

5314.044  
AL 62 pe

L'ALMANACH

DU

PEUPLE

POUR L'ANNEE

1871



MONTREAL

C. O. BEAUCHEMIN & VALOIS, LIBRAIRES-IMPRIMEURS

237 et 239, Rue Saint-Paul

COMPAGNIE D'ASSURANCE  
"COMMERCIAL UNION"

19 et 20, CORNHILL, Londres

CAPITAL - - - £2,500,000 Stg.

DÉPARTEMENT DU FEU.

Le succès qui a couronné les opérations de la compagnie a été de nature à satisfaire au-delà de toute attente les directeurs, lesquels ont décidé d'élargir le cercle des opérations de la Compagnie. Ils sont en mesure d'offrir au public canadien PARFAITE SÉCURITÉ, garantie par un fonds souscrit et des capitaux placés.

*Ajustement immédiat des Réclamations.*—Les Directeurs et les Agents généraux occupant tous une haute position commerciale, jugeront de toutes les questions qui seront soumises à leur décision avec un esprit libéral et en hommes d'affaires.

DÉPARTEMENT SUR LA VIE.

Quatre-vingts pour cent des profits qui proviennent de toutes les affaires qui concernent les annuités et les polices pour toute la vie, seront divisés parmi les Porteurs de Polices ayant droit aux profits.

La moyenne des Bonus déclarés en 1868 est de £2 2s 0d par cent.

Toutes réclamations sont payées un mois après que la mort de l'assuré a été prouvée.

En vertu d'un acte récent du Parlement, une épouse peut prendre une police sur la vie de son mari, et cette police est à l'abri de toute saisie.

FREDERICK COLE, *Secrétaire.*

MORLAND, WATSON & CIE,

*Agents Généraux pour le Canada.*

Bureau:--385 & 387, RUE ST-PAUL, MONTREAL

*Surintendant Français :*

A. TELLIER.

**C. O. BEAUCHEMIN & VALOIS****LIBRAIRIE-IMPRIMERIE-RELIURE****PAPETERIE ET FABRIQUE DE LIVRES BLANCS****297 ET 299, RUE ST-PAUL****MONTREAL**

MM. BEAUCHEMIN & VALOIS ont toujours en magasin une collection nombreuse et variée d'ouvrages à l'usage du Clergé et des Communautés Religieuses, tels que Livres de Théologie, Sermonnaires, Catéchismes, Méditations, Livres de Piété, etc., ainsi qu'un bon choix de livres de Littérature, de Droit, de Médecine etc., et tous les classiques en usage dans les Ecoles, les Académies, les Pensionnats et les Colléges.

On se charge à leur Imprimerie de toute espèce d'Impressions, que l'on exécute avec promptitude et élégance et à des prix modérés.

Leur assortiment de Livres Blancs est toujours des plus complets, et les commandes pour Livres Blancs et Reliures de toute sorte sont exécutées promptement et à bas prix.

Les Marchands de la Campagne trouveront constamment à cette maison tout ce qu'ils peuvent désirer en fait de Livres et Fournitures d'Ecoles, Livres de prières, Tapisserie, Cartes à jouer, Portemonnaie, Papier à Envelopper, Savons de toilette, Peignes, Brosses de toilette etc., etc.

~~95000~~

### *Comput Ecclésiastique.*

Nombre d'Or, 10.—Lettre Dominicale, A.—Epacte, 9  
Cycle Solaire, 4.—Indiction Romaine, 14.

### *Commencement des Quatre Saisons.*

Le Printemps commence le 20 Mars, à 8h. 21m. soir.  
L'Eté commence le 21 Juin, à 4h. 48m. matin.  
L'Automne commence le 23 Sept. à 7h. 1m. matin.  
L'Hiver commence le 22 Déc. à 1h. 5m. soir.

### *Fêtes Mobiles.*

Septuagésime.....	5 Fév.	Pentecôte.....	28 Mai.
Les Cendres .....	22 Fév.	Fête-Dieu.....	8 Juin.
Pâques.....	9 Avril.	1 <sup>er</sup> Dim del'Avent	3 Déc.
Ascension.....	18 Mai.	Dimanches après	
		la Pentecôte.....	26

### *Quatre-Temps.*

Quatre-Temps du Printemps, les 1, 3 et 4 Mars.  
 “ “ d'Eté les 31 Mai, 2 et 3 Juin.  
 “ “ d'Automne, les 20, 22 et 23 Septembre.  
 “ “ d'Hiver, les 20, 22 et 23 Décembre.

### *Fêtes Légales.*

Circoncision .....	1 <sup>er</sup> Jan.	Fête de la Reine...	24 Mai.
Epiphanie .....	6 “	Fête-Dieu .....	8 Juin
Merc. des Cendres	22 Mars	SS. Pierre et Paul..	29 “
Annonciation .....	25 “	Toussaint .....	1 <sup>er</sup> Nov.
Vendredi-Saint....	7 Avril	Immaculée Concep.	8 Déc.
Lundi de Pâques.	10 “	Noël.....	25 “
Ascension .....	18 Mai		

# H. GIRARD

IMPORTATEUR DE

## MARCHANDISES SECHES

212. et 214, Rue Notre-Dame

MONTREAL

On trouvera à cet établissement l'assortiment le plus complet de Marchandises Sèches, de goût et d'étape, articles de fantaisie, livres de piété, etc. Comme la plupart de ces articles sont achetés aux encans, ils sont offerts bien au-dessous de la valeur réelle.

Vous serez satisfaits en faisant une visite à cette maison.

### COMPAGNIE D'ASSURANCE

DITE

### NORTH BRITISH AND MERCANTILE

CONTRE LE FEU ET SUR LA VIE

CAPITAL - - - - - £2,000,000 Stg.

REVENU ANNUEL - - - - - 801,000 Stg.

BUREAUX : NO 72, RUE ST-FRANCOIS-XAVIER

Coin des rues St-François-Xavier et de l'Hôpital.

McDOUGALL & DAVIDSON,

Agents généraux.

P. R. FAUTEUX,

Sous-Agent.



**LAURENT, LAFORCE & Cie**

IMPORTATEURS DE

**Pianos, Harmoniums et Musique,**  
**225, RUE NOTRE-DAME**  
**MONTREAL**

Compagnie d'Assurance  
**SCOTTISH IMPERIAL.**

CAPITAL - - - - £1,000,000 STG.

*Bureau principal de la Puissance*  
**No 96, RUE ST FRANCOIS-XAVIER, MONTREAL**

**BUREAU DES DIRECTEURS :**

(Tous Actionnaires de la Cie)

ALEX. WALKER, Ecr, Marchand,

M. P. RYAN, Ecr, M. P.

G. A. DBUMMOND, Ecr, Raffineur de Sucre,

C. J. COURSOL, Ecr, Juge des Sessions.

On assure toutes espèces de propriétés contre le Feu  
à des conditions des plus favorables.

H. J. JOHNSTON, Agent Général.

J. B. ALLARD, Sous-Agent.

*Eres de 1871.*

De la création du monde .....	6834
De la naissance de Jésus-Christ .....	1871
De la fondation de Rome .....	2624
De la découverte de l'Amérique .....	379
De la découverte du Canada .....	336
De la fondation de Québec .....	263
De la fondation de Montréal .....	229
De la conquête du Canada par l'Angleterre .....	168
De la République des Etats-Unis .....	95
De l'Empire Français .....	67
Du règne de la Reine Victoria .....	32
Du pontificat de Pie IX .....	25
De la Confédération .....	4

## ECLIPSES EN 1871.

- I. Eclipse partielle de Lune, le 6 Janvier, visible dans la partie est de l'Amérique.
- II. Le 17 Juin, éclipse annulaire de Soleil, invisible en Canada.
- III. Eclipse partielle de Lune, le 2 Juillet, invisible pour ce pays.
- IV. Le 2 Décembre, éclipse partielle de Soleil, invisible en Canada.

## APPARENCE DES PLANETES EN 1871.

*Vénus* sera étoile du soir jusqu'au 26 de Septembre, et étoile du matin le reste de l'année. *Mars* sera étoile du soir toute l'année. *Jupiter* sera étoile du soir jusqu'au 30 Juin, étoile du matin depuis cette date jusqu'au 22 d'Octobre, puis étoile du soir pour le reste de l'année. *Saturne* sera étoile du matin jusqu'au 30 de Mars, et étoile du soir depuis cette date jusqu'à la fin de l'année.

**TEMPERATURE.—1871.**

**JANVIER.**—Du 1<sup>er</sup> au 7, neige ;—du 8 au 11, temps changeant ;—du 12 au 16, froid, vent ;—du 16 au 19, changeant ;—du 20 au 22, pluie froide, ou neige si le vent est au Nord-Est ;—du 23 au 25, froid modéré ;—du 26 au 28, changeant ;—du 29 au 31, neige.

**FÉVRIER.**—Du 1<sup>er</sup> au 3, froid ;—du 4 au 7, neige ;—du 8 au 12, beau ;—du 13 au 15, neige ;—le 16 et le 17, changeant ;—le 18 et le 19, grand froid ;—du 20 au 22, changeant ;—le 23 et le 24, beau ;—du 25 au 28, pluie ou neige.

**MARS.**—Du 1<sup>er</sup> au 4, froid ;—du 5 au 10, beau ;—du 11 au 19, changeant ;—du 20 au 31, vent, avec neige ou pluie, froid durant les derniers jours.

**AVRIL.**—Du 1<sup>er</sup> au 4, frais ;—du 5 au 9, beau ;—du 10 au 13, temps frais, pluie, si le vent est au Sud ou au Nord-Ouest ;—du 14 au 16, changeant ;—du 17 au 19, pluie et vent ;—du 20 au 23, beau ;—du 24, au 27, chaleur ;—du 28 au 30, vent froid, avec neige et pluie.

