

P

REC

J.

VINQUIÈME ANNÉE.

# ALMANACH POUR TOUS

POUR L'ANNÉE

# 1901

CONTENANT

RECETTES UTILES, NOTES HISTORIQUES, ETC.

Publié par Jos. BEAUCHAMP



QUEBEC  
J.-A. LANGLAIS & FILS

Libraires-Importateurs  
177, RUE ST-JOSEPH, ST-ROCH  
36, RUE ST-PIERRE, BASSE-VILLE.

# GERMAIN LEPINE

ENTREPRENEUR

DE

Pompes funèbres

281-283

Rue ST-VALIER

ST-ROCH.



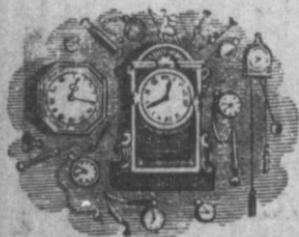
Tient constamment en mains un assortiment et variété de CERCUEILS en FER et en BOIS, de toutes grandeurs, à des prix très réduits. Spécialité : Embaumement des Corps.

## L. T. ARMAND

HORLOGER BIJOUTIER, GRAVEUR ET OPTICIEN

Nos. 440-442, Rue ST-JOSEPH, SAINT-SAUVEUR

QUEBEC.



### Belles Bagues

Vous trouverez dans notre collection toutes les belles montures et combinaisons délicates, vous aurez un grand choix dans toutes sortes de modèles, quand aux prix ils sont bien modérés et nous en avons pour convenir à toutes les bourses.

UNE VISITE EST SOLICITÉE.

L.-T. ARMAND,

Bijoutier-Opticien, 442, rue St-Joseph.

Les

BO  
A

Des p

J'ai  
cette Bi  
uits ord  
Son  
et, de la  
Elle  
tes plus  
Cett  
rente.

Bu

90

TELEPHONE 327.

Les Banquets, les Clubs, les Sociétés, les  
Réunions de Familles, font toujours  
usage de la célèbre

**BIÈRE**  
**BOSWELL & BRO.**

**ANCHOR** ❖

❖ **BREWERY**

Des plus fines BIÈRES :

**ALE** Bière blonde

**PORTER** Bière brune

**CERTIFICAT**

J'ai fait l'analyse de la BIÈRE BOSWELL, fabriquée à QUÉBEC  
cette *Bière est parfaitement pure*, et ne contient que les pro-  
duits ordinaires de la fermentation du Malt.

Son amertume lui est communiquée seulement par du HOUBLON,  
et, de la meilleure qualité.

Elle a une saveur délicieuse qui est encore rehaussée par un arôme  
des plus agréables.

Cette bière, bien que d'une couleur un peu foncée, est transpa-  
rente. Elle contient 5% d'alcool.

P.-J.-ED. PAGÉ,

Prof. de Chimie à l'Université Laval, Québec.

**Bureau, Brasserie et Entrepot réfrigéré :**  
**90 a 110, Rue Saint-Valier.**

TELEPHONE 2179

# CLUB SHOE STORE

WILFRID BÉDARD, Prop.

197, RUE ST-JOSEPH, 197

EN FACE DU COUVENT ST-ROCH

QUEBEC

*Toujours en mains : Chaussures des plus élégantes pour hommes, femmes et enfants. Les prix sont modérés.*

UNE VISITE EST SOLLICITÉE

TELEPHONE 640

# QUEBEC COAL CO.

(LIMITÉE)

IMPORTATEURS DE

**Charbons**

de toutes sortes

Tels que :

Sydney, Ecossais, Américain anthracite,  
Charbon de Forges, Newcastle, Américain

13, RUE ST. JAMES

Par JALBERT & FRÈRE.

REC

E

ALMANACH  
POUR TOUS

POUR L'ANNÉE

1901

CONTENANT

RECETTES UTILES, NOTES HISTORIQUES, ETC.

Publié par Jos. BEAUCHAMP

Enregistré conformément à l'acte du Parlement du Canada,  
en l'année 1896, par Jos. BEAUCHAMP, au bureau du  
Ministre d'Agriculture à Ottawa.



QUÉBEC  
IMPRIMERIE DARVEAU,  
80, Côte de la Montagne.

## BONNE ET HEUREUSE ANNÉE!

L'*Almanach pour Tous*, qui est à sa cinquième édition, que nous offrons au public a été préparé avec tout le soin possible, on y trouvera beaucoup de renseignements utiles, liste des députés des gouvernements d'Ottawa et Québec, d'informations municipales et autres qui intéresseront le public et les familles, et nous avons lieu de croire que cet almanach sera conservé et apprécié par ceux qui nous liront.

