

eau est fixé un bout de corde à l'aide duquel on suspend par les pattes la dinde vivante, et tout de suite l'un des travailleurs exerce sur le cou du volatile une traction spéciale qui détermine la rupture de la moëlle épinière; et tous trois plument à toute vitesse en ayant soin de maintenir les ailes étendues; ils ne laissent que les grosses plumes sur les os du bassin. Pendant l'opération tout le sang de l'oiseau est descendu dans la tête qui a doublé de volume: entre l'instant où cet oiseau a été pris et attaché, suspendu, et la répétition des mêmes faits pour l'oiseau suivant il s'écoule environ huit minutes. Les hommes à la fin de la journée plétiennent dans une épaisse couche de plumes; l'air de la pièce est chargé de duvets flottants

Les dindes déshabillées sont portées par les gamins au peseur qui, à l'aide d'un peson anglais suspendu au plafond et muni d'un crochet double dans lequel on passe les deux pattes au-dessus du renflement du jarret opère le classement avec une rapidité surprenante. Auparavant un homme en tapant sur le crochet à l'aide d'un morceau de bois l'a rendu moins apparent; le peseur, lui, exerce sur le ventre, et la base du cou une certaine pression en vue de faire sortir l'air des poumons. Parfois même, sans doute lorsqu'on est moins pressé, on extrait cet air à l'aide d'une petite pompe spéciale.

Les oiseaux sont pendus le long des murailles par catégories de poids: 14 à 16 livres, 16 à 18, etc., pour l'emballage qui a lieu le lendemain, les volailles étant alors froides ou rigides. Les caisses d'expédition, dans lesquelles les dindes sont rangées, sont de grandeur uniforme elles contiennent onze pièces de 14 à 16 livres anglaises, ou dix pièces de 16 à 18, etc. Le papier et la paille sont employés pour ces emballages.

Le tout est expédié par chemin de fer pour Honfleur et gagne l'Angleterre par les services spéciaux d'Honfleur à Southampton. La vente se fait à la criée par caisses entières au marché de Londres.

On estime que la Sologne, qui, avec la Vendée, est le principal pays d'élevage en France, fournit annuellement à lui seul, 150,000 dindes qui sont payées au prix de \$16 à \$22 la douzaine. Ce qui représente pour la production annuelle de dindons dans cette contrée, une valeur de \$200,000 environ. Ces chiffres montrent que si nombreuses que soient les dindes élevées en France, les producteurs ne parviennent pas à satisfaire les demandes des consommateurs, qui, de tous côtés et particulièrement en Angleterre, tiennent à fêter joyeusement la Noël, en compagnie d'une dinde, honneur de nos tables et gloire des lèche-frites.

La savoureuse et exquise délicatesse de sa chair a valu au dindon américain cette glorieuse prépondérance gastronomique

sur les autres sujets de nos basses-cours. Grâce à elle, il est devenu aujourd'hui le régal traditionnel et incontestable de la Noël en détrônant la légendaire oie gauloise de Jules César et Charlemagne.

La chair du dindon, pleine de sapidité est excellente et nourrissante. elle est surtout fort délicate chez le dindonneau qui est dans sa force à six ou sept mois. La chair de la dinde, femelle du dindon, est plus délicate et plus tendre que celle du mâle dont le corps est plus volumineux. Passé l'âge de dix-huit mois, le dindon a perdu ses qualités gastronomiques: ses pattes, qui, jusque là, étaient noires, deviennent rougeâtres et écailleuses. Il faut également se garder des dindons ayant sur les cuisses des taches noires, ainsi que ceux dont les poils sont longs; on dit alors qu'ils ont de la barbe, et leur chair est coriace et sèche.