**MAI.**—Du 1<sup>er</sup> au 7, beau ;—du 8 au 14, changeant, vent et pluit, nuits fraîches ;—du 15 au 18, vent, temps orageux ;—du 19 au 21, changeant ;—du 22 au 31, temps changeant, vent et pluie.

**JUIN.**—Du 1<sup>er</sup> au 9, beau ;—du 10 au 12, changeant, apparence de pluie ;—du 13 au 16, orages avec tonnerre ;—du 17 au 19, vent et pluie ;—du 20 au 30, beau, chaleur.

**JUILLET.**—Du 1<sup>er</sup> au 3, beau ;—du 5 au 9, pluie, si le vent est à l'Ouest, ou vent frais venant du Nord ;—du 10 au 14, changeant, orages, chaleur ;—le 15 et 16, très-chaud ;—le 17, orage avec tonnerre ; le 18, pluie et vent ;—du 19 au 31, beau, grande chaleur.



AOUT.—Du 1<sup>er</sup> au 3, beau ;—du 4 au 6, orages, chaleur modérée ;—le 7, chaleur ;—le 8, tonnerre ;—du 9 au 13, changeant, mais en somme, beau ;—du 14 au 18, fréquent orages, chaleur ; 18 et 19, chaleur ;—du 20 au 24, changeant ;—du 25 au 27, grande chaleur ;—du 28 au 31, chaleur, nuits fraîches.

SEPTEMBRE.—du 1<sup>er</sup> au 3, beau ; —du 4 au 7, pluie, temps frais ;—du 8 au 11, beau ; du 12 au 17, changeant, pluie ;—du 18 au 21, beau ;—du 22 au 26, pluie ;—du 27 au 29, beau ; le 30, pluie.

OCTOBRE.—Du 1<sup>er</sup> au 6, beau ;—du 7 au 10, temps frais avec vent et pluie ;—du 11 au 17, beau ; du 18 au 22, vent et pluie ;—du 23 au 31, beau.

NOVEMBRE.—Du 1<sup>er</sup> au 3, vent froid et pluie ;—4 et 5, beau ;—du 6 au 10, changeant, pluie et vent ;—du 11 au 13, beau ;—14 et 15, changeant ;—du 16 au 19, vent froid ;—du 20 au 23, pluie froide si le vent est à l'Ouest, neige abondante, s'il est à l'Est ;—du 24 au 27, beau mais froid ;—du 28 au 30, neige.

DÉCEMBRE.—Du 1<sup>er</sup> au 4, beau ;—du 5 au 10, froid, fortes gelées, vent ;—du 11 au 17, vent, neige, grand vent ;—du 18 au 22, changeant, neige ;—du 23 au 28, froid, mais agréable ;—du 29 au 31, froid.

---

*Secret pour faire venir beaucoup de poissons où l'on veut pêcher.* — Prenez  $\frac{1}{2}$  once de fromage de Gruyère, broyez-le dans un mortier avec de l'huile d'olive, mêlez-y du vin peu à peu, jusqu'à ce que votre composition soit en pâte épaisse ; joignez-y quelques gouttes d'eau de rose ; faites avec cette pâte de petites boulettes comme des pois, que vous jetterez dans l'endroit où vous voudrez pêcher. Si l'eau est claire, on voit venir les poissons, et alors on peut se mettre à pêcher de suite.

---

**LÉCAVALIER & GODIN,**

MARCHANDS DE

**Marchandises Sèches,**

COIN DES RUES

**ST-LAURENT et MIGNONNE**

**MONTREAL**

---

**M. J. W. LAMONTAGNE, Tailleur**

est attaché à cet établissement.

---

**C. FILIATRAULT**

**MARCHAND DE TABAC**

*EN GROS ET EN DETAIL*

Nos 11 et 13, Place Jacques-Cartier

*A l'enseigne du Nègre*

**MONTREAL.**

---

Les amateurs de bonnes Pipes et de bon Tabac trouveront constamment à ce magasin un assortiment considérable de Tabacs en Poudre, à Fumer et à Chiquer, Pipes en Bois, Pipes en Ecume de Mer, Pipes en Caoutchouc, etc., etc. Cigares de la Havane importés directement. Bons mélanges à des prix extrêmement réduits.

## JANVIER.

PLEINE LUNE, le 6, à 4h. 29m. du soir.

DERNIER QUARTIER, le 14, à 2h. 3m. du matin.

NOUVELLE LUNE, le 20, à 7h. 38m. du soir.

PREMIER QUARTIER, le 28, à 8h. 20m. du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
DIMAN	1 <b>Circoncision de N. S.</b>	7 41 4 27	2 31
Lundi	2 S. Macaire d'Alexandrie.	7 41 4 27	3 25
Mardi	3 Ste Geneviève.	7 41 4 28	4 28
Mercredi	4 S. Grégoire.	7 41 4 29	5 26
Jeudi	5 S. Siméon Stylite.	7 41 4 30	lever
Vendre	6 <b>Epiphanie.</b> (d'oblig.)	7 40 4 31	4 40
Samedi	7 S. Lucien.	7 40 4 32	5 56
DIMAN	8 Ste Gudule.	7 40 4 33	6 38
Lundi	9 Ste Basillise.	7 40 4 34	7 43
Mardi	10 S. Guillaume.	7 39 4 35	8 49
Mercredi	11 S. Théodose.	7 39 4 36	9 55
Jeudi	12 S. Benoit.	7 39 4 37	11 14
Vendre	13 S. Hilaire.	7 38 4 38	matin
Samedi	14 S. Félix.	7 38 4 40	0 13
DIMAN	15 <b>S. Nom de Jésus.</b>	7 38 4 42	1 24
Lundi	16 S. Marcel.	7 37 4 44	2 36
Mardi	17 S. Sulpice.	7 36 4 45	3 51
Mercredi	18 Chaire de S. Pierre à Rome	7 35 4 47	5 03
Jeudi	19 S. Canut.	7 34 4 49	6 12
Vendre	20 S. Sébastien.	7 34 4 50	couch.
Samedi	21 Ste Agnès.	7 34 4 52	5 12
DIMAN	22 S. Vincent.	7 33 4 54	7 03
Lundi	23 S. Raymond de Pennaf.	7 32 4 55	8 11
Mardi	24 S. Timothée.	7 31 4 56	9 16
Mercredi	25 Conversion de S. Paul.	7 31 4 58	10 19
Jeudi	26 S. Polycarpe.	7 30 4 59	11 19
Vendre.	27 S. Jean Chrysostome.	7 29 5 01	matin
Samedi	28 S. Cyrille.	7 28 5 02	0 19
DIMAN	29 S. François de Sales.	7 27 5 03	1 19
Lundi	30 Ste Martine.	7 25 5 04	2 17
Mardi	31 Ste Marcelle.	7 23 5 05	3 15

**FEVRIER.**

PLEINE LUNE, le 5, à 9h. 8m. du matin.

DERNIER QUARTIER, le 12, à 10h. 6m. du matin.

NOUVELLE LUNE, le 19, à 8h. 55m. du matin.

PREMIER QUARTIER, le 27, à 5h. 44m. du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Mercredi	1 S. Ignace.	7 21 5 06	4 12
Jeudi	2 <i>Purification de la Ste V.</i>	7 20 5 07	5 8
Vendredi	3 S. Celestin.	7 19 5 08	6 0
Samedi	4 Ste Jeanne de Valois.	7 18 5 09	lever
DIMAN	5 <b>Septuagésime.</b>	7 17 5 10	5 31
Lundi	6 Ste Dorothee.	7 15 5 11	6 38
Mardi	7 S. Romuald.	7 14 5 13	7 47
Mercredi	8 S. Jean de Matha.	7 13 5 14	8 55
Jeudi	9 Ste Apolline.	7 11 5 16	10 4
Vendredi	10 Ste Scholastique.	7 10 5 17	11 16
Samedi	11 S. Séverin.	7 03 5 19	matin
DIMAN	12 <b>Sexagésime.</b>	7 06 5 21	0 27
Lundi	13 S. Nicéphore.	7 04 5 23	1 38
Mardi	14 S. Valentin.	7 03 5 24	2 51
Mercredi	15 SS. Faustin et Jovite.	7 02 5 26	3 59
Jeudi	16 Ste Julienne.	7 00 5 28	5 0
Vendredi	17 S. Sylvain.	6 59 5 29	5 53
Samedi	18 S. Siméon.	6 57 5 31	6 37
DIMAN	19 <b>Quinquagésime.</b>	6 56 5 32	couch
Lundi	20 Ste Angèle.	6 55 5 33	6 58
Mardi	21 S. Pépin.	6 53 5 35	8 2
Mercredi	22 <b>Les Cendres.</b>	6 51 5 37	9 4
Jeudi	23 S. Pierre Damien.	6 49 5 39	10 6
Vendredi	24 S. Mathias.	6 47 5 40	11 5
Samedi	25 S. Victorin et compag.	6 46 5 42	matin
DIMAN	26 1er du Car. S. Victor.	6 44 5 43	0 5
Lundi	27 S. Léandre.	6 42 5 45	1 3
Mardi	28 S. Léon, pape.	6 41 5 46	2 2

## MARS.

PLEINE LUNE, le 6, à 10h. 45m. du soir.

DERNIER QUARTIER, le 13, à 5h. 26m. du soir.

NOUVELLE LUNE, le 20, à 11h. 6m. du soir.

