



FEUILLE OFFICIELLE

DES ILES SAINT-PIERRE ET MIQUELON

PARAISANT LE SAMEDI DE CHAQUE SEMAINE.

PRIX DES ANNONCES :

Une à six lignes 3 francs.
 Chaque ligne au-dessus 0 fr. 40 cent.
 Les répétitions d'avis judiciaires, sans modification, seront payées à raison de moitié du prix déterminé ci-dessus pour chaque ligne au-dessus de six.

N° 22.

SAMEDI 26 MAI 1866.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

Un an 15 francs.
 Six mois 8
 Trois mois 4
 Un numéro 0 fr. 50 cent.

PARTIE OFFICIELLE.

Nous Commandant des îles Saint-Pierre et Miquelon,
 Vu le départ pour la France, en congé de convalescence, de
 M. Dain (Joseph-Charles), commissaire-adjoint de la marine,
 ordonnateur de la colonie;
 Vu l'article 67 de l'ordonnance organique du 18 septembre 1844,

Avons décidé et décidons :

M. D'Heureux (Ernest), commissaire-adjoint de la marine,
 contrôleur colonial, est appelé à remplir, par intérim, les
 fonctions d'ordonnateur de la colonie, en remplacement de
 M. Dain.

La prise de service aura lieu le 25 mai 1866, dans les
 formes réglementaires.

La présente décision sera enregistrée partout où besoin
 sera.

Saint-Pierre, le 24 mai 1866.

V. CREN.

Nous Commandant des îles Saint-Pierre et Miquelon,
 Vu le départ pour la France de M. Dain, ordonnateur de la
 colonie;
 Vu la décision du 24 mai courant, qui appelle M. D'Heu-
 reux, contrôleur colonial, à remplir, par intérim, les fonc-
 tions d'ordonnateur;

Vu l'article 88 de l'ordonnance organique du 18 septembre
 1844,

Avons décidé et décidons :

M. Tranchevent (Auguste), aide-commissaire de la marine,
 chargé de la direction des détails de l'inscription maritime, des
 armements et des douanes, est appelé à remplir, cumulati-
 vement, les fonctions de contrôleur colonial par intérim, en
 remplacement de M. D'Heureux, nommé aux fonctions d'or-
 donnateur.

La remise de service aura lieu le 25 mai 1866, dans les
 formes réglementaires.

La présente décision sera enregistrée partout où besoin
 sera.

Saint-Pierre, le 24 mai 1866.

V. CREN.

Service de l'Ordonnateur.

Par ordre de l'Ordonnateur en date du 25 du courant,
 M. Omnès, écrivain de la marine, a été chargé de la direc-
 tion des détails des subsistances, approvisionnements et
 travaux, en remplacement de M. Tranchevent, aide-commis-
 saire de la marine.

INSCRIPTION MARITIME.

POLICE DE LA PÊCHE.

L'Administration croit opportun de mettre sous les yeux
 des habitants de Saint-Pierre qui se livrent à la pêche de la
 morue, les termes de la loi du 23 novembre 1848, relative

aux sels étrangers, en appelant particulièrement leur atten-
 tion sur l'article 3 de cette loi.

Loi relative aux sels étrangers destinés à la pêche de la morue.

Article 1^{er}. — Les armateurs des navires destinés pour la pêche de la morue auront la faculté de faire leurs approvisionnements, soit en sel de France et des colonies ou possessions françaises d'outre-mer, qui leur sera délivré en franchise de tous droits de douane, soit en sel étranger, pour lequel ils seront tenus d'acquitter un droit de douane de 50 centimes par 100 kilogrammes. Toutefois ce droit ne sera pas applicable aux sels employés pour la salaison en mer et le repaquage à terre des morues des pêches d'Islande et du Doggers-Bank, lesquels continueront à être admis en franchise.

Lorsque les sels étrangers seront transportés directement des ports étrangers aux lieux de pêche, c'est-à-dire sans avoir été entreposés en France, le droit de 50 centimes par quintal sera perçu au retour du navire et au vu du certificat délivré dans le port d'embarquement par les consuls ou agents consulaires, qui veilleront à ce qu'on ne puisse embarquer que les quantités de sel indiquées sur le certificat.