Quoique la chair du dindon soit sans propriété spéciale, elle est considérée par les hygiénistes comme un très bon aliment qui se digère facilement et qui convient à tous les tempéraments. Rôti à la broche et farci de truffes, le dindonneau constitue un mets sans rival. Il semble en effet que la truffe ait été découverte pour aromatiser la chair du dindon. C'est ce que pensait un archevêque de Bordeaux qui, ayant gagné contre un de ses grands vicaires une dinde aux truffes qu'il attendait en vain, rappela au pendant sa gageure. — Monseigneur, dit le vicaire, les truffes ne valent rien cette année. — Bah! bah! reprend l'archevêque, c'est un bruit que font courir les dindons.

Peut-être le plaisant prélat avait-il voulu faire contre son vicaire une mordante allusion à la proverbiale réputation de bêtise dont on s'est plu à gratifier dindes et dindons qui, quoiqu'ils fassent, seront toujours la risée des gens. Ne sont-ils pas les dindons de la farce puisque malgré eux, on ne cesse de les farcir, et les victimes de la danse des dindons, locution qu'on emploie à propos d'une chose qu'on a l'air de faire de bonne grâce quoique ce soit à contre-cœur. Mais, en vérité, pour faire danser malgré eux les dindons on les place sur un parquet formé de plaques de tôle que l'on chauffe à volonté. Si les auteurs de ce procédé cruel étaient par punition soumis au même traitement, on les verrait certainement sauter comme les dindons qui, pauvres victimes, ont au moins droit à la reconnaissance gastronomique de l'humanité que leurs bourreaux déshonorent.

F. Barthélemy.

(L'Epicierie Française.)

Il y a, aujourd'hui, autant de chances que jamais de faire de l'argent au moyen d'une publicité judicieuse—comme question de fait, il y en a davantage.

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR
Chambres 205 à 209 EDIFICE WILSON
11 et 17 Cote de la Place d'Armes. - MONTREAL.
TEL. BRXL. MAIN 2701

BANQUE DE MONTREAL

(FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé.....\$14,400,000.00
Fonds de Réserve..... 12,000,000.00
Profits non Partagés..... 217,628.56

SIEGE SOCIAL, MONTREAL
BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and
Mount Royal, G.C.M.G., Président Honorable
Hon. Sir George Drummond, K.O.M.G., C.V.O.,
Président
Sir Edward Clouston, Bart., Vice-Président James Ross
A. T. Paterson Hon. Robt. Mackay
R. B. Angus Sir William Macdonald
E. B. Greenshields C. R. Hosmer
Sir Thos. Shaughnessy, K.C.V.O., David Morrice
Sir Edward Clouston, Bart., Gérant-Général
A. Macnider, Insp. chef et Surint. des Succursales.
H. V. Meredith, Asst. Gérant-Général et Gérant à Montreal.

C. Sweeny, Surintendant des succursales de la Colombie Anglaise.

W. E. Stavert, Surintendant des succursales des Provinces Maritimes.

F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.

E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario

D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces Maritimes et Terre-Neuve

SUCCURSALES :

134 Succursales au Canada.

Grande-Bretagne, Londres, Bank of Montreal—
47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.
Etats-Unis, New-York—31 Pine St., R. Y. Hedden
W. A. Bog et J. T. Molineux, Agents.
Chicago, Banque de Montréal—J. M. Greata, Gér.
Spokane, Wash., Bank of Montreal
Terre-Neuve: St. John's, Bank of Montreal
Birchy Cove, Baie des Isles, Bank of Montreal
Mexico, D. F., Bank of Montreal
T. S. C. Saunders, Gérant

Richmond and Drummond Fire Insurance Company.

Siège Social: Fondée
RICHMOND, QUÉ. EN 1879
Capital \$250,000
Déposé au gouvernement du Canada 60,000

HON. WILLIAM MITCHELL, Président.
ALEX. AMES, Vice-Président.
J. C. McCAIG, Gérant. S. C. FOWLER, Secrétaire
J. A. BOTHWELL, Inspecteur,

JUDSON G. LEE, Agent Résident,
Edifice Guardian Building, 160 St Jacques
MONTREAL, --- --- QUÉ.

On demande des agents dans
les districts non représentés.