PREMIER QUARTIER, le 29, à 1h. 50m. du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Mercredi	1 4 <i>Temps.</i> S. Aubin.	6 37 5 47	2 57
Jeudi	2 S. Simplicie.	6 35 5 48	3 49
Vendre	3 4 <i>Temps.</i> Ste Cunégonde.	6 34 5 49	4 37
Samedi	4 4 <i>Temps.</i> S. Casimir.	6 32 5 51	5 23
DIMAN	5 2 <sup>e</sup> du Car. S. Aârien.	6 30 5 53	6 0
Lundi	6 Ste Colette.	6 28 5 54	lever
Mardi	7 S. Thomas d'Aquin.	6 26 5 55	6 40
Mercredi	8 S. Jean de Dieu.	6 24 5 56	7 52
Jeudi	9 Ste Françoise	6 22 5 57	9 5
Vendre	10 Les 40 Martyrs.	6 20 6 00	10 17
Samedi	11 S. Enthyme.	6 19 6 01	11 31
DIMAN	12 3 <sup>e</sup> du Car. S. Grég. le Grd.	6 17 6 02	matin
Lundi	13 Ste Euphrasie.	6 15 6 04	0 43
Mardi	14 Ste Mathilde	6 12 6 06	1 63
Mercredi	15 S. Zacharie.	6 11 6 07	2 55
Jeudi	16 S. Abraham, ermite.	6 09 6 09	3 52
Vendre	17 <b>S. Patrice.</b>	6 07 6 10	4 40
Samedi	18 S. Cyrille, évêque.	6 05 6 11	5 11
DIMAN	19 4 <sup>me</sup> du Car. <b>S. Joseph.</b>	6 04 6 12	5 45
Lundi	20 S. Cuthbert.	6 02 6 13	couch
Mardi	21 S. Benoit.	6 00 6 14	6 51
Mercredi	22 S. Octavien.	5 58 6 16	7 52
Jeudi	23 S. Victorien et ses comp.	5 56 6 17	8 52
Vendre	24 S. Simon.	5 54 6 18	9 43
Samedi	25 <b>Annonciation.</b> (d'oblig.)	5 53 6 19	10 53
DIMAN	26 5 <sup>me</sup> du Car. <b>Passion.</b>	5 51 6 20	11 52
Lundi	27 S. Alexandre.	5 49 6 22	matin
Mardi	28 S. Prisque.	5 46 6 24	0 47
Mercredi	29 SS. Jonas et Barachise.	5 44 6 25	1 41
Jeudi	30 S. Jean Climaque.	5 42 6 26	2 31
Vendre	31 S. Benjamin.	5 41 6 27	3 16

## AVRIL.

PLEINE LUNE, le 5, à 9h. 20m. du matin.

DERNIER QUARTIER, le 12 à 0h. 58m. du matin.

NOUVELLE LUNE, le 19, à 2h. 9m. du soir.

PREMIER QUARTIER, le 27, à 6h. 53m. du soir.

SE MAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Samedi	1 S. Hugues.	5 39 6 20	3 55
DIMAN	2 6me du Car. <b>Rameaux</b> ,	5 37 6 30	4 31
Lundi	3 S. Irène.	5 35 6 31	5 3
Mardi	4 S. Isidore de Séville.	5 33 6 32	lever.
Mercredi	5 S. Vincent Ferrier.	5 32 6 33	6 43
Jeudi	6 <i>Jeudi-Saint</i> .	5 30 6 34	7 59
Vendre	7 <i>Vendredi-Saint</i> .	5 28 6 35	9 15
Samedi	8 <i>Samedi-Saint</i> .	5 27 6 36	10 31
DIMAN	9 <b>PAQUES</b> .	5 25 6 37	11 45
Lundi	10 La Bienh. Mechtilde.	5 23 6 38	matin
Mardi	11 S. Léon, pape.	5 21 6 40	0 50
Mercredi	12 S. Jules, pape.	5 19 6 42	1 48
Jeudi	13 S. Herménégilde.	5 18 6 43	2 37
Vendre	14 S. Maxime.	5 16 6 44	3 16
Samedi	15 S. Pierre Gonzalez.	5 15 6 45	3 48
DIMAN	16 1er Pâq. <b>Quasimodo</b> .	5 14 6 46	4 16
Lundi	17 S. Etienne.	5 12 6 47	4 42
Mardi	18 La B. Marie de l'Incarnat.	5 10 6 49	5 5
Mercredi	19 S. Léon IX, pape.	5 08 6 50	couch
Jeudi	20 Ste Hildegonde.	5 06 6 52	7 44
Vendre	21 S. Anselme.	5 05 6 53	8 43
Samedi	22 S. Léonide.	5 03 6 54	9 43
DIMAN	23 2e Pâq. <i>La Ste Famille</i> .	5 01 6 55	10 40
Lundi	24 S. Fidèle.	5 00 6 56	11 35
Mardi	25 S. Marc.	4 58 6 58	matin
Mercredi	26 S. Clet.	4 57 6 59	0 27
Jeudi	27 S. Anthime.	4 56 7 00	1 12
Vendre	28 S. Vital.	4 54 7 01	1 53
Samedi	29 S. Pierre de Vérone.	4 52 7 03	2 29
DIMAN	30 3e Pâq. <i>Pat. de S. Joseph</i> ,	4 50 7 05	2 30

## MAI.

PLEINE LUNE, le 4, à 6h. 6m. du soir.  
 DERNIER QUARTIER, le 11, à 9h. 29m. du matin.  
 NOUVELLE LUNE, le 19, à 5h. 51m. du matin.  
 PREMIER QUARTIER, le 27, à 8h. 8m. du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Lundi	1 S. Jacques le Mineur	4 48 7 06	3 32
Mardi	2 S. Athanase.	4 47 7 08	3 59
Mercredi	3 Invention de la Ste Croix.	4 46 7 09	4 29
Jeudi	4 Ste Monique.	4 45 7 10	lever
Vendre.	5 S. Pie V.	4 43 7 11	8 7
Samedi	6 S. Jean, porte Latine.	4 41 7 12	9 24
DIMAN	7 4me Pâq. S. Stanislas.	4 39 7 14	10 38
Lundi	8 Apparit. de l'Arc. S. Mich.	4 38 7 15	11 42
Mardi	9 S. Grégoire de Nazianze.	4 37 7 16	matin
Mercredi	10 T. Antonin.	4 36 7 18	0 34
Jeudi	11 S. Mayeul.	4 34 7 19	1 17
Vendre.	12 S. Nérée.	4 33 7 20	1 53
Samedi.	13 S. Jean le Silencieux.	4 32 7 21	2 21
DIMAN	14 5me Pâq. S. Boniface.	4 30 7 23	2 48
Lundi	15 Rog. S. Isidore, laboureur.	4 28 7 24	3 10
Mardi	16 Rog. S. Jean Népomucène.	4 27 7 25	3 35
Mercredi	17 Rog. S. Paschal Baylon.	4 26 7 26	3 59
Jeudi	18 Ascension. (d'oblig.)	4 25 7 27	4 25
Vendre.	19 S. Pierre Célestin.	4 24 7 28	couch
Samedi	20 S. Bernardin de Sienne.	4 23 7 29	8 35
DIMAN	21 6me Pâq. S. Hospice.	4 22 7 30	9 30
Lundi	22 Ste Julie.	4 21 7 31	10 22
Mardi	23 S. Crispin.	4 21 7 32	11 10
Mercredi	24 SS. Donatien et Rogatien.	4 20 7 34	11 52
Jeudi	25 S. Grégoire VII, pape.	4 20 7 34	matin
Vendre.	26 S. Philippe de Néri.	4 19 7 35	0 29
Samedi	27 Jeûne. S. Eutrope.	4 18 7 36	1 3
DIMAN	28 Pentecote.	4 16 7 37	1 33
Lundi	29 S. Maximin.	4 16 7 38	1 59
Mardi	30 S. Ferdinand. [Mérici.]	4 15 7 39	2 26
Mercredi	31 4 Temps. Ste Angèle de	4 14 7 40	2 25

## JUIN.

PLEINE LUNE, le 3, à 1h. 33m. du matin.

DERNIER QUARTIER, le 9, à 7h. 43m. du soir.

NOUVELLE LUNE, le 17, à 9h. 35m. du soir.

PREMIER QUARTIER, le 25, à 5h. 50m. du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Jeudi	1 S. Pamphile.	4 14 7 40	3 25
Vendredi	2 4 Temps. S. Pothin.	4 14 7 41	lever
Samedi	3 4 Temps. Ste Clotilde.	4 14 7 42	8 17
DIMAN	4 1 P. SAINTE TRINITÉ.	4 13 7 43	9 25
Lundi	5 S. Boniface.	4 13 7 43	10 26
Mardi	6 S. Norbert.	4 12 7 44	11 15
Mercredi	7 S. Claude.	4 12 7 45	11 52
Jeudi	8 Fête-Dieu. (d'oblig.)	4 12 7 46	matin
Vendredi	9 S. Félicien.	4 12 7 46	0 25
Samedi	10 Ste Marguerite.	4 11 7 47	0 52
DIMAN	11 2 P. S. Barnabé.	4 11 7 47	1 17
Lundi	12 S. Jean de Ste Faconde.	4 11 7 48	1 42
Mardi	13 S. Antoine de Padoue.	4 11 7 49	2 4
Mercredi	14 S. Basile.	4 11 7 49	2 28
Jeudi	15 S. Modeste.	4 11 7 49	2 57
Vendredi	16 S. Jean-François-Régis.	4 11 7 50	couch.
Samedi	17 S. Marcien.	4 11 7 51	7 25
DIMAN	18 3 P. SS. Marc et Marcellien	4 11 7 51	8 19
Lundi	19 Ste Julienne Falconiéri.	4 11 7 51	9 9
Mardi	20 S. Silvère.	4 11 7 51	9 52
Mercredi	21 S. Louis de Gonzague.	4 11 7 51	10 31
Jeudi	22 S. Paulin.	4 12 7 52	11 5
Vendredi	23 Ste Edeltrude.	4 12 7 52	11 35
Samedi	24 S. Jean-Baptiste.	4 12 7 52	matin
DIMAN	25 4 P. S. Guillaume.	4 12 7 52	0 2
Lundi	26 SS. Jean et Paul.	4 13 7 52	0 29
Mardi	27 S. Ladislas.	4 14 7 52	0 55
Mercredi	28 Jeûne. S. Irénée.	4 14 7 52	1 23
Jeudi	29 SS. Pierre et Paul. (d'ob.)	4 14 7 52	1 56
Vendredi	30 S. Paul, Apôtre.	4 15 7 52	2 34