Art. 2. — La morue transportée directement des lieux de pêche aux colonies ou à l'étranger, n'aura droit à la prime d'exportation qu'autant qu'il sera justifié de l'origine française du sel, ou de l'obligation, dûment soumissionnée entre les mains des consuls ou agents consulaires de la République, de payer le droit s'il s'agit de sel étranger.

A défaut de ces justifications pour les morues qui seront rapportées en France, le droit de 50 centimes par 100 kilogrammes sera exigé sur le sel ayant servi à leur préparation. Ce droit sera calculé à raison : 1^o de 90 kilogrammes de sel pour 100 kilogrammes de morue verte ; 2^o de 110 kilogrammes de sel pour 100 kilogrammes de morue sèche.

Art. 3. — L'importation en France et le transport sur les lieux de pêche des sels de toute origine destinés à la préparation de la morue ne pourront s'effectuer que par navires français.

Délibéré en séance publique, à Paris, le 23 novembre 1848.

Nous ne saurions trop rappeler à MM. les armateurs et capi-
 taines des navires pêcheurs, les dispositions de la circulaire minis-
 térielle du 4 mars 1862 qui suit, relative à l'interdiction de l'embar-
 quement des provisions particulières de boissons spiritueuses à bord
 des bâtiments qui font la pêche de la morue aux îles Saint-Pierre et
 Miquelon.

Pêche de la morue aux îles Saint-Pierre et Miquelon. --
 Embarquement des spiritueux, etc.

Paris, le 4 mars 1862.

Monsieur le Commandant,

L'article 43 du décret du 2 mars 1852, sur la police de la pêche de la morue à Terre-Neuve, est conçu dans les termes suivants :

« L'embarquement des provisions particulières de boissons spiritueuses à bord des bâtiments faisant la pêche de la morue est formellement interdit.

« L'Administration de la marine concertera avec celle des douanes les mesures à prendre pour empêcher l'embarquement des spiritueux, et même celui des fûts vides propres à en contenir.

« Le Ministre de la marine et des colonies retirera la lettre de commandement, pour un temps dont la décision fixera la durée, à tout capitaine qui aura vendu ou laissé vendre à son bord des boissons spiritueuses. Une amende de 500 francs sera encourue par tout armateur qui fera vendre de ces boissons pour son compte aux équipages de ses navires. »

Dans un rapport en date du 1^{er} octobre 1861, le chef du service de santé des îles Saint-Pierre et Miquelon signale parmi les pêcheurs une augmentation de cas scorbutiques qu'il attribue à l'abus du tafia délivré sur les fonds de pêche.

Il y a lieu de penser, par suite, que les prescriptions de l'article 43 précité ont été perdues de vue, et je vous invite à adresser à qui de droit les recommandations nécessaires pour en assurer l'exécution.
Recevez, etc.

Le Ministre secrétaire d'Etat de la marine et des colonies,
Signé Comte P. DE CHASSELOUP-LAUBAT.

SINISTRE MARITIME. (Extrait d'un rapport de mer.)

Le 25 avril dernier, le brick *L'Auguste*, de Saint-Malo, a rencontré en mer, par 47 degrés 59 minutes de latitude N. et 24 degrés 55 minutes de longitude O. un trois-mâts anglais en détresse, le *Calphurnia*, de Liverpool, capitaine Davidson.

Ce navire appartenant à G. N. Gardner, de Liverpool, jaugeant 679 tonneaux 4/100, était parti de ce dernier port le 24 mars 1866, à destination de Saint-Jean de Terre-Neuve, chargé de sel et de charbon de terre.

Au moment où il a été aperçu, il coulait bas, ayant environ 7 pieds d'eau dans la cale.

L'équipage, composé de 18 hommes tout compris, a été recueilli le même jour par le capitaine Guérin. Le 1^{er} mai, 7 d'entre eux ont pu passer sur un navire anglais, l'*Arctia*, de Sunderland, allant à Québec, rencontré à propos; car, ainsi que le dit le capitaine Guérin dans son rapport, l'eau et le combustible auraient manqué à bord de son bâtiment, avant l'arrivée dans la colonie.

L'*Auguste* a mouillé sur rade le 17, dans l'après-midi. Le lendemain matin, les 11 marins anglais qu'il avait conservés à bord ont été débarqués et mis à la disposition de l'Administration de la marine.

Rien n'a été sauvé du chargement du *Calphurnia*: une embarcation, deux fanaux réglementaires seuls ont été déposés à Saint-Pierre.

DOMAINE. — Avis.