Ce petit opuscule comprend le calendrier, éphémérides en regard de chaque mois, notes diverses, et bons mots.

### Fêtes d'obligation

Tous les Dimanches de l'année.	La Toussaint, 1er novembre.
La Circonc. de Notre-Seign. 1 jan.	L'Immaculée-Conception de la
L'Épiphanie de Notre-Seign. 6 jan.	Ste-Vierge, 8 décembre.
L'Ascension de Notre-Seig. 16 mai.	Noël, ou Nativité N.-S. 25 déc.

### Jeunes d'obligation

Les Quatre-Temps : les 27 février et 1er et 2 mars ; — les 29 et 31 et 1er juin ; — les 18, 20 et 21 septembre ; — les 18, 20 et 21 décembre. — Le Carême tout entier, excepté les Dimanches. — Tous les mercredis et vendredis de l'Avent. — Les Vigiles de Noël, de la Pentecôte, des apôtres SS. Pierre et Paul, de l'Assomption et de la Toussaint.

### Jours maigres et d'abstinence

Tous les jours des Quatre-Temps de l'année. — Tous les vendredis de l'année. — Les jours des Vigiles où l'on observe le jeûne. — Le mercredi des cendres. — Tous les mercredis et vendredis des cinq dernières semaines du Carême. — Le Samedi-Saint. — Tous les mercredis et vendredis de l'Avent.

### Fêtes Mobiles

Septuagésime, le 3 février.	Ascension, 16 mai.
Mercredi des Cendres, 20 février.	Pentecôte, 26 mai.
Dimanche de la Passion, 24 mars.	Sainte-Trinité, 21 juin.
Dimanche des Rameaux, 31 mars.	Fête-Dieu, 6 juin.
Pâques, 7 avril.	1er Dimanche de l'Avent, 1 déc.
Rogations, 13, 14 et 15 mai.	

### *Fêtes légales*

Le 1er janvier, la Circoncision.	Le 24 mai, Fête de la Reine.
Le 6 janvier, l'Épiphanie.	Le 1er juillet, Confédération.
Le 20 février, Mercredi des Cendres	Le 3 septembre, Fête du Travail.
Le 5 avril, Vendredi Saint.	Le 1er novembre, la Toussaint.
Le 8 avril, Lundi de Pâques.	Le 8 déc. l'Immaculée Conception
Le 16 mai, l'Ascension.	Le 25 décembre, la Fête de Noël.

### *Temps où la célébration des mariages n'est pas permise.*

Depuis le premier Dimanche de l'Avent jusqu'à l'Épiphanie inclusivement, et depuis le mercredi des Cendres jusqu'au Dimanche de la Quasimodo inclusivement.

### *Eclipses pour l'année 1901*

Il y aura, cette année, quatre éclipses, deux de soleil et deux de lune, invisibles à Québec.

1. — Éclipse pénombrale de lune, le 3 mai.
2. — Éclipse totale de soleil, les 17-18 mai.
3. — Éclipse partielle de lune, le 27 octobre.
4. — Éclipse annulaire de soleil, les 10-11 novembre.

### *Saisons*

Le printemps commence le 21 mars, à 2 h. 23 m. du matin.

L'été commence le 21 juin, à 10 h. 28 m. du soir.

L'Automne commence le 23 septembre, à 7 h. 20 m. du soir.

L'Hiver commence le 22 décembre, à 7 h. 37 m. du matin.

### *Phases de la Lune*

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| ☉ Nouvelle Lune.    | ○ Pleine Lune.      |
| ☾ Premier Quartier. | ☾ Dernier Quartier. |



## JANVIER

○ Le 4, à 7h. 14m. du soir. | ● Le 20, à 9h. 36m. du matin.  
 ( Le 12, à 3h. 38m. du soir. | ) Le 27, à 4h. 52m. du matin.

JOURS		FÊTES	L	O
1	Mardi	CIRCONCISION.	7 32	4 9
2	Mercredi	Octave de S. Etienne.	7 32	4 10
3	Jeudi	Octave de S. Jean.	7 32	4 11
4	Vendredi	Octave des SS. Innocents.	7 31	4 12
5	Samedi	Vigile de l'Epiphanie.	7 31	4 13
6	DIMAN.	EPIPHANIE, d'obligation.	7 31	4 14
7	Lundi	2e } De l'octave privilégiée.	7 30	4 15
8	Mardi	3e }	7 30	4 16
9	Mercredi	4e }	7 29	4 17
10	Jeudi	5e }	7 29	4 19
11	Vendredi	6e }	7 28	4 20
12	Samedi	Dim. dans l'octave et I après l'Epiphanie.	7 28	4 22
13	DIMAN.	Octave de l'Epiphanie.	7 27