## JUILLET.

PLEINE LUNE, le 2, à 8h. 42m. du matin.  
 DERNIER QUARTIER, le 9, à 8h. 15m. du matin.  
 NOUVELLE LUNE, le 17, à 0h. 33m. du soir.  
 PREMIER QUARTIER, le 25, à 0h. 57m. du matin.  
 PLEINE LUNE, le 31, à 4h. 23m. du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Samedi	1 S. Thibaut.	4 16 7 52	Lever
DIMAN	2 5 P. PRÉC. SANG DE N.S.	4 17 7 51	8 8
Lundi	3 Ste Monégonde.	4 17 7 51	9 3
Mardi	4 S. Martial.	4 17 7 51	9 47
Mercredi	5 Ste Zoé.	4 18 7 50	10 25
Jeudi	6 Ste Lucie.	4 19 7 50	10 54
Vendre	7 Le Bien. Pierre Fourier.	4 20 7 50	11 20
Samedi	8 Ste Elizab. de Portugal.	4 21 7 49	11 43
DIMAN	9 6 Pent. DÉDICACE.	4 21 7 49	matin
Lundi	10 Ste Félicité et ses 7 enf.	4 22 7 48	0 8
Mardi	11 S. Jacques.	4 22 7 48	0 32
Mercredi	12 S. Jean Gualbert.	4 23 7 47	0 58
Jeudi	13 S. Anaclet.	4 24 7 47	1 20
Vendre	14 S. Bonaventure.	4 25 7 47	2 3
Samedi	15 S. Henri.	4 26 7 46	2 43
DIMAN	16 7 P.N.-D. du Mt. Carmel.	4 27 7 45	3 29
Lundi	17 S. Alexis, confesseur.	4 28 7 44	couch
Mardi	18 st. Camille de Lellis	4 29 7 44	8 32
Mercredi	19 S. Vincent de Paul.	4 30 7 43	9 7
Jeudi	20 S. Jérôme Emiliani.	4 30 7 42	9 38
Vendre	21 Ste Praxède.	4 31 7 41	10 7
Samedi	22 Ste Marie-Madeleine.	4 32 7 40	10 33
DIMAN	23 8 Pent. S. Apollinaire.	4 33 7 39	10 59
Lundi	24 Ste Christine.	4 34 7 38	11 26
Mardi	25 S. Jacques le Majeur.	4 35 7 37	11 55
Mercredi	26 Ste Anne.	4 36 7 36	matin
Jeudi	27 S. Pantaléon.	4 37 7 36	0 29
Vendre	28 S. Nazaire.	4 38 7 35	1 10
Samedi	29 Ste Marthe.	4 39 7 33	2 3
DIMAN	30 9 Pent. S. Abdon.	4 40 7 32	3 4
Lundi	31 S. Ignace de Loyola.	4 42 7 30	Lever

## AOUT.

DERNIER QUARTIER, le 7, à 11h 30m. du soir.

NOUVELLE LUNE, le 16, à 2h. 8m. du matin.

PREMIER QUARTIER, le 23, à 6h. 41m. du matin.

PLEINE LUNE, le 30, à 1h. 27m. du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Mardi	1 S. Pierre-ès-liens.	4 44 7 28	8 10
Mercredi	2 S. Alphonse de Liguori.	4 46 7 26	8 52
Jeudi	3 Invent. du corps de S.	4 47 7 25	9 21
Vendre	4 S. Dominique. [Etienne.	4 48 7 24	9 46
Samedi	5 Notre-Dame-des-Neiges.	4 49 7 23	10 10
DIMAN	6 10 P. Transf. de N.-S.J.-C.	4 50 7 22	10 35
Lundi	7 S. Cajétan.	4 51 7 20	11 10
Mardi	8 S. Cyriaque.	4 52 7 18	11 30
Mercredi	9 S. Romain.	4 53 7 17	matin
Jeudi	10 S. Laurent.	4 54 7 16	0 2
Vendre	11 Ste Suzanne.	4 55 7 14	0 40
Samedi	12 Ste Claire.	4 57 7 12	1 21
DIMAN	13 11 P. S. Hippolyte.	4 58 7 10	2 13
Lundi	14 S. Christophe.	5 00 7 08	3 9
Mardi	15 <b>Assomption.</b>	5 01 7 07	4 7
Mercredi	16 S. Hyacinthe.	5 02 7 06	couch.
Jeudi	17 S. Mammès.	5 03 7 04	8 10
Vendre	18 Ste Héléne.	5 04 7 02	8 36
Samedi	19 <i>Jeûne.</i> S. Louis.	5 05 7 01	9 3
DIMAN	20 12 P. S. Bernard.	5 07 6 59	9 29
Lundi	21 S. Joachim.	5 08 6 58	9 59
Mardi	22 S. Timothée.	5 10 6 56	10 29
Mercredi	23 S. Philippe Béniti.	5 11 6 54	11 7
Jeudi	24 S. Barthélemy.	5 12 6 52	11 54
Vendre	25 S. Louis, roi.	5 13 6 50	matin
Samedi	26 S. Zéphirin.	5 14 6 48	0 50
DIMAN	27 13 P. S. Césaire.	5 15 6 47	1 54
Lundi	28 S. Augustin.	5 17 6 45	3 6
Mardi	29 Décoll. de S. J.-Baptiste.	5 18 6 43	lever
Mercredi	30 Ste Rose de Lima.	5 19 6 41	7 18
Jeudi	31 S. Raymond.	5 20 6 40	7 45

## SEPTEMBRE.

DERNIER QUARTIER, le 6, à 5h. 16m. du soir.

NOUVELLE LUNE, le 14, à 2h. 15m. du soir.

PREMIER QUARTIER, le 21, à 0h. 18m. du soir.

PLEINE LUNE, le 28, à 0h. 56m. du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Vendre.	1 S. Gilles.	5 22 6 38	8 12
Samedi	2 S. Etienne.	5 23 6 36	8 35
DIMAN	3 14 P. SStes Sérapie et	5 25 6 31	9 1
Lundi	4 S. Martin. [Sabine.	5 26 6 32	9 28
Mardi	5 S. Laurent Justinien.	5 27 6 30	9 59
Mercredi	6 S. Humbert.	5 28 6 28	10 35
Jeudi	7 Ste Reine.	5 30 6 26	11 16
Vendre.	8 NATIVITÉ DE LA Ste.	5 31 6 24	matin
Samedi	9 S. Omer. [VIERGE.	5 33 6 22	0 3
DIMAN	10 15 P. Le S. Nom de Marie	5 34 6 20	0 57
Lundi	11 S. Prote.	5 35 6 18	1 56
Mardi	12 S. Guidon.	5 36 6 16	2 59
Mercredi	13 S. Amé.	5 37 6 14	4 4
Jeudi	14 Exaltat. de la Ste. Croix.	5 38 6 12	couch
Vendre.	15 Ste Catherine de Gènes.	5 39 6 11	7 5
Samedi	16 SS. Corneille et Cyprien.	5 40 6 09	7 32
DIMAN	17 16 P. Les 7 doul. de Marie.	5 41 6 07	7 59
Lundi	18 S. Ferréol.	5 42 6 04	8 31
Mardi	19 S. Janvier.	5 44 6 02	9 7
Mercredi	20 4 Temps. S. Eustache.	5 45 6 00	9 51
Jeudi	21 S. Mathieu. [Villeneuve.	5 46 5 59	10 42
Vendre.	22 4 Temps. S. Thomas de	5 47 5 57	11 44
Samedi	23 4 Temps. S. Lin.	5 48 5 55	matin
DIMAN	24 17 P. N.-D. de la Merci.	5 49 5 53	0 51
Lundi	25 S. Firmin.	5 50 5 51	2 3
Mardi	26 Ste Justine.	5 52 5 49	3 14
Mercredi	27 SS. Côme et Damien.	5 53 5 47	4 25
Jeudi	28 S. Wenceslas.	5 54 5 45	lever
Vendre.	29 S. Michel Archange.	5 55 5 44	6 35
Samedi	30 S. Jérôme.	5 57 5 43	7 2