Il sera procédé le mardi, 12 juin 1866, à une heure de relevée, au cabinet de l'ordonnateur, à l'adjudication, sur soumissions cachetées, au plus offrant, de la location de la ferme *Durand*, sise à Langlade.

Le cahier des charges est déposé au magasin général.

Saint-Pierre, le 7 avril 1866.

AVIS.

Le présent avis a pour but d'inviter les personnes qui ont des embarcations, des marchandises, bois, planches, matériaux divers déposés sur le quai de la Roncière, sans autorisation écrite de qui de droit, à les enlever avant jeudi 31 du courant.

Elles se conformeront ainsi aux dispositions de l'article 2 de l'arrêté du 19 octobre 1863 qu'elles paraissent avoir perdues de vue et qui sont ainsi conçues :

« Art. 2. Les marchandises, etc., déposées sur le quai de la Roncière devront être enlevées, au plus tard, dans un délai de quatre jours, à moins d'autorisation spéciale de l'ordonnateur, et les places remises en état de propreté par ceux qui les auront occupées.

Le commissaire de police a reçu l'ordre de verbaliser, en vertu des articles 3 et 4 du même arrêté, contre quiconque n'aura pas satisfait aux prescriptions qui précèdent dans le délai sus-indiqué.

PARTIE NON OFFICIELLE.

SOCIÉTÉ CENTRALE DE SAUVETAGE DES NAUFRAGÉS,

Constituée sous la haute protection de S. M. l'Impératrice,

Dans le but d'établir sur toutes les côtes de France et de l'Algérie des moyens efficaces de secourir les victimes des sinistres maritimes.

SIÈGE SOCIAL, RUE DU BAC, 53.

Souscriptions recueillies aux îles Saint-Pierre et Miquelon.

1^{re} Liste. — Fondateurs : MM. Cren, commandant de la Colonie, an, 20 fr.; Dain, ordonnateur de la Colonie, an, 20 fr.; d'Heureux, contrôleur Colonial, an, 20 fr.; maison Lefrançois, 100 fr.

Souscripteurs : MM. Faure, chef du service judiciaire, 20 fr.; Anthoine, juge impérial par intérim, 10 fr.; Sasco (Elie), greffier des tribunaux, 10 fr.; Héguy, concierge, 1 fr.; Duchemin, gérant de la maison Riottau et fils, 40 fr.; Alizon, commis de la maison Riottau, 5 fr.; Delacour, gérant de la Compagnie générale maritime, 60 fr.; Greslé, gérant de la maison Guibert, 10 fr.; Demalvilain (Léonce), gérant de

