

sienne du *Courrier de Lyon* vient de révéler un nouveau titre de M. le duc d'Audiffret-Pasquier aux honneurs académiques. Voici ce qu'elle raconte :

M. Alexandre Dumas fils a constaté, en ouvrant la lettre de demande de M. le duc d'Audiffret-Pasquier, que l'honorable postulant écrit le mot *Académie* avec deux C. "C'est un lapsus," fit M. Doucet, qui est l'indulgence même. Et il proposa un grattage bienveillant. "Pas du tout," répondit Alexandre Dumas, c'est bien comme cela, et c'est d'ailleurs son seul titre."

Le maréchal de Saxe, qu'on fit académicien malgré lui, écrivait *La Cadémie*. Mais il avait, du moins, gagné la bataille de Fontenoy.

Au sujet de candidats académiques, une chose qu'on ignore généralement, c'est que s'il n'y eut jamais de femmes à l'Académie française—malgré la bonne volonté de La Bruyère d'y introduire Mme Dacier—il y en avait dans l'ancienne Académie de peinture et de sculpture de Paris :

De 1660 à 1780, c'est-à-dire dans l'espace de cent vingt ans, l'Académie nomma quatorze dames, artistes en peinture, sculpture et gravure.

La première fut Catherine Duchemin, peintre de fleurs, et la dernière Mme Vigée-Lebrun, la plus académiques des femmes, paraît-il, car pendant son émigration, elle devint membre d'une douzaine au moins d'Académie d'Italie, d'Allemagne et de Russie.

Plus tard, notre génération a vu décorer Mme Rosa Bonheur, ce qui faisait dire à un plaisant :

—La récompense qui conviendra désormais aux dames, c'est l'ordre de la légion *Bonheur*.

Les quarante viennent de décerner cette année, à l'unanimité, le prix Vitet à M. Sally-Prud'homme, l'auteur de ces livres exquis qui s'appellent *Stances et Poèmes*, les *Solitudes*, les *Vaines tendresses*, etc.... Le public, chose rare, ratifie cette fois le choix de la d'cte compagnie.

—Tandis que l'empereur du Brésil se montre à tous les cours publics, aux conférences, assiste à des expériences de traction des tramways par l'air comprimé, et monte dans les wagons comme un simple mortel, le prince de Galles, assisté de Sir Richard Wallace, baronnet, et de M. Philip Gunliffe Owen, secrétaire de la commission royale britannique, confère avec M. le sénateur Krantz sur les dispositions à prendre relatives à l'Exposition anglaise, qui prend chaque jour un développement plus considérable.

—Coupons ces nouvelles par une question importante. Le propriétaire du No. 22,662 de la loterie de la Société de Charité Maternelle de Paris ne serait-il point par hasard au Canada ?

J'ai assisté lundi, 4 juin, au concert des Champs-Élysées, au tirage au sort de la fameuse croix en diamants, d'une valeur de 25,000 francs, gros lot de cette loterie.

Ce magnifique bijou a été gagné par le numéro que nous avons donné. Comme un assez grand nombre de Canadiens se trouvaient à Paris à cette époque, et que je leur sais le cœur assez charitable, il pourrait se faire qu'un compatriote se trouvât possesseur du billet donnant droit à la croix.

Mme la duchesse de Mouchy, en l'absence de Mme la maréchale de MacMahon, présidait cette fête de bienfaisance.

A propos de fêtes, celle du jubilé de Pie IX a été célébrée à Rome avec un éclat merveilleux. M. Lanthier, qui en arrive, m'assure en être encore ébloui. A dix heures il y a eu messe à Saint-Pierre. Cent cinquante chanteurs à la chapelle Sixtine ; le soir sermon du cardinal Davanzo, et *Te Deum*.

Deux cents lustres d'or illuminaient l'église, présentant un splendide spectacle. Plus de 60,000 personnes ont visité la basilique.

—Un décret pontifical nomme M. le docteur Constant James, à l'occasion de son livre du *Darwinisme* ou *l'Homme-Singe*, commandeur de l'ordre de Saint-Sylvestre, le plus ancien des ordres pontificaux.