## OCTOBRE.

DERNIER QUARTIER, le 6, à 0h. 38m. du soir.  
 NOUVELLE LUNE, le 14, à 1h. 25m. du matin.  
 PREMIER QUARTIER, le 20, à 7h. 00m. du soir.  
 PLEINE LUNE, le 28, à 3h. 20m. du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
DIMAN	1 18 P. <b>Le Saint Rosaire.</b>	5 58 5 42	7 27
Lundi	2 Fête des Anges Gardiens.	6 00 5 40	7 57
Mardi	3 S. Gérard.	6 01 5 38	8 30
Mercredi	4 S. François d'Assise.	6 02 5 37	9 9
Jeudi	5 S. Placide.	6 03 5 35	9 54
Vendre.	6 S. Bruno.	6 05 5 33	10 44
Samedi	7 SS. Marcel et Apulée.	6 07 5 31	11 41
DIMAN	8 19 P. <b>Maternité de la S. V.</b>	6 08 5 29	matin
Lundi	9 S. Denis l'Aréopagite.	6 09 5 26	0 42
Mardi	10 S. François de Borgia.	6 11 5 24	1 45
Mercredi	11 S. Germain.	6 13 5 22	2 51
Jeudi	12 S. Wilfrid.	6 14 5 20	4 0
Vendre.	13 S. Edouard.	6 15 5 18	5 10
Samedi	14 S. Calliste.	6 17 5 16	couch.
DIMAN	15 20 P. <b>Pureté de la Ste. V.</b>	6 18 5 14	6 29
Lundi	16 S. Gal.	6 20 5 13	7 3
Mardi	17 Ste Hedwige.	6 21 5 11	7 52
Mercredi	18 S. Luc.	6 22 5 10	8 36
Jeudi	19 S. Pierre d'Alcantara.	6 23 5 08	9 36
Vendre.	20 S. Jean de Kenti.	6 25 5 06	10 43
Samedi	21 Ste Ursule et ses compag.	6 26 5 05	11 53
DIMAN	22 21 P. <b>Patronage de la S. V.</b>	6 27 5 03	matin
Lundi	23 S. Ignace.	6 28 5 02	1 4
Mardi	24 S. Magloire.	6 30 5 00	2 13
Mercredi	25 S. Chrysante et Ste Darie.	6 31 4 59	3 20
Jeudi	26 S. Evariste.	6 32 4 57	4 25
Vendre.	27 Ste Sabine.	6 34 4 56	lever
Samedi	28 SS. Simon et Jude.	6 36 4 53	5 28
DIMAN	29 22 P. Ste Ermelende.	6 37 4 51	5 57
Lundi	30 Bienh. Alph. Rodriguez.	6 38 4 50	-6 28
Mardi	31 <i>Jeûne.</i> S. Quentin.	6 39 4 49	7 5

## NOVEMBRE.

DERNIER QUARTIER, le 5, à 8h. 1m. du matin.

NOUVELLE LUNE, le 12, à 0h. 15m. du soir.

PREMIER QUARTIER, le 19, à 3h. 53m. du matin.

PLEINE LUNE, le 26, à 8h. 59m. du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
Mercredi	1 <b>Toussaint.</b> (d'oblig.)	6 41	4 47	7 47
Jeudi	2 <i>Commém. des Morts.</i>	6 42	4 46	8 36
Vendre	3 S. Hubert.	6 44	4 45	9 28
Samedi	4 S. Charles Borromée.	6 45	4 42	10 27
DIMAN	5 23 Pent. Ste Bertille.	6 46	4 42	11 29
Lundi	6 S. Bruno.	6 48	4 41	matin
Mardi	7 S. Gérold.	6 49	4 40	0 33
Mercredi	8 SStes Thaïs et Pélagie	6 51	4 38	1 38
Jeudi	9 S. Théodore le jeune.	6 52	4 37	2 46
Vendre	10 S. André Avellin.	6 54	4 35	3 50
Samedi	11 S. Andronic.	6 55	4 34	5 10
DIMAN	12 24 Pent. S. Bénigne.	6 57	4 33	couch
Lundi	13 S. Didace.	6 58	4 32	5 37
Mardi	14 S. Calixte.	7 00	4 30	6 26
Mercredi	15 Ste Gertrude.	7 02	4 28	7 23
Jeudi	16 S. Edmond.	7 03	4 27	8 30
Vendre	17 S. Grégoire le Thaum.	7 04	4 27	9 41
Samedi	18 Déd. égl. SS. Pre. et Paul	7 05	4 26	10 54
DIMAN	19 25 Pent. Ste Eliz. de H.	7 07	4 25	matin
Lundi	20 S. Félix de Valois.	7 08	4 24	0 5
Mardi	21 Presentation de N.-D.	7 09	4 24	1 12
Mercredi	22 Ste Cécile.	7 10	4 23	2 18
Jeudi	23 S. Clément.	7 12	4 22	3 21
Vendre	24 SStes Flore et Marie.	7 13	4 21	4 24
Samedi	25 Ste Catherine.	7 14	4 20	5 26
DIMAN	26 26 Pent. S. Conrad.	7 16	4 20	Lever
Lundi	27 Ste Margte. de Savoie.	7 17	4 19	5 3
Mardi	28 S. Sosthène.	7 18	4 18	5 43
Mercredi	29 S. Saturnin.	7 19	4 18	6 28
Jeudi	30 S. André, Apôtre.	7 20	4 18	7 21

## DECEMBRE.

DERNIER QUARTIER, le 5, à 1h. 52m. du matin.

NOUVELLE LUNE, le 11, à 11h. 8m. du soir.

PREMIER QUARTIER, le 18, à 3h. 47m. du soir.

PLEINE LUNE, le 26, à 4h. 41m. du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Vendre.	1 S. Eloi.	7 21 4 17	8 16
Samedi	2 Ste Bibiane.	7 22 4 17	9 16
DIMAN	3 1 <i>Avent.</i> S François-Xav.	7 23 4 17	10 17
Lundi	4 Ste Barbe.	7 24 4 17	11 22
Mardi	5 S. Sabas.	7 25 4 16	matin
Mercredi	6 <i>Jeûne.</i> Ste Denise.	7 26 4 16	0 26
Jeudi.	7 Ste Fare.	7 27 4 16	1 32
Vendre.	8 <i>Jeûne</i> <b>Conception B.V.M.</b>	7 28 4 16	2 43
Samedi.	9 Ste Léocadie. [d'oblig.	7 29 4 16	3 55
DIMAN	10 2 <i>Avent.</i> Ste Eulalie.	7 30 4 16	couch
Lundi	11 S. Damase.	7 31 4 16	4 10
Mardi	12 S. Valery.	7 32 4 16	5 4
Mercredi	13 <i>Jeûne.</i> Ste Lucie.	7 33 4 17	6 10
Jeudi	14 S. Nicaise.	7 34 4 17	7 22
Vendre.	15 <i>Jeûne.</i> S. Eusèbe.	7 35 4 17	8 38
Samedi	16 Ste Adélaïde.	7 36 4 17	9 52
DIMAN	17 3 <i>Avent.</i> Ste Olympiade.	7 37 4 17	11 3
Lundi	18 S. Gatien.	7 37 4 18	matin
Mardi	19 Ste Wivine.	7 38 4 18	0 10
Mercredi	20 4 <i>Temps.</i> S. Dominique.	7 38 4 19	1 15
Jeudi	21 S. Thomas.	7 38 4 20	2 17
Vendre	22 4 <i>Temps.</i> S. Flavien.	7 38 4 20	3 19
Samedi	23 4 <i>Temps.</i> Ste Victoire.	7 38 4 20	4 21
DIMAN	24 4 <i>Avent.</i> Ste Tarsille.	7 39 4 21	5 51
Lundi	25 <b>Noël.</b> (d'oblig.)	7 39 4 21	6 20
Mardi	26 S. Etienne.	7 40 4 22	lever
Mercredi	27 S. Jean, apôtre.	7 40 4 23	5 16
Jeudi	28 Les saints Innocents.	7 40 4 24	5 10
Vendre.	29 S. Trophyme.	7 41 4 25	7 9
Samedi	30 S. Sabin.	7 41 4 26	8 9
DIMAN	31 S. Sylvestre.	7 41 4 27	9 11

## VINS DE FRUITS.

## MANIÈRE DE LES FABRIQUER.

Notre pays abonde en fruits dont nous pouvons tirer une agréable boisson, économique et saine. Comme la manière d'en tirer profit est peu connue ici, nous pensons être utiles en exposant une théorie, mise à la portée de tout le monde, des principes généraux de l'art de faire les vins, et en indiquant la manière de fabriquer leurs différentes espèces.

Après que les substances servant à faire le vin et qu'on appelle le *moût*, sont placées dans une cuve et préparées comme nous le dirons à chaque espèce de vin, le premier phénomène qui se produit est la *fermentation vineuse*, qui n'a lieu qu'à une température d'été (20° centigrade). Observons qu'une grande quantité ou *masse* est plus favorable à cette fermentation, qui commence en quelques heures ou en quelques jours, selon la température, la richesse en sucre et la masse du liquide. Pendant cette fermentation la liqueur s'agite, s'épaissit, se trouble, gonfle et se couvre d'écume. Après quoi le liquide s'éclaircit et devient limpide.

On met alors cette liqueur en tonneau et le vin s'achève par une espèce de fermentation qu'on appelle fermentation *insensible*.

Ce tonneau doit être rempli afin que la mousse qui se produit s'en échappe par la bonde, qu'on ne recouvre que d'une simple feuille de papier.

A mesure que la *fermentation insensible* diminue, le liquide s'abaisse, et l'on doit observer cet abaissement afin d'y mettre de temps en temps du même liquide conservé à part pour que le tonneau soit toujours plein.

C'est alors le temps d'introduire dans le vin les substances étrangères que nous indiquerons pour chaque qualité de vin, et propres à lui donner un bouquet.

On peut donner la couleur aux vins avec des mûres, des baies de sureau ou des tranches de betterave que l'on fait fermenter avec le moût lors de la première fermentation.

Lorsque le vin est achevé, ce qui a lieu lorsque la dernière fermentation n'est presque plus apparente, on le tire dans d'autres tonneaux secs et propres que l'on bouche bien et que l'on dépose dans un endroit frais où la clarification s'opère par le temps et le repos.

Il se dépose une lie au fond et sur les parois du tonneau ; mais comme cette lie est susceptible de se mêler au vin par le mouvement, on peut soutirer le vin dans d'autres tonneaux à différentes époques, et surtout lorsqu'on veut mouvoir les tonneaux, soutirage qui se fait en faisant couler doucement le vin au moyen d'une chantepleure placée à quelques pouces du fond du tonneau.

On peut mettre le vin immédiatement après la seconde fermentation dans des bouteilles bien bouchées et cachetées que l'on couche dans un endroit frais, mais il se bonifie moins que dans les tonneaux.

Ces principes bien compris, nous allons donner la manière de faire les vins de *Groseilles*, de *Gadelles*, de *Cassis* ou *Gadelles Noires*, de *Sureau*, de *Raisin des Champs*, de *Mûres*, de *Framboises* et de *Cerises*, tous fruits qui fermentent bien et fournissent une boisson excellente et saine.

