quées dans la muraille, on discerne à peine les objets ; peu à peu, cependant, on découvre que des centaines d'oies sont étendues sur le dos, liées aux tables, et l'oreille perçoit des sons étranges : peut-être les mots d'encouragement et de tendresse qu'elles se murmurent l'une à l'autre. Entre temps, les femmes ont pris chacune une bête, et l'ont installée sur la pierre : la queue dépasse le rebord ; les ailes, les pattes, le corps sont maintenus écartés et fixés à la table par des ligatures appropriées qui s'opposent à toute gymnastique, le cou seul garde sa liberté.

Il paraît que l'animal, durant les premiers jours fait de violents efforts pour se dégager ; mais il arrive petit à petit à se rendre compte de l'inutilité de ces tentatives et, à partir de cet instant, on peut être assuré de sa résignation pendant les sept semaines suivantes : soit jusqu'à l'heure de sa délivrance et de sa mort. Dans l'intervalle, on le nourrit avec une épaisse pâte blanche faite de maïs à demi bouilli, de châtaignes et de blé noir ; on lui prend le cou, on entr'ouvre le bec et on y introduit trois ou quatre boulettes de cette composition qu'on pousse avec le doigt jusqu'à la gorge. L'oie ainsi restaurée reprend sa pose inclinée et digère jusqu'au prochain repas, lequel arrive deux heures plus tard, puisqu'elles mangent six fois par jour.

