

## ZAHRA, Constantine porcherie, charcuterie

CONSTANTINE  
La charcuterie Charles ZAHRA  
(*L'Afrique du Nord illustrée*, 31 décembre 1927)



Vue intérieure de la charcuterie Zahra

C'est une maison très ancienne et fort avantageusement connue que la *Charcuterie algérienne* à laquelle nous sommes heureux de pouvoir consacrer ici quelques lignes.

Cette firme fut montée en 1859 par M. Chiolero ; acquise en 1903 par M. Jean-Marie Zahra père, elle est passée, en 1919, sous la direction de M. Charles Zahra, qui en est l'estimé et très actif propriétaire actuel.

Se rendant compte à la fois des énormes débouchés que pouvait trouver ce commerce dans le département, mais aussi des difficultés que le climat ne pouvait manquer de susciter dans son fonctionnement normal, M. J.-M. Zahra a créé, dès 1892, des porcheries modèles où, avant d'être livrés à la consommation sous les multiples formes où on nous les offre aujourd'hui, les animaux, après avoir été sévèrement sélectionnés, recevaient la nourriture et les soins propres à un engraissement méthodique et rationnel.

Les porcheries ont été édifiées à l'emplacement des anciens jardins militaires (Arcades romaines).

Nous ne surprendrons nullement nos lecteurs en leur révélant qu'elles sont munies de tous les perfectionnements réalisés ces dernières années dans le domaine de

l'hygiène des animaux, hygiène absolument indispensable à l'obtention de produits sains et réguliers tels que ceux dont la charcuterie Zahra offre à sa clientèle tant de spécimens délicieux.



Vue d'ensemble de la boucherie

La porcherie contient trente-deux écuries pouvant recevoir à la fois 800 bêtes ; chaque écurie est munie de mangeoires en ciment armé et l'eau courante y coule à profusion, dispensatrice d'une propreté absolue.

Ces aménagements ont pour but de parquer et d'engraisser les porcs venant des champs alors qu'ils sont d'un poids voisin de 40 à 50 kilos ; on les conduit habilement à un poids variant selon les sujets entre 100 et 250 kilos. Deux mille porcs sont ainsi engraisés chaque année dans cette porcherie.

La nourriture de ces jeunes animaux consiste en maïs, orge et *guerfelas* — sorte de vesces — concassés sur place à l'aide de moulins spéciaux, mus par un moteur et très perfectionnés. L'avantage de cette méthode d'engraissement est de ne livrer à la consommation que des viandes absolument refaites [*sic*] et, partant, rigoureusement saines. M. Zahra procède lui-même à la castration, ce qui est une garantie sérieuse pour le consommateur.

Maison la plus importante du département, la charcuterie Zahra comprend un personnel permanent qui n'atteint pas moins de quinze personnes, spécialisées chacune dans la branche à laquelle elle est affectée.

Le magasin de vente, situé rue Caraman, n° 4, à Constantine (tél. 2.97), a subi, depuis quelques années, un développement considérable et la clientèle de gourmets qui en a fait son fournisseur de prédilection s'affirme de jour en jour plus nombreuse.

C'est que la maison Zahra s'est fait une spécialité de charcuterie fine et de galantines de volailles absolument hors de pair et que ses aspics de foie gras, ses pâtés sont connus et appréciés non seulement à Constantine, mais encore dans tout le

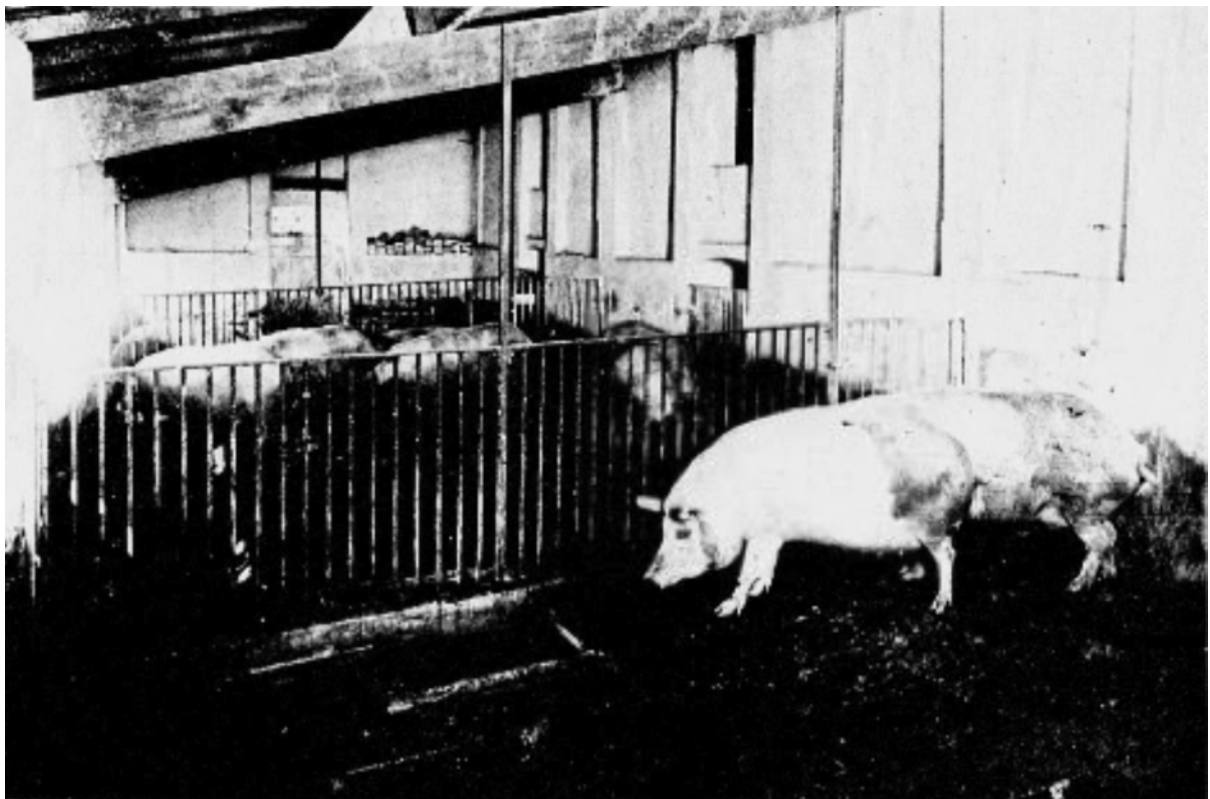
département.

Le magasin de vente est directement relié par téléphone à la porcherie, ce qui permet une exécution exceptionnellement rapide et parfaite de toutes les commandes.

Cette maison n'a pas hésité, devant les résultats encourageants que lui assurent son organisation parfaite et la valeur des produits de toute nature sortant de ses ateliers, à se présenter aux différents concours et expositions ouverts dans les principales villes de la métropole et de l'étranger.

Des jurys particulièrement qualifiés en la matière lui ont conféré, à plusieurs reprises, les plus hautes récompenses susceptibles d'être décernées aux industriels de cette catégorie, notamment à Constantine en 1904, à Paris en 1900 et en Italie en 1884, pour ne rappeler que quelques-uns de ses succès.

La perfection de ses ouvriers, la grande diversité de son outillage permettent à la charcuterie Zahra d'effectuer des livraisons dans l'intérieur avec toute la célérité et toutes les garanties.



Un coin de la porcherie