#### VIN DE CASSIS (GADELLES NOIRES).

Prenez des cassis lorsqu'ils commencent à mûrir ; égrainez-les et écrasez-les dans une cuve de bois ; abandonnez-les pendant 24 heures ; puis exprimez-en le jus au travers d'un sac grossier ou d'un tamis ; mettez ensuite sur ces cassis écrasés une petite quantité d'eau et abandonnez-les dans la cuve pendant 12 heures, et après en avoir exprimé le jus comme la première fois, ajoutez-le au premier. Dans chaque pinte de cette liqueur mettez environ une demi-livre de sucre, et mettez le mélange dans un tonneau, qui doit être entièrement rempli ; laissez-le fermenter et, lorsque la fermentation commencera à s'affaiblir, bouchez la bonde, en ayant soin de percer un petit trou à côté pour laisser une issue à l'acide carbonique qui pourra se développer par ce petit trou qu'on débouchera et qu'on ouvrira de temps en



temps ; et lorsqu'on n'a plus à craindre les effets d'une trop grande quantité de gaz on le bouchera définitivement. On peut soutirer le vin six mois après et le mettre en bouteilles lorsqu'il est parfaitement clair.

#### VIN DE MURES.

Prenez des mûres presque mûries, écrasez-les dans une cuve, ajoutez-y une égale quantité d'eau, laissez reposer ce mélange 24 heures, passez-le dans un sac grossier ou un tamis, et après avoir ajouté à chaque pinte de jus six à sept onces de sucre, faites-le fermenter, et lorsqu'il sera clair, mettez-le en bouteilles.

#### VIN DE FRAMBOISES.

Pour une quantité de neuf pintes et demie de framboises écrasées, ajoutez sept pintes et demie d'eau ; laissez reposer le mélange vingt-quatre heures, passez-le dans un sac ou un tamis, et, à chaque pinte ajoutez une demi-livre de sucre et faites fermenter, après quoi mettez en bouteilles.

#### VIN DE GROSEILLES.

Ecrasez 36 livres de groseilles non mûres, et après y avoir versé  $1\frac{1}{2}$  gallon d'eau, exprimez-en le jus ; ajoutez 1 gallon d'eau au résidu et exprimez de nouveau le jus que vous ajouterez au précédent ; ajoutez-y 10 livres de sucre et 4 onces de tartrate de potasse (crème de tartre) que vous aurez préalablement réduit en poudre ; laissez fermenter la liqueur dans un cuvier pendant deux jours seulement, et mettez-la dans un tonneau que vous aurez soin de tenir toujours plein, en y ajoutant, de temps en temps, de la liqueur, jusqu'à ce que la fermentation ait été poussée assez loin pour que le bruit que l'on entend à la bonde soit à peine sensible ; il faut alors enfoncer le bondon et le fausset, et laisser le tonneau tranquille dans une cave fraîche, jusqu'au mois de novembre. C'est alors qu'il faut tirer la liqueur au clair dans un tonneau ou dans des bouteilles.

## VIN DE GADELLES.

Prenez des gadelles, telle quantité qu'il vous plaira ; plus la masse sera forte, plus le vin qu'on en obtiendra sera parfait : cueillez-les dans leur parfaite maturité. Commencez la récolte quand la rosée et le brouillard seront dissipés, et lorsque le soleil commencera à être ardent ; laissez ces fruits exposés au soleil au moins pendant quelques heures ; ensuite, séparez-les de leurs grappes, dans un grand tonneau défoncé d'un côté, qui servira de cuve, avec des pilons écrasez-les autant qu'il sera possible. Si vous voyez que le suc soit visqueux ou trop épais, ajoutez quelques pintes d'eau, mais modérément, et seulement pour lui donner de la fluidité, parce que sans fluidité point de fermentation tumultueuse, laquelle est absolument nécessaire pour diviser les principes des corps qu'on veut faire fermenter, et pour les aider, par la division qu'ils éprouvent, à créer l'esprit ardent, qui est l'âme de tous les vins. Si, au contraire, le suc est trop fluide, et s'il ne contient pas assez de musqueux doux, ajoutez-y quelques livres de sucre ; remuez et agitez pour bien incorporer le tout. Remplissez le tonneau à trois ou quatre doigts près de sa hauteur, et placez-le dans un endroit ni trop frais, ni trop chaud, mais tempéré, c'est la chaleur de la saison qui doit décider du local. Dans un lieu trop chaud, la fermentation tumultueuse serait trop rapide, et le vin serait bientôt gâté. Couvrez légèrement le tonneau avec une toile, et placez pardessus son couvercle.

## VIN DE CERISES.

On peut faire un excellent vin de cerises de la manière suivante : Prenez des cerises qui ne soient pas encore mûres ; ôtez les queues, écrasez-les dans un mortier ou dans une bassine pour détacher la pulpe sans briser les noyaux, et abandonnez la masse pendant vingt-quatre heures ; pressez la pulpe sur un tamis grossier, et, à chaque pinte, ajoutez 8 onces de sucre, mettez le mélange dans un tonneau, faites-le fermenter et soutirez le vin aussitôt qu'il deviendra clair. Quelques fabricants

mettent les noyaux et les amandes écrasés dans un sac qu'ils suspendent dans le tonneau par la bonde, pendant la fermentation du vin, qui acquiert par là un goût de noyaux.

#### VIN DE RAISIN.

Écrasez les raisins sans écraser les pepins, exprimez le jus et passez-le dans un tamis ; mettez sur le marc une petite quantité d'eau, laissez-le reposer vingt-quatre heures et exprimez-en tout le jus qui y adhère encore ; après cela, à chaque pinte, ajoutez 5 onces de sucre, laissez fermenter la liqueur et observez les règles que nous avons indiquées pour faire le vin de groseilles.

#### VIN DE BAIES DE SUREAU.

Ce fruit est très-convenable pour faire du vin ; son jus contient une quantité considérable de la matière fermentescible qui est si essentielle pour produire une fermentation active, et sa belle couleur donne au vin une teinte riche ; mais, comme ce fruit manque de matière sucrée, il faut y suppléer largement. On rend ce vin bien meilleur en y ajoutant une petite quantité de tartrate de potasse ; observez que 2 ou 4 pour 100 seront une dose suffisante selon la plus ou moins grande douceur du fruit, les plus doux en exigeant davantage, *et vice versa*. La dose du tartrate de potasse doit aussi varier, suivant la quantité de sucre qu'on ajoute, en l'augmentant à mesure que celui-ci augmente.

A chaque pinte de baies écrasées, ajoutez une chopine d'eau, passez le jus dans un tamis de crin, et à chaque pinte de jus étendu d'eau ajoutez 10 onces de sucre ; faites bouillir le mélange pendant environ un quart d'heure et faites-le fermenter comme nous l'avons dit plus haut, voyez au *vin de groseilles*.

---

*Moyen pour savoir combien un jeune cheval doit encore grandir.* — Mesurez la hauteur des jambes de devant jusqu'à la pointe de l'épaule ; mesurez de même la distance qu'il y a entre cette pointe de l'épaule et le

garrot ; la différence entre ces deux mesures est la hauteur dont le poulain grandira encore.

*Procédé pour saler les porcs, dit à l'américaine.* — Pour 200 lbs de porcs on prend :

Sel blanc ou sel marin pilé.....	10 lbs.
Sucre blanc pilé.....	4 lbs.
Salpêtre pilé.....	1 lbs.
Poivre blanc en poudre.....	1 once
Clous de girofle en poudre.....	1 once
Ail à volonté.	

On fait sécher le sel dans une marmite ; on met le tout mêlé ensemble dans un vase, et on sale la viande toute chaude si on le peut. Il est nécessaire que chaque morceau de viande soit bien entouré ou bien garni du mélange contenu dans le vase.

*Emploi des patates malades.* — Un cultivateur du département de Nièvre vient d'engraisser des poulets avec un plein succès en les nourrissant de patates malades. Le procédé qu'il emploie est fort simple. On met les patates en tas dans un coin de la basse-cour, et on prive les volailles de tout autre aliment. Celles-ci se jettent avidement sur les tubercules gâtés et engraisent à vue d'œil. L'avis est bon à répandre dans les contrées ravagées par la maladie de la pomme de terre. L'essai, en tout cas, est exempt de difficulté et de dépense.

*Moyen pour que les mouches ne tourmentent pas les chevaux.* — On prend des feuilles de courges, on les pile et on frotte les chevaux avec le jus le matin, et à midi quand il fait bien chaud. On peut aussi frotter les chevaux avec de la lie de vin, et on obtient, assure-t-on, le même résultat.

*Moyen pour empêcher les mouches d'approcher de la viande.* — Il suffit de mettre un oignon sur la viande, et, tant que l'odeur de l'oignon se fait sentir, les mouches n'approchent pas.

*Pronostic de l'hiver.* — Un signe certain et bien simple à consulter pour connaître d'avance si l'hiver sera rigoureux ou non, c'est d'examiner la pelure des oignons. Dans les années où l'hiver doit être rude, ces tubercules se couvrent d'une pellicule ou manteau d'hiver, tandis que dans les années où l'hiver doit être plus doux, ils ne prennent pas la peine de se fabriquer un manteau pour l'hiver.

---

*Moyen de détruire les mouches.* — On se procure un carré de planche de trois pieds de diamètre ; on y passe une couche légère de mélasse avec un pinceau, et on l'appuie au mur. La mouche est très-friande de la matière sucrée ; elle se précipite sur ce carré de planche, ses pattes ou ses ailes s'y attachent ; épuisée par les efforts qu'elle fait pour se dépêtrer, elle périt. Lorsque ce carré de planche est couvert de mouches mortes, on la racle bien avec un couteau de bois, et on y applique une seconde couche de mélasse ; en procédant ainsi, on détruit en bien peu de temps toutes les mouches d'un logement. La dépense est de peu de valeur.