la maison Lepommelec et fils, 40 fr.; Vaudelet, commis de la maison Lepommelec et fils, 5 fr.; Maillard, façonneur de morue, 1 fr. 50; Hamayon, commis de la maison Lefrançois, 5 fr.; Charpentier, façonneur de morue, 1 fr.; Ambroise (Joseph), cuisinier, 1 fr.; Maillard, marin pêcheur, 1 fr.; Devain, id., 50 c.; Allard, id., 2 fr.; Ménéral, id., 75 c.; Bonniuel, id., 20 c.; Tavet, id., 2 fr.; Leclavier, id., 50 c.; Hirigoyen, id., 1 fr.; Goujon, maréchal-logis de gendarmerie, 3 fr.; Tajan, gendarme, 1 fr.; Allard, id., 1 fr.; Barnay, id., 5 fr.; Garret, id., 3 fr. 25; Fanchon, id., 1 fr.; Muenier, id., 2 fr.; Baumann, id., 2 fr.; Aubouin, id., 1 fr.; Gallien, id., 3 fr.; Aubouin, id., 1 fr.; Pony, id., 1 fr.; Fouché, maréchal-logis d'artillerie, 2 fr.; Lerouze, canonier de deuxième classe, 50 c.; Teyssandier, id., 50 c.; Petit, id., 50 c.; Bonneville, id., 50 c.; Cazal, id., 50 c.; Leray, id., 50 c.; Trarioux, d., 50 ic.; Lepochat, id., 50 c.; Duclémin, lieutenant d'infanterie de marine, 10 fr.; Gueynou-Duchêne, sergent, 2 fr.; Renaudin, caporal, 1 fr.; Roy, id., 1 fr.; Bonnet, fusilier ordonnance, 1 fr.; Landais, id., 1 fr.; Tuffery, fusilier auxiliaire, 50 c.; Prévert, id., 50 c.; Goussier, id., 50 c.; Leblanc, id., 50 c.; Benoit, id., 50 c.; Baquet, id., 50 c.; Forster, id., 50 c.; Le Brun, id., 50 c.; Delouche, id., 50 c.; Guilhem, id., 50 c.; Louet, id., 50 c.; Leforestier, id., 50 c.; Sabot, id., 50 c.; Benoit, id., 50 c.; Mériot, id., 50 c.; Dubois, id., 50 c.; Cambray, 50 c.; Fayet, id., 50 c.; Boucher, id., 50 c.; Tonnel, id., 50 c.; Nadal, id., 50 c.; Dehon, 50 c.; Vollet, id., 50 c.; Pélissier, 50 c.; Gilles, 50 c.; Picard, syndic des gens de mer, 5 fr.; Lefèvre, garde maritime, 1 fr. 50; Guittard, distributeur des subsistances, 2 fr. 50; Dairon, gardien de bureau, 1 fr.; Rainfroy, id., 85 c.; Etchegoyen, écrivain auxiliaire de la marine, 2 fr.; Larue, id., 2 fr. 50; Leroux, id., 3 fr.; Lemoine, employé de la poste, 3 fr.; Latouche, écrivain de la marine, 5 fr. 80; Augier, id., 5 fr.; Omès, id., 2 fr. 50; Cren, id., 5 fr.; Frappaz, commis de la marine, 5 fr.; Verron, id., 3 fr.; Littayé (Ernest), id., 5 fr.; Augier (Alphonse), commis de marine, 5 fr.; Trauchevant, aide commissaire de la marine, 5 fr.; Littayé (Edouard), id., 10 fr.; Letournoux, caré de Saint-Pierre, 25 fr.; Gueguen, vicaire, 24 fr. 95; Anonyme, 20 fr.; 2^e anonyme, 5 fr.; 3^e anonyme, 10 fr.; Sensinenu, infirmier, 1 fr.; Orilas, id., 20 c.; Gauchet, portier de l'hôpital; 1 f. Sœurs hospitalières de Saint-Joseph de Cluny, 10 fr.; Sœurs institutrices de Saint-Joseph de Cluny, 10 fr.; Frères de l'institut de Plœrmel, 10 fr.; Littayé, trésorier payeur, 15 fr.; Leroux, écrivain du Trésor, 2 fr.; Ledret, capitaine de port, 10 fr.; Portanguen, maître de port, 5 fr.; Séveno, conducteur des travaux de deuxième classe, 10 fr.; Lescoublet, id., de troisième classe, 10 fr.; Ozon, écrivain d'atelier, 2 fr.; Dauphin, gardien du phare de Galantrie, 5 fr.; Rebmann, allumeur des reverbères, 50 c.; Foliot, id., 50 c.; Divers ouvriers de l'atelier des travaux, 8 fr. 15 c.; Gallini, lieutenant de vaisseau commandant la goëlette de l'Etat la *Gentile*, 20 fr.; Equipage de la *Gentile*, 9 fr.; Banet, capitaine au long cours commandant la goëlette de l'Etat la *Mouche*, 10 fr.; Equipage de la *Mouche*, 30 fr. 35; Equipage de la *Fauvette*, 13 fr. 50; Pioche, capitaine du brick *Anatoli*, 2 fr.; Mathieu, id., de la *Jeune-Agathe*, 3 fr.; Hue, id., de la goëlette *Maria*, 3 fr.; Vigneau (Maurice), patron de la goëlette *le Merle*, 5 fr.; Girard, id., de la goëlette *la Dorale*, 50 c.; Gomérieux, id., de la goëlette *Sainte-Claire*, 2 fr.; Mesnard, capitaine de la goëlette *Victoria*, 5 fr.; Lagasse, patron de la goëlette *Bonita*, 2 fr.; Bataille (Joseph-Marie), id., de la goëlette *Cœur de Lion*, 1 fr.

APERÇUS DIVERS

SUR LA

PÊCHE COTIÈRE AUX ETATS-UNIS.

Suite (1).

HOMARDS.

Les caisses flottantes, pour conserver les homards vivants, sont employées à Boston sur une plus grande échelle que partout ailleurs et donnent lieu à un commerce lucratif, combiné avec la préparation des crustacés bouillis. Du reste, les réserves ne sont pas d'invention américaine et sont connues depuis longtemps en Europe, notamment en Angleterre.