—Ne sortons point de l'Italie sans annoncer la mort du fameux brigand sici-

ilien Leone, qui, désormais, n'enverra plus sa carte de visite, comme il avait l'habitude de le faire, aux autorités chargées d'opérer son arrestation.

Leone et deux autres de ses collègues ont été surpris dans la commune d'Alimunita et tués après un combat assez vif.

—Il y a deux jours, la fantaisie et aussi un peu le désir de voir les abattoirs de Paris, me conduisirent à la Villette.

Je ne regrettais, je l'avoue, ni ma course ni ma peine. Figurez-vous, sur un terrain d'environ quatre milles de superficie, toute une ville avec ses rues, ses places, ses plantations d'arbres, et ses fontaines. Mais une ville d'une physionomie particulière, car les maisons qui la forment sont de longs hangars en pierre et brique d'un seul étage, à couverture de tuiles rouges. De larges rues, pavées d'un granit brunâtre et fort dur, séparent chaque rangée de bâtiments. Dans les uns sont les écuries qui peuvent contenir de douze à quinze mille têtes de bétail. On appelle cela, ici, les *Bouvieries*. Dans les autres, ont lieu les diverses opérations qui commercent au marché, à la vente des bestiaux, jusqu'au débit et au transport de la viande, qui a préalablement subi les manipulations qui la rendent propre à l'étal.

Les endroits destinés à l'abattage sont munis de tous les engins nécessaires à l'opération. Toute une légion de garçons-bouchers, robustes et solides gaillards, aux manches retroussées, aux bras maculés de sang, chaussés de gros sabots, les chevilles entourées de liens de foin ou de paille, le corps ceint d'une courroie de cuir à laquelle est suspendue une sorte de carquois plein de couteaux de toutes formes, s'agitent, vont et viennent, dépouillent, saignent, abattent, coupent cornes et pieds, au milieu d'un épouvantable charivari, formé par les meuglements de ces animaux vivants ou expirants. C'est un concert ahurissant, une cacophonie monstrueuse et sans pareille. D'énormes anneaux scellés dans le bitume comprimé, qui est le pavage de l'intérieur et sur lequel cent bornes-fontaines laissent couler l'eau à flots, servent à attacher le bœuf, la vache ou le taureau qui l'on doit abattre. L'animal ainsi fixé, le muffle à ras de terre, un boucher, armé d'une masse relativement petite, mais lourde et garnie à une de ses extrémités d'une douille aigüe cylindrique et en fer creux, vise la victime. En moins de temps qu'il n'en faut pour le dire, l'arme s'abat en sifflant sur l'os occipital, dont elle emporte dans la douille le morceau d'os détaché ainsi que le ferait un emporte-pièce. Le coup donné, la cervelle est atteinte, et l'animal tombe foudroyé. Aussitôt un autre garçon s'élançe, et avec un énorme couteau ouvre la gorge d'une large entaille, d'où le sang s'épanche à bouillons. Des aides placent alors sous le cou de l'animal de vastes récipients en tôle pour recueillir le sang. Un homme, un apprenti d'ordinaire, arrive avec une hache, et, en deux coups secs, tranche au raz de la tête les cornes de l'animal. Un quatrième enlève les quatre pieds, puis un cinquième commence à dépouiller la bête. Cinq minutes après, le bœuf éventré, ses organes intérieurs arrachés, et subissant les préparations particulières à chacun d'eux, se balance aux crochets de l'étal.

Pour les porcs, on ne les saigne qu'après les avoir abattus au moyen d'une masse. Tandis que le sang coule en des baquets de bois, des femmes enlèvent les soies avec une adresse qui n'a d'égale que leur rapidité.

Rien de l'échaudage. Les porcs tués, conservant peau et poils, sont disposés les uns à côté des autres dans une longue et large chambre. On couvre les corps de paille longue, on y met le feu, et l'opération est terminée. Les locaux où se font ces apprêts sont situés au-dessous de vastes rotondes à claires-voies, par où s'échappent les émanations et la fumée.

On souffle les veaux à l'aide d'un gros soufflet, afin de les dépouiller plus facilement, et d'éviter d'en trouver la peau tendre et molle.

C'est dans ces abattoirs que tous les bouchers de la capitale font abattre leurs animaux.