---

*Destruction des vers chez les enfants.* — Faites une forte infusion de sauge dans laquelle vous ferez dissoudre une petite quantité de saleratus ; sucez la liqueur et ajoutez un peu de lait si vous le désirez.

---

*Destruction des pucerons par le tabac.* — Une forte décoction de tabac est toujours plus ou moins efficace pour opérer la destruction des pucerons. En prenant une pinte de cette décoction, à laquelle on ajoute cinq pintes d'eau, on obtient un mélange qui, projeté sur les parties attaquées par les pucerons, fait mourir ceux-ci. Si, deux jours après cette opération, on s'apercevait qu'il y a encore des pucerons, on recommencerait une seconde aspersion. Il est bien rare qu'on soit obligé d'aller au-delà de deux fois.

*Moyen pour guérir les coupures.*—Les feuilles de géranium guérissent assez promptement les coupures, écorchures et autres plaies de ce genre. On prend une ou plusieurs feuilles de cette plante que l'on écrase un peu sur un linge, on l'applique ainsi sur la plaie, et il arrive souvent qu'une seule feuille suffit pour la guérison. Elle s'attache fortement à la peau, aide au rapprochement des chairs, et cicatrise la blessure en peu de temps.

*Moyen de conserver les roses fraîches.*—Voici un moyen de conserver les roses fraîches et de les retrouver en hiver.

Quand fleurissent les dernières roses des quatre saisons, ou toutes autres roses montantes, coupez les boutons au moment où ils vont s'épanouir, cachez la queue avec de la cire, enfermez ensuite chaque bouton de rose dans un cornet de papier épais assez large pour que la fleur ne touche pas. Collez le tour du cornet pour que l'air ne puisse y pénétrer, suspendez les boutons par la queue dans une armoire. S'ils peuvent être isolés, cela n'en sera que mieux. L'hiver, quand viendra le moment de vous parer de vos roses, défaites le cornet, coupez le bout qui a été cacheté, brûlez ensuite l'extrémité de la queue, placez la fleur dans de l'eau bien fraîche, et, au bout de deux heures, vous aurez une charmante rose toute nouvellement épanouie.

*Recette pour conserver la viande.*—On coupe la viande en morceaux de deux et quatre livres ou plus; on place les morceaux dans des vases en terre ou en bois, et on les recouvre avec du charbon en poudre fine.

Par ce moyen, on peut conserver de la viande de boucherie pendant plus de 15 jours, quelle que soit l'intensité des chaleurs. Elle est, après 2 semaines, aussi fraîche que lorsqu'elle est sortie de chez le boucher. Il ne faut pas craindre, si on veut atteindre ce résultat, d'employer le poussier de charbon à un pouce et demie d'épaisseur. Il agit surtout par l'interception

de l'air, et plus la couche est épaisse, plus il opère d'une manière efficace.

Une cuillerée de poudre de charbon mise dans l'eau destinée à recevoir les tiges des fleurs aura aussi l'effet de les conserver avec leur fraîcheur et leurs conditions naturelles. Le charbon fera dépôt rapidement au fond du vase, et l'eau restera limpide. Il ne faut renouveler ni l'eau ni le charbon.

*Moyen de reconnaître le coton dans les étoffes de laine.*

— Il faut éplucher l'étoffe, et brûler lentement à la flamme d'une chandelle les fils épluchés. S'ils brûlent rapidement, et sans répandre d'odeur, ils sont en coton. S'ils brûlent au contraire avec lenteur, et sentant la laine brûlée, il n'y a plus lieu de douter.

*Recette pour faire de la bière.* — Dans 5 gallons d'eau douce, mettez un pot d'orge, 1 quarteron de houblon, et faites bouillir pendant 1½ heure. Coulez ensuite dans un linge de toile et laissez tiédir. Mettez alors un pot de mélasse, une once de gingembre et 1 pinte de *hisse* qu'on achète chez les boulangers. Brassez un peu en mettant votre *hisse*. Mettez tout cela dans un baril de cinq gallons; mettez-le près du poêle, et laissez fermenter pendant une journée ou deux jours. Pendant ce temps votre baril doit demeurer débouché.

Après cela, ôtez votre baril de près du poêle, bouchez-le, et laissez vieillir pendant 8 à 10 jours.

Quand vous bouchez votre baril, s'il est trop plein, vous pouvez en ôter une bouteille environ, avant de placer le bouchon. Il serait mieux encore de mettre cette bière en bouteilles pour la laisser vieillir. Mais il faut bien cacheter les bouteilles.

*Moyen d'attendrir la viande.* — "The American Artisan" annonce ainsi une découverte des plus intéressantes pour les ménagères : Un savant vient de trouver le moyen d'attendrir la viande la plus coriace : il s'agit tout simplement d'ajouter à l'eau en ébullition, quand on a écumé le pot, deux cuillerées d'eau-de-vie pour trois livres de viande.

## HOROSCOPES.

**JANVIER.**—Les personnes qui naissent dans ce mois sont d'une constitution faible mais vivent longtemps ; elles sont industrieuses et réussissent dans toutes leurs entreprises. Les filles sont d'une forte constitution, bonnes et aimables.

**FÉVRIER.**—Ceux qui naissent dans le mois de Février sont probes, constants, discrets, entreprenants et passionnés pour les grandes affaires, dans lesquelles ils réussissent généralement.

**MARS.**—Bonté, franchise, générosité, économie et travail, telles sont les qualités qui distinguent les personnes qui naissent dans ce mois.

**AVRIL.**—Ceux qui naissent en Avril ont plus de bon sens que d'esprit ; ce sont des amis fidèles, patients et zélés. La vue d'une bonne action les rend heureux, celle d'une mauvaise les remplit d'indignation.

**MAI.**—Ceux qui naissent dans ce mois sont passionnés pour les sciences, les arts et les lettres ; leur caractère manque de fermeté ; au physique, ils ne sont ni beaux ni laids.

**JUIN.**—Bon cœur, caractère excellent, aimant l'instruction et faisant honneur à leurs affaires, tels sont au moral ceux qui naissent dans le mois de Juin. Leur taille est petite et ils sont enclins à la maladie, surtout aux affections de poitrine, auxquelles ils succombent avant leur quarantième année.

**JUILLET.**—Ceux qui naissent dans ce mois ont l'esprit peu ouvert, mais ils sont doués d'une grande douceur de caractère ; ils sont ennemis des contestations, et ne transigent jamais avec la lâcheté et le déshonneur. Les filles sont modestes et d'un esprit pénétrant.

**AOUT.**—Ceux qui naissent dans ce mois joignent à la beauté de leurs traits une grande douceur de caractère ; ils sont affables, obligeants, mais mélancoliques et parfois boudeurs.

**SEPTEMBRE.**—Ceux qui naissent en Septembre sont d'un caractère changeant et peu discrets. Ils ont la passion des voyages et des aventures.

**OCTOBRE.**—Ceux qui naissent dans ce mois sont intelligents, mais d'une humeur sombre, acariâtres, vindicatifs et altiers. Ils recherchent les jouissances terrestres et la bonne société. Ce sont des modèles d'économie, surtout les personnes du sexe.

**NOVEMBRE.**—Les personnes nées dans le mois de Novembre sont d'un extérieur charmant, polies dans leurs manières, aimantes, propres, de belle taille et d'un physique avantageux. S'il leur arrive d'être exposées aux coups de la fortune, leur esprit ingénieux ne tarde pas à les faire triompher.

**DÉCEMBRE.**—Ceux qui naissent dans ce mois sont d'un tempérament aisé et délicat, susceptibles et colères, mais très-discrets. Ils ont l'esprit intelligent et subtil et la figure assez agréable.



## Variétés Amusantes.

*L'homme qui veut faire le ménage.* — Il y avait une fois un mari querelleur et tracassier, qui ne trouvait jamais que sa femme fit assez de besogne dans la maison. Un soir qu'il revenait de faucher, il gronda et cria si fort que sa bonne femme lui dit :

— Allons, père, ne sois donc pas si malin. Veux-tu que demain nous changions de besogne ? Tu prendras ma place à la maison, et moi, j'irai faire ton ouvrage dans les champs. L'homme y consentit de grand cœur, riant de cette naïveté.

Belle besogne ! se disait-il, dix femmes ne font pas, en un jour, autant de travail qu'un seul homme.