En France, quelques-uns de nos marins de la côte de Bretagne ont fait usage habituellement, et les Napolitains qui exploitent dans la Méditerranée les pêcheries du détroit de Bonifacio, se servent, dans le même but, d'immenses paniers construits en roseaux, dans lesquels ils déposent les langoustes, en attendant le moment de les transporter à Naples. — Néanmoins, c'est encore à Boston que ce procédé de conservation est appliqué de la manière la plus intelligente et la plus profitable.

Les homards américains, quant à l'aspect général, ont beaucoup de ressemblance avec ceux que nous possédons dans les mers de l'Europe; ils en diffèrent, toutefois, par des caractères anatomiques assez tranchés, pour qu'on ne puisse point les confondre ensemble, et parviennent à des dimensions plus considérables. Il est assez commun d'en pêcher du poids de 12 à 15 livres, et l'on cite même des exemplaires d'animaux qui en pesaient près de trente.

Ils sont répandus sur tout le littoral des États-Unis, depuis le golfe du Mexique jusqu'aux parties les plus septentrionales; mais à mesure qu'on s'avance vers le Nord ils deviennent plus abondants. On en prend des quantités énormes autour des îles Rocheuses du Sound, de Long-Island, dans les parages du Nantuket, du cap God, du Maine, de la Nouvelle-Ecosse, et les rivages de Terre-Neuve en nourrissent également de grandes colonies.

La pêche des homards, dans la baie du Massachusetts, commence au printemps et se termine en automne, époque à laquelle ils quittent

(1) Voir la Feuille officielle du 19 mai dernier, n. 21.

la côte pour regagner les eaux profondes, où ils passent la saison rigoureuse. Elle se fait comme en France, au moyen de nasses amovibles de débris de poisson, et notamment de têtes de morues et de flétan. Les crustacés apportés à Boston, dans les bateaux-viviers, sont, dès leur arrivée, livrés aux propriétaires des réserves et déposés dans les caisses flottantes jusqu'au moment de les mettre en consommation. — La plupart des établissements où l'on s'occupe de cette industrie, se trouvent sur les chaussées de Cambridge et de Charlestown, qui traversent un bras de mer dont les eaux renouvelées à chaque marée, sont suffisamment limpides et salées pour que les crustacés puissent y vivre quelque temps, malgré la gêne qu'ils éprouvent dans les caisses. Ces dernières sont amarrées autour des établissements, dont une partie est bâtie sur pilotis, tandis que l'autre forme façade sur la chaussée elle-même. — Elles peuvent contenir un millier de homards envivés afin de pouvoir les conserver plus longtemps. En temps ordinaire, ils n'y séjournent, d'ailleurs, que quelques semaines, par suite de la grande consommation qu'on en fait journellement, et du renouvellement continu des approvisionnements.

Il est d'usage, à Boston, de vendre les homards bouillis, et ce sont les propriétaires des réserves qui s'occupent eux-mêmes de cette préparation. A cet effet, dans un coin de leur magasin, se trouvent une ou plusieurs chaudières demi-sphériques en fonte de fer, de 1 mètre à 1 mètre 20 centimètres de diamètre et de capacité à pouvoir cuire à la fois 60 à 80 crustacés, suivant la taille; elles sont montées sur des fourneaux en tôle ou en maçonnerie et chauffées au moyen de charbon de terre. — Le travail de la cuisson, effectué en général dans la matinée, se calcule sur les besoins de la consommation, et aussitôt qu'il est terminé, la marchandise est expédiée aux différents marchands de la ville ainsi qu'aux clients des localités de l'intérieur. L'habitude d'acheter les homards bouillis est si générale maintenant à Boston, qu'il est fort rare d'en avoir de vivants sur le marché. Les habitants trouvent à agir ainsi, non seulement une économie de temps pour leur cuisine, mais encore l'avantage de manger des crustacés parfaitement cuits à l'eau de mer, ce qui ne serait pas toujours possible dans les ménages. Les marchands ont d'ailleurs l'attention de ne jamais préparer des animaux morts ou dans un état maladif, et, disons-le, la facilité avec laquelle ils peuvent s'approvisionner de cette denrée, ainsi que le bas prix auquel la vendent les pêcheurs, rendent inutile de recourir à une fraude coupable, qui n'aurait d'autre effet que de discréditer bientôt leur commerce. Pour ma part, je n'ai jamais entendu personne se plaindre de leur mauvaise foi.