Les voitures de ces industriels stationnent dans les cours et dans les rues, attendant le moment de transporter leurs produits en ville. Mais, pour bien comprendre le mécanisme de ces abattoirs, il faut dire que dans l'enceinte même, entre le canal de l'Ourcq dont les quais la touchent, et un chemin de fer communiquant avec celui de ceinture—deux modes de transport à portée des marchands de bestiaux—s'élèvent trois immenses pavillons destinés au parquage des animaux.

Sur des soubassements de pierre s'élèvent près de cinq cents colonnes de fonte, lesquelles soutiennent les travées d'une légère charpente, à une hauteur de cent à cent vingt pieds, un toit vitré. Agrandissez du triple le Palais de Crystal de Montréal, abattez-en les murs en ne conservant que la colonnade soutenant la toiture vitrée, et vous aurez ainsi un diminutif de l'un des abris du marché de la Villette.

Ma visite coïncidait heureusement avec un lundi, jour ordinaire du marché des abattoirs.

C'est un coup-d'œil vraiment extraordinaire que celui que présente l'aspect de ces interminables files d'animaux. Au centre, les taureaux, les bœufs et les vaches, beuglant, meuglant, montrant tout un front de cornes courtes ou longues, recourbées ou presque droites, des robes blanches comme celles du bœuf Apis, ou tachetées comme celles particulières aux produits de la Beauce ; roumattes comme celles des petites vaches de la Gascogne, ou noires comme celles de l'espèce naine d'Algérie et de Corse. On voit là de grands bœufs blancs, aux longues cornes, qui viennent d'Italie et ressemblent à des buffles ; et aussi une race basse sur jambe, de taille courte, ramassée, qui viennent de l'île d'Elbe et de Sardaigne.

Ici, les cochons grognent, là, les moutons bêlent, plus loin, les veaux mugissent, et parcourant les rues qui relient ces enclos les uns aux autres, les marchands, vendeurs et acheteurs, qui tâtent les flancs, la croupe, interrogent l'œil ; tandis que les bergers, les conducteurs, jettent un cri par ci, donnent un coup de gaule par là pour maintenir l'ordre, aidés de cette race de chiens moitié loups, moitié renards, qu'on ne trouve qu'en France, et qui surpassent en fidélité, en adresse, pour la conduite d'un troupeau, les gardiens les plus expérimentés et les plus vigilants.

Le jour de ma visite au marché de la Villette, voici quelle était la quantité d'animaux présents :

Bœufs	2,984
Taureaux.....	91
Vaches.....	600
Moutons	19,529
Cochons	1,005
Chèvres.....	80

Outre ce marché, l'abattoir de Grenelle a aussi le sien, et les bouchers des environs et des départements expédient à la criée des Halles : sorte de vente quotidienne qui a lieu de bonne heure dans la matinée.

Mais une des particularités que je signalerai, car elle intéresse au plus haut point les consommateurs, et par conséquent la santé publique, c'est la surveillance rigoureuse exercée sur la qualité des viandes livrées à la consommation.

La viande est soumise ici à trois inspections minutieuses ; la première à l'entrée au marché : on examine l'animal, et l'on constate s'il est exempt de maladies ; la seconde, une fois l'animal abattu : on vérifie la qualité de la viande ; la troisième consiste dans l'examen que tout inspecteur a le droit de faire aux étaux d'une boucherie quelconque. On visite donc avant, pendant et après.

Les Parisiens, grâce à ce système, sont assurés de manger de la viande fraîche et saine. Puisse bientôt Montréal sentir le besoin d'une surveillance aussi importante à l'hygiène publique et aux particuliers !

Inutile d'ajouter que ce marché aux bestiaux est en soi une véritable Bourse, où, suivant l'abondance et la rareté de tel ou tel produit, se passent des transactions très-importantes. La viande, d'ailleurs,

est à Paris, et même partout en France, d'un prix plus élevé qu'au Canada.

