

QUELQUES CONSEILS EN VUE DE

l'expédition

DES

viandes

et abats

SOMMAIRE

	Page
PRÉPARATION	3
Abatage	4
Ressuage	5
Habillage	5
Travail des abats et des issues	6
SOINS PARTICULIERS	
Gros bétail	7
Veaux	8
Moutons	10
Porcs	12
EXPÉDITION	13
S. T. E. F. et S. N. C. F.	16

Certes nous ne voulons pas vous apprendre un métier que vous connaissez parfaitement. Il est indispensable toutefois de rappeler pourquoi, au nom de la santé de tous, chacun doit observer rigoureusement dans le travail certaines règles d'hygiène.

COLIS ARRIVÉ
en **MAUVAIS ÉTAT**
A PARIS-LA CHAPELLE
ET
RÉFECTIONNÉ par
la Société Nationale des
Chemins de fer Français

Dieser Paket ist
IN SCHLECHTEM ZUSTAND
in Paris-La Chapelle angekommen
DIE VERPACKUNG WURDE
von der Nationalgesellschaft der
franz. Eisenbahnen in Ordnung
gebracht.

17 *Votre colis est arrivé
en mauvais état*



Ihr Paket ist in schlechtem Zustand



A PARIS-LA CHAPELLE
in Paris-La-Chapelle angekommen

il a été réfectionné par

Die Verpackung wurde von der

la Société Nationale des Chemins de Fer Français
Nationalgesellschaft der französischen Eisenbahnen in Ordnung gebracht

Son contenu :

Der Inhalt :

- 1° n'a pu être vérifié ⁽¹⁾ (faute d'inventaire)
konnte nicht nachgeprüft werden (mangels Inhaltsverzeichnis)
- 2° a été vérifié et }
wurde nachgeprüft }
und }
 - ◆ reconnu intact. ⁽¹⁾
richtig befunden.
 - ◆ il y manquait : ⁽¹⁾
es fehlte :
- 3° nous avons retiré en mauvais état : ⁽¹⁾
wir haben in schlechtem Zustand entnommen :

Demandez
à votre expéditeur

- 1) de mettre un inventaire dans ses colis
- 2) d'indiquer sur cet inventaire votre adresse
- 3) d'employer une ficelle et des emballages plus résistants.

Merci

Verlangen Sie von Ihrem Absender, dass er : 1° seinen Sendungen ein Inhaltsverzeichnis beifügt - 2° auf diesem Inhaltsverzeichnis Ihre Anschrift vermerkt - 3° stärkeren Bindfäden und widerstandfähigeren Packungen verwendet.
Besten Dank.

(1) *Rayer les mentions inutiles.* — Nichtzutreffendes ist zu streichen.

DEUX SURETÉS
VALENT MIEUX QU'UNE
UNE ÉTIQUETTE
PEUT SE DÉCOLLER
UNE INSCRIPTION
PEUT S'EFFACER

RÉPÉTEZ DONC
À L'INTÉRIEUR
DE VOS COLIS
LE
NOM ET L'ADRESSE
DU DESTINATAIRE

Merci

DEUX SURETÉS
VALENT MIEUX QU'UNE
UNE ÉTIQUETTE
PEUT SE DÉCOLLER
UNE INSCRIPTION
PEUT S'EFFACER

RÉPÉTEZ DONC
À L'INTÉRIEUR
DE VOS COLIS
LE
NOM ET L'ADRESSE
DU DESTINATAIRE

Merci

DEUX SURETÉS
VALENT MIEUX QU'UNE
UNE ÉTIQUETTE
PEUT SE DÉCOLLER
UNE INSCRIPTION
PEUT S'EFFACER

RÉPÉTEZ DONC
À L'INTÉRIEUR
DE VOS COLIS
LE
NOM ET L'ADRESSE
DU DESTINATAIRE

Merci

10.000 ep.

1965



Les têtes doivent être dégorgées par la bouche à l'aide d'un jet d'eau.

Les pieds seront nettoyés à grande eau pour faire disparaître les saletés et matières fécales qu'ils retiennent dans leurs sabots et dont la présence dans les wagons nuit considérablement à la bonne conservation des viandes et abats.

Préparation des expéditions.

1° La meilleure méthode de préparation des abats consiste à les placer en chambre froide aussitôt après l'abatage.

2° Dans les centres dépourvus d'équipement frigorifique, le procédé qui donne actuellement les meilleurs résultats consiste à glacer les abats le plus tôt possible après leur prélèvement sur les animaux sacrifiés, en les disposant dans des paniers ou dans des caisses à claire-voie, mêlés à de la glace concassée.

3° Dans le cas exceptionnel où vous n'aurez ni panier ni caisse à votre disposition, les abats devront être chargés à même les wagons, à proximité des bacs à glace, en séparant très nettement les fressures des abats blancs et des têtes et pieds.