Les homards bouillis se vendent depuis 5 jusqu'à 8 cents la livre, suivant que la pêche a été plus ou moins abondante. Au mois de juillet 1862, me trouvant dans le Connecticut, j'ai vu annoncer chez un marchand de seconde main, la vente d'un chargement de homards à raison seulement de 2 dollars et demi le cent. C'était à ne pas y croire!

Dans les boutiques des marchés, dans les restaurants ou autres établissements de débit, on conserve, pendant l'été, les crustacés bouillis en les plaçant sur des blocs de glace, et, à l'aide encore de cette substance, on les expédie aux villes les plus éloignées du continent.

L'extrême abondance de ces animaux sur le littoral des Etats-Unis a suggéré l'idée, afin d'arriver à en tirer tout le parti possible, d'en faire des conserves et des marinades (pickles). MM. Underwood et Co, de Boston, ont une usine dans l'île Penobscot, sur les côtes du Maine, où ils font confectionner la première de ces préparations sur une grande échelle. — Après que les homards ont été cuits dans de vastes chaudières, on les dépouille de leurs carapaces et on met la chair dans des boîtes de fer-blanc, que l'on ferme au bain-marie. Ces boîtes pesant une livre, se vendent en gros au prix modique de 1 dollar 75 cents la douzaine. Quant aux marinades, dont on s'occupe aussi dans cette usine, elles se vendent à raison de 2 dollars et demi la douzaine de flacons de la contenance d'un demi-litre. Elles sont loin de valoir les conserves, le vinaigre faisant disparaître presque entièrement le goût délicat des crustacés.

On prépare, pour l'Angleterre, de petites conserves, où l'on ne met que les œufs et les parties crémuses servant à confectionner des sauces.

Cette industrie pourrait sans doute être pratiquée avec succès sur les côtes de Bretagne et de la Corse, où vivent de nombreuses tribus de homards et de langoustes. — Si l'on adoptait dans ces localités l'usage des bateaux-viviers et la méthode de préparer les crustacés sur les lieux de pêche pour les envoyer, de là, sur les marchés des grandes villes de la France, il est probable qu'il y aurait à la fois de grands avantages pour les consommateurs et pour les commerçants. Chacun y trouverait son compte. Les pêcheurs eux-mêmes pourraient s'organiser en vue de cette exploitation et ne seraient plus exposés à vendre leurs produits à vil prix ou à les perdre pendant les grandes chaleurs de l'été. Ils s'affranchiraient ainsi de tous les intermédiaires, et il est en outre évident que des homards convenablement cuits à l'eau de mer par des pêcheurs honnêtes et intelligents, seront toujours préférés aux mêmes produits préparés dans les ménages.

La fabrication des conserves pourrait aussi être introduite à Saint-Pierre et Miquelon, où l'on ne tire aucun parti des masses de crustacés qui viennent visiter ces îles durant la belle saison.

On lit dans le Grand Journal :

Il y a quelques temps, un artiste mourait, — cela se voit tous les jours : — il mourait pauvre. Vous me direz que ce dernier détail est superflu : un artiste meurt presque toujours pauvre — comme il a vécu. — Si encore, en mourant, on ne laissait personnes après soi ! Mais, trop souvent, il y a la famille qui vivait par vous, si mal qu'elle vécut; il y a la veuve qui pleure, il y a les enfants qui ont faim.

Notre artiste laissait donc une femme et des enfants. Il laissait aussi dans quelques cartons des croquis, des aquarelles et des dessins. Avec un nom célèbre, ces choses là se seraient peut-être vendues très-cher : avec un nom modeste, il n'en fallait espérer que peu de chose. Parfois, cependant, notre homme avait exposé d'assez jolis croquis à la vitrine artistique des frères Susse, où ils s'étaient trouvés en bonne compagnie.

MM. Susse s'étaient montrés avec lui des amis bien plus que des marchands. La pauvre veuve s'en souvint, et quand le malheur l'eut frappée ce fut à eux qu'elle s'adressa. On examina les cartons : il y avait de bonnes choses, il y en avait aussi de médiocres. Certains morceaux devaient se vendre aisément; d'autres ne se placeraient peut-être point sans difficulté.

