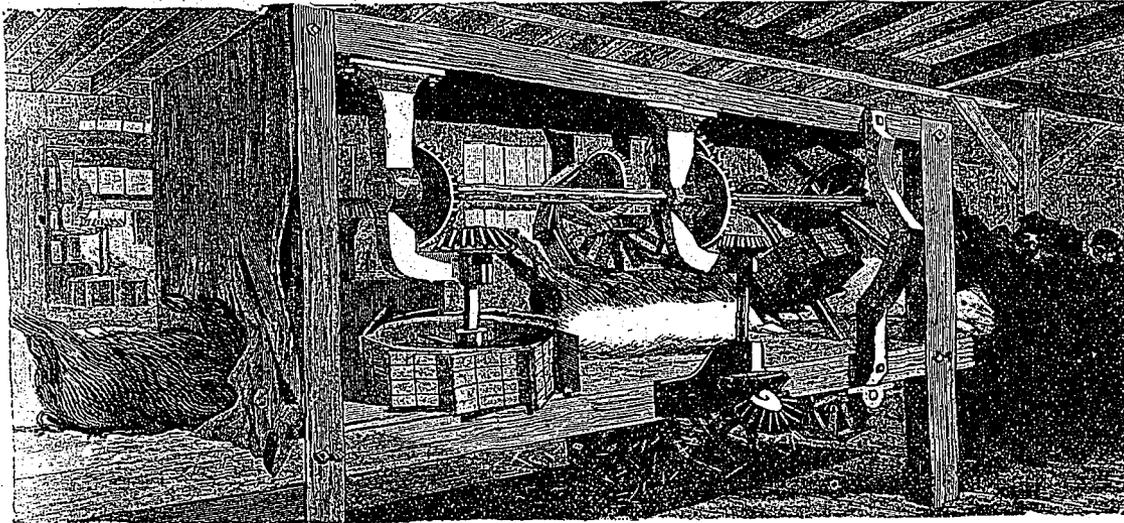
L'accrochage.

La saignée.

L'échaudage.



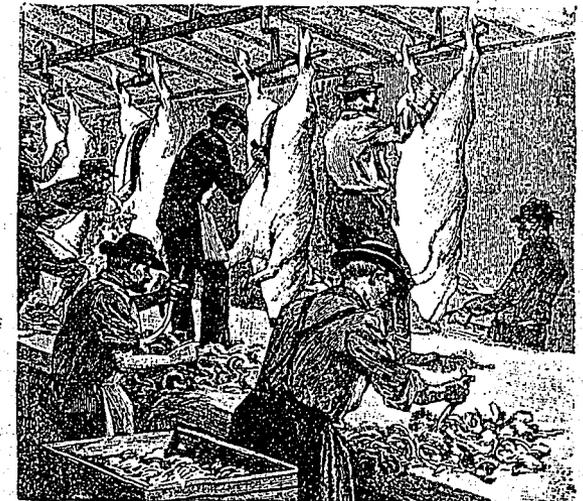
Le nettoyage.



Le raclage à la machine.



arrivé dans la salle voisine ou le boucher lui perse le cœur. Le corps est détaché, jeté dans l'eau bouillante et lavé soigneusement. Il est ensuite passé dans un appareil armé de racloirs qui le débarrasse de ses soies. Il passe à des nettoyeurs qui nettoient les places que n'a pu atteindre la machine, puis on le reprend et on l'envoie à la chambre de l'évidage. L'opération dure environ 15 minutes.



L'évidage.

A leur arrivée à l'usine les porcs sont dirigés sur une passerelle, un ouvrier saisit le premier qui se présente et lui passe à la patte de derrière une courte chaîne terminée par un anneau. Le porc est alors brusquement enlevé de terre au moyen d'une corde fixée à la chaîne par un crochet et élevé jusqu'à la hauteur d'une tringle munie d'un système de poulies également avec crochets. L'animal glisse sur la tringle inclinée