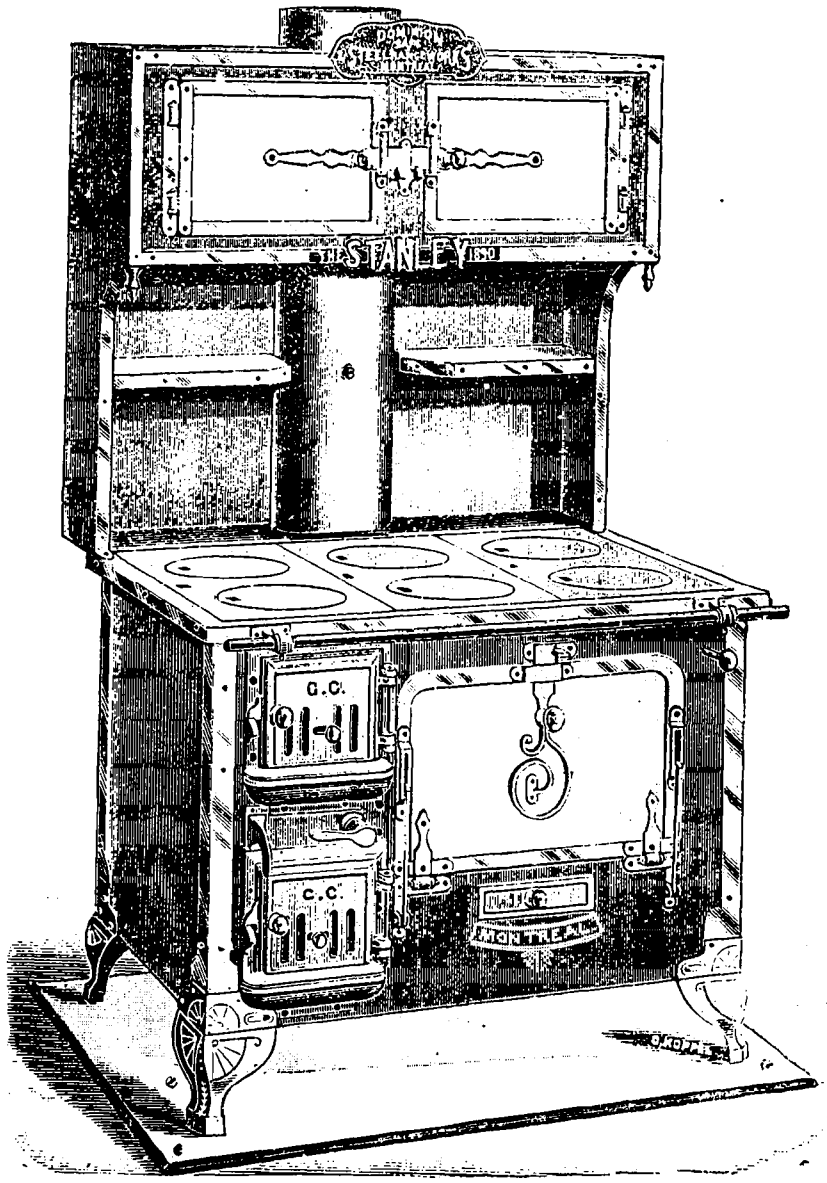
Mais un nouveau personnage, grave, solennel et pensif, est entré dans la salle, et désigne les bêtes qui sont "mûres". C'est à lui qu'incombe le soin de distinguer celles qui mourraient de leur belle mort vingt-quatre heures plus tard, si on ne les dépêchait auparavant. Une oie qui meurt naturellement n'est bonne à rien ; il faut qu'elle soit exécutée à l'instant précis où la nature est lasse de la faire vivre, et le coup d'œil nécessaire à la découverte de ce moment psychologique ne s'acquiert qu'à la longue. Aussi les maîtres en cet art ont-ils toute l'importance, partant les appointements, des connaisseurs en diamants. Le nôtre n'a pas été cinq minutes dans la cave qu'il a déjà voué quatre de ses hôtes au sacrifice. Elles ont l'estomac de la grosseur d'une courge, et paraissent pousser un soupir d'allégement quand deux hommes les détachent et les portent à travers la cour, dans une autre pièce pleine de coutelas et de billots. Un coup de couperet sur la tête une incision avec le couteau. Moins de dix minutes après le passage d'une salle à l'autre, les victimes gisent dans un coin, pendant que leurs foies sont transportés avec respect à la salle des truffes. Les carcasses, chétives au-delà de toute expression, sont vendues de trente à quarante sous aux paysans qui en font de la soupe, les foies sont d'abord nettoyés, puis pesés, et nos quatre volatiles sont proclamées superbes, car leurs foies pèsent tout près de trois livres chacun. Il ne reste plus qu'à les larder de truffes, dans la proposition d'une demi livre de celles-ci contre une livre de ceux-là, puis à leur faire passer une semaine dans la glacière, sur une plaque de marbre, pour que le tubercule qui les complète les pénètre de son parfum. Alors on les découpe selon la grandeur de la terrine qu'ils doivent remplir ; on les introduit dans cette enveloppe entre deux couches de chair à pâté, apprêtée selon la formule, et on étend sur le tout une épaisse couche de graisse pour empêcher l'arôme de s'évader dans la cuisson. Cette dernière opération dure à peu près cinq heures et absorbe l'attention de quatre intelligents employés, particulièrement préposés à la surveillance du feu, lequel ne doit être ni trop vif, ni trop lent. Le précieux régal est ensuite expédié aux quatre points de l'horizon dans des boîtes en fer-blanc ou en bois, selon sa destination.

On pourra se demander combien d'oies trépassent avant que les diverses préparations ici décrites puissent être menées à fin. Généralement, très peu succombent, et ce sont, la plupart, des bêtes mal conformées, ayant de mauvaises constitutions ou manquant de l'ambition des hautes destinées. Il paraît que, jadis, un membre de la "Société protectrice des animaux" arriva à Strasbourg, armé de la loi Grammont, pour faire la guerre aux fabriquants de pâtés : il échoua dans sa tentative, et on le dénonça dans les brasseries comme un socialiste dangereux.

GRENVILLE-MURRAY.

UN PROBLÈME A RÉSOUDRE

Monsieur qui a eu beaucoup de plaisir. — Dhites dhonc, l'ami, chez combbien que cha va me phrendre de temps pour mhe rhendre chez mhoi ? C'hest pas loin d'Chichi.



GODF. CHAPLEAU

Coffres-Forts et Poêles de Cuisine en Acier

320 RUE SAINT-LAURENT, MONTREAL

Téléphone Bell 133. Téléphone Fédéral 828.