Le lendemain donc, de bon matin, la femme partit pour les prés, la faux sur l'épaule. Le mari voulut d'abord faire du beurre ; mais après avoir battu la crème pendant quelques minutes, il se sentit altéré, et descendit à la cave pour tirer de la bière. Pendant que sa chopine se remplissait, il entendit qu'un cochon entraît dans la maison, et, craignant qu'il ne renversât la baratte, il courut le chasser, sans prendre le temps de remettre la *quille* (fausset). Mais la baratte était déjà renversée, et le pourceau barbotait dans la crème, qui rigolait sur le pavé. A ce tableau notre homme entra dans une telle colère, qu'il oublia le tonneau de bière et se mit à poursuivre le pourceau à toutes jambes. Quand il l'eut atteint, il lui asséna un si violent coup qu'il l'étendit raide mort à terre. Il remarqua alors qu'il avait encore le fausset en main, et il se hâta de descendre à la cave ; mais il était trop tard, toute la bière avait coulé hors du tonneau. Un peu confus, il entra dans la laiterie, et trouvant encore assez de crème pour remplir la baratte, il recommença à faire du beurre pour le dîner. Après avoir baratté un quart d'heure, il se souvint que la vache était encore à l'étable et qu'il ne lui avait rien donné, ni humide ni sec, quoiqu'il fût déjà tard. Comme il n'avait pas le temps de la mener au pâturage, il prit le parti de la faire monter sur le toit. Mais notre homme n'osait quitter la baratte, car le veau courait et cabriolait tout alentour ; et il était à craindre qu'il ne

la culbutât. Il prit donc cette baratte sur son dos en allant faire boire la vache, avant de la mener sur le toit. Mais quand il se baissa pour tirer de l'eau, la crème lui tomba dans le cou, puis coula dans le puits. Cependant midi approchait, et il n'avait pas encore de beurre. Il résolut alors de faire de la bouillie, et il suspendit dans l'âtre une marmite pleine d'eau. Puis, songeant tout à coup que la vache pourrait faire une chute et se casser les membres, il monta près d'elle pour l'attacher, et il lui passa autour du cou une corde dont il eut soin de laisser tomber un bout par la cheminée, afin de se la lier autour de la jambe, car l'eau bouillait déjà dans la marmite, et il avait à broyer le gruau. Comme il était ainsi occupé, s'évertuant à réparer le temps perdu, la vache fit une chute, et son poids tira brusquement l'homme par le tuyau de la cheminée. Il y resta suspendu, criant comme un possédé et se battant avec les murs noirs de suie, tandis que la bête planait entre ciel et terre. La femme, qui avait longtemps attendu que son mari l'appelât pour dîner, perdit enfin patience : elle se douta de quelque mésaventure, et elle revint à la maison. Quand elle vit la vache dans cette triste position, sans pouvoir comprendre ce qui était arrivé, elle se hâta de couper la corde avec sa faux, et au même instant l'homme, dégringolant dans la cheminée, tomba la tête dans la marmite. Il en eut assez de cette expérience ; le lendemain il alla faucher.

Un nombreux auditoire versait des larmes en entendant le sermon d'un prédicateur. Un seul ne pleurait pas.

— Pourquoi ne pleurez-vous pas ? lui demanda-t-on.

— Monsieur, répondit-il, c'est que je ne suis pas de la paroisse !

Un criminel, condamné à se précipiter du haut d'un rocher, montrait une hésitation facile à comprendre.

— Tu fais bien des façons, lui dit le vice-roi.

— Monsieur, répondit l'autre, croyez-vous la chose si aisée ? Je vous la donne en douze.

Cette plaisante riposte lui sauva la vie.

Certain intendant de province,  
Qui menait avec lui l'équipage d'un prince,  
En passant sur un pont parut fort en courroux :

— Pourquoi, demanda-t-il au maire de la ville,  
A ce pont étroit et fragile  
N'avoir point mis de garde-fous ?

Le maire craignant son murmure :

— Pardonnez, monseigneur, lui dit-il assez haut :  
Notre ville n'était pas sûre  
Que vous y passeriez si tôt.

Dialogue entre trois vauriens et une vieille qui conduisait des ânes :

— Bonjour, la mère aux ânes !

— Bonjour, mes enfants, bonjour.

A la première représentation d'une mauvaise pièce, le parterre faisait vacarme. Le commissaire de police, interpellant le public, s'écrie :

— Je voudrais bien savoir qui cause tant de bruit ?

— C'est Monsieur, répond un plaisant, en montrant la loge où se trouvait l'auteur.

— Canaille ! banqueroutier ! voleur !... criait une vieille femme à un homme qui l'insultait.

Celui-ci ripostant par l'épithète de " vieille sorcière."

— Ah ! j'ai donc deviné, dit-elle.

L'abbé Maury était fier.

— Vous croyez donc valoir beaucoup, lui disait Regnault de Saint-Jean-d'Angely.

— Très-pèu quand je me considère, repartit Maury ; beaucoup quand je me compare. ....

Une femme âgée de quatre-vingt-dix ans disait à M. de Fontenelle, âgé de quatre-vingt-quinze :—La mort nous a oubliés.

— Chut ! fit M. de Fontenelle en mettant le doigt sur sa bouche.

*Un abonnement à un journal en Amérique.*—Un journal de l'Ouest Amérique a reçu une proposition d'abonnement, pour une année avec cette condition, que l'abonné, au lieu de payer en argent, fournira les produits de son industrie. L'administration du journal accepta sans plus ample information et servit régulièrement son nouvel abonné. A l'échéance on apporta fidèlement au bureau les produits de l'industrie en question, cinq cercueils ! L'abonné était fabricant de ce genre de meuble. L'administration fut fort embarrassée de ces valeurs.

+ Une dame, voulant rendre ses visites du jour de l'an, dit à son valet de pied d'aller prendre sur sa table un paquet de cartes.

— Vous en déposerez une, dit-elle, dans toutes les maisons devant lesquelles je ferai arrêter la voiture ; je vous dirai à qui il faut la faire remettre.

— Bien, madame, quelle carte faudra-t-il donner ?

— Comment, quelle carte ? mais... n'importe laquelle.

On part. Le valet descend une trentaine de fois, vient prendre le nom des personnes, entre chez les concierges, remet partout une carte.

Il y avait plus de deux heures que la distribution durait, quand la maîtresse dit au domestique :

— Vous reste-t-il beaucoup de cartes ?

— Non, madame, je n'ai plus que l'as de pique.

L'imbécile avait distribué un jeu de piquet !

Une dame demandait le moyen de conserver un tonneau d'excellente bière, et d'empêcher que ses gens n'y touchassent. Quelqu'un lui répondit :

— Vous n'avez qu'à faire mettre à côté une pièce de vin de Bourgogne.

Une vieille dame était en visite chez une de ses amies, dont la petite fille pleurait :

— Fi ! que c'est vilain de pleurer ainsi, dit la dame ; c'est cela qui, plus tard, rend les petites filles laides ?

L'enfant au milieu de ses larmes :

— Vous avez donc bien pleuré, vous ?

Piron dinant chez une dame, se livra à quelques sarcasmes qui déplurent.

— Vous êtes un cheval, dit cette dame.

Le poète se lève de table, tenant sa serviette à la main :

— Où'allez-vous donc ?

— A l'écurie.

— Vous n'avez pas besoin de serviette.

Un jour d'hiver, Jules Janin lisait son journal au café Verrey, tenu à Londres par un Français ; un Anglais, occupé à prendre son grog, appelle flegmatiquement le garçon :

— Garçonne, commente sé appelé cette mô-sieu qui fiomé son cigare en lisant sa jornal contre le poâle ?

— Je n'en sais rien, Milord.

— Ooh !

Le questionneur se lève et s'adresse à la dame qui tient le comptoir :

— Miss, commente vô appelez cette mô-sieu qui fiomé son cigare en lisant sa jornal contre le poâle ?

— Ce n'est pas un habitué, monsieur, je regrette de ne pouvoir vous satisfaire.

— Very well... Où été le maître de le établissement ?

— Me voici, monsieur.

— Good morning... Mô-sieu le maître, vô savez commente sé appelé cette mô-sieu qui fiome son cigare en lisant sa jornal contre le poâle ?

— Pas le moins du monde ; c'est la première fois qu'il vient ici.

— Ooh !

Notre homme se dirige enfin vers l'inconnu, et, s'adressant à lui :

— Mô-sieu, qui fiomé son cigare en lisant sa jornal contre le poâle, je prie vô, commente vô appelez vô ?

— Monsieur, je m'appelle Jules Janin, dit le Français.

— Eh bien ! mô-sieu Jules Janin... votre redingote y broule.

Il était temps, il ne restait plus qu'un pan du vêtement compromis.

---

**M. A. DEROUCHE**

TABACONISTE

**Nos 241 et 243, Rue St-Paul**

**MONTREAL**

---

On trouve à ce magasin un assortiment  
considérable de

**TABACS A PRISER ET A FUMER**

AINSI QUE

Tabacs Français

*CIGARES, TABATIÈRES ET PIPES*

---

**GAUCHER & TELMOSSE**

IMPORTATEURS DE

**VINS, LIQUEURS ET FRUITS**

**ÉPICERIES DE CHOIX**

Rue St-Paul, No 200, et Rue des  
Commissaires, No 161

---

**PROVISIONS**

*Vendues aux plus bas prix du Marché.*

# AUGUSTE COUILLARD,

MARCHAND DE

*Ferronneries, Peintures, Vitres, &c.*

233 et 235, RUE St-PAUL

*Porte voisine de MM. C. O. Beauchemin et Valois*

**MONTREAL**

On trouvera à cet établissement, à très-bas prix, un assortiment des plus complets de fournitures de maisons, ustensiles de cuisine et poêles de toutes sortes.

De plus, une grande quantité de SCIÉS de moulin de toutes grandeurs et de tous prix, garanties de première qualité.

Les menuisiers et charpentiers de la ville comme de la campagne feront bien de visiter cet établissement avant d'acheter ailleurs, et les marchands qui l'encourageront y trouveront leur profit.

## GAUTHIER & VERVAIS

FABRIQUE DE

CADRES et de BAGUETTES DORES

*Imitation de bois de rose, etc.*

Cadres Ovals, Encadrement de Gravures, Dessins, Pastels, Broderies, Portraits, Miroirs de toute grandeur, etc.,

Cartes et Plans colles sur Toile

vernissés et montés sur rouleaux.

**RUE CRAIG, NO 554,**

Assortiment de gravures religieuses, historiques, etc.

# LARIVIERE & CIE

MAISON GÉNÉRALE DE

Ferronneries, Quincailleries, Contelleries

ET DE PEINTURES

NO 287, RUE SAINT-PAUL

COIN DE LA RUE ST-GABRIEL

MONTREAL

---

N. B.—MM. les marchands de la campagne trouveront à cette maison un assortiment complet, vendu à des prix très-bas et à des conditions libérales.

---

## C. O. BEAUCHEMIN & VALOIS

LIBRAIRIE-IMPRIMERIE-RELIURE

PAPETERIE ET FABRIQUE DE LIVRES BLANCS

237 & 239, RUE ST-PAUL

MONTREAL