— Je ne demanderais pas mieux que de faire ici une petite exposition des œuvres de votre mari, dit M. Susse; mais elles rencontreraient, peut-être, un dangereux voisinage dans les dessins de Bida, dans les tableaux de Diaz, ou dans les aquarelles de Wyld. J'aimerais mieux une vente à domicile — au domicile des acheteurs, bien entendu ! — J'en ai vu faire dans des conditions excellentes. Votre mari a donné beaucoup de leçons. Les élèves sont parfois reconnaissants. Consultez vos souvenirs, et vous et moi nous choisirons ceux à qui nous devons nous adresser.

— Ah ! si j'osais... fit la veuve, non point sans quelque hésitation.

— Osez toujours !

— Eh bien ! parmi les élèves de mon mari, il y avait autrefois une jeune comtesse Espagnole, toute charmante, la grâce même, et non moins bonne que belle. Quand son professeur lui eut enseigné tout ce qu'il pouvait apprendre, la jeune et belle étrangère dut quitter Paris; mais, avant, elle écrivit une lettre tout aimable à mon mari pour le remercier encore de son zèle et de ses soins; elle finissait en lui disant que si l'occasion de lui être utile se présentait jamais, elle la saisirait avec empressement.

— Eh ! bien dit, M. Susse, si cette comtesse revient à Paris, il est certain qu'elle prendra tout au moins une aquarelle,

— Elle est revenue à Paris... ; mais elle n'est plus comtesse.

— Et qu'est-elle donc ?

— Voyez plutôt vous-même ! fit la veuve en tendant à son interlocuteur une petite lettre, usée aux plis, comme si on l'avait lue bien des fois.

Celui-ci l'ouvrit, et courut à la signature.

— Je crois, lui dit-il, en souriant, que vous n'avez plus rien à craindre à présent. Si précieux que doive être ce papier, veuillez me le confier quelques jours.

Comment arriva-t-il que cette lettre fut placée sous les yeux de S. M. l'Impératrice ? c'est ce que je ne saurais dire. Tout ce que je sais, c'est que de nobles infortunes ont été consolées.

BOMBARDEMENT DE VALPARAISO.

Le vapeur *Costa Rica*, parti d'Aspinwall le 24 avril, est arrivé hier soir dans le port, avec la malle du Pacifique et 1,318,270 p. en espèces. Il apporte des nouvelles extrêmement importantes sur les opérations de la flotte espagnole dans les eaux du Chili.

Le bombardement dès longtemps redouté de la ville de Valparaiso, la cité la plus florissante de la côte du sud-ouest de l'Amérique méridionale, a eu lieu le 31 mars. Dès la première heure du jour, la flotte espagnole a fait ses préparatifs de combat; les bâtiments *Numancia*, *Résolution*, *Villa de Madrid Blanca*, *Vencedora*, *Paquette de Maul* et le tender de la *Numancia* étaient sous vapeur; le *Berequencia* et quelques navires de moindre importance restaient à l'ancre au milieu des groupes de prise.

Un peu après 8 heures, la *Numancia* tira du milieu de la baie deux coups de canon qui devaient servir de dernier avertissement, et annoncer qu'une heure après le feu serait ouvert sur la ville.

A l'instant, le drapeau chilien a été hissé à San Antonio, et les hauteurs se couronnèrent de curieux attendant le terrible spectacle de destruction qui était annoncé.

Dans l'intervalle, les frégates espagnoles prirent leurs positions et s'emboissèrent chacune à la place qui leur était assignée; la *Numancia*, portant le pavillon amiral, continua à parcourir la ligne, donnant des ordres et dirigeant les mouvements.

A 9 heures 8 minutes, la *Blanca* ouvrit le feu sur les entrepôts de la douane. Puis les autres bâtiments obéirent au signal, dirigeant leur tir sur les propriétés publiques, et épargnant autant que possible les propriétés privées, et surtout celles appartenant à des neutres.

Le bombardement a duré jusqu'à midi. Le feu a pris dans un ou deux endroits et s'est étendu particulièrement dans les rues Cochrane et de la Planchada. Il est impossible, sur un premier récit, d'apprécier l'étendue des dommages qui doivent nécessairement, dans une ville toute construite en bois, avoir été considérables. Des rapports qui, à première vue, semblent exagérés, les évaluent à 12