Et, comme nous sommes sur un article d'alimentation, finissons ce chapitre par des nouvelles à ce sujet, intéressantes au point de vue canadien, puisqu'on s'occupe chez nous de l'exportation des viandes. Voici ce que publie à ce sujet un journal spécial français :

L'importation de viandes américaines a pour nous un double intérêt ; intérêt général, car la viande en jouant un rôle de plus en plus actif dans le régime alimentaire des populations, diminuera proportionnellement le rôle des fariniers qui ont jusqu'ici occupé la place prépondérante ; intérêt spécial, en ce que l'Angleterre, en important de plus en plus des viandes abattues, achète nécessairement moins de bétail vivant en France et dans les autres pays d'Europe qui devront alors le consommer eux-mêmes. Ajoutons que l'Angleterre sera d'autant plus poussée à développer chez elle la consommation des viandes abattues étrangères, qu'elle y trouvera un moyen efficace de se préserver des ravages de la peste bovine, et des autres maladies contagieuses que le bétail du nord de l'Europe introduit chez elle périodiquement.

Déjà de nombreux essais ont été tentés, qui ont été couronnés de succès ; aussi, la compagnie des viandes fraîches d'Angleterre a importé d'Amérique, en juillet 1876, 1,170,200 livres de viande ayant une valeur de 506,250 francs ; en février 1877, elle arrivait, en poids, à 4,953,610 livres, et en valeur 2,107,285 francs. En huit mois, on a importé 23,200,955 livres pesant, payant 10,436,490, jusque 10 1/2 millions de subsistances ; et on ne fait que commencer.

On parle beaucoup aussi, à Sidney, d'une nouvelle méthode pour l'exportation des viandes au moyen de la congélation. Un essai va être fait prochainement, et cinq cents têtes de bétail, préparées d'après le système Mord, vont être expédiées en Angleterre par le navire *Northern* sur lequel un espace de sept mille pieds cubes a été retenu à cet effet ; de plus, nous recevons du Havre les derniers renseignements suivants : Le *Labrador*, steamer de la Compagnie générale Transatlantique, est parti pour New-York le 26 mai dernier. Ses cales sont préparées pour qu'il puisse rapporter des viandes fraîches des États-Unis. Ces importations, qui ont parfaitement réussi à Liverpool et à Glasgow, auront sans doute le même bonheur en France. On s'intéresse vivement au Havre au succès de cette nouvelle entreprise.

Finissons par une solution originale que vient d'arrêter un procès, ou plutôt une série de procès qui se plaident depuis assez longtemps devant les tribunaux belges entre deux branches d'héritiers.

Il s'agissait d'une fortune d'environ une douzaine de millions laissée par un vieillard très-pieux. On n'avait pas trouvé de testament ; il n'y avait pas de famille directe. Un héritier au huitième degré s'était présenté d'abord, avait payé les droits de succession, six cent mille francs, une jolie somme, et s'était mis en possession. Arrive alors de France un héritier au septième degré, qui réclame. Naturellement

On dépense des deux parts, en frais de tout genre, un argent fou. Puis, tout récemment, on découvre enfin un testament laissé par le défunt, lequel testament, dûment cacheté, porte pour souscription une petite note déclarant que le testament "devra être ouvert le jour du cinquantième anniversaire du pape Pie IX, si le "pape est encore en vie," c'est-à-dire vers la fin de mai 1877.

Vous voyez d'ici la consternation des héritiers, qui ont dépensé des sommes folles et qui se disent avec épouvante : "Il a tout laissé au pape, c'est certain."

Il aurait pu faire pis. P. S.—En rapprochant les dates, mes camarades Zouaves auront l'explication de mon retard à partir pour Rome.

On m'écrit d'attendre, à Paris, une cassette contenant l'adresse que je devais avoir l'honneur de présenter à Sa Sainteté. J'attendis. Le pèlerinage canadien fut reçu en audience le 11 mai, et l'adresse ne m'arriva à Paris que le 18 mai. J'ai tout manqué pour être resté au poste. J'ai expédié à Rome, par *express*, la précieuse cassette, à l'adresse de Messire Dufresne.

AVIS AUX DAMES.

Le soussigné informe respectueusement les Dames de la ville et de la campagne, qu'elles trouveront à son magasin de détail, No. 196, rue St. Laurent, le meilleur assortiment de Plumes d'Autruches et de Vautours, de toutes couleurs ; aussi, réparages de Plumes de toutes sortes exécutés avec le plus grand soin, et Plumes teintes sur échantillon sous le plus court délai ; Gants nettoyés et teints noirs seulement.

J. H. LEBLANC. Atelier n. 547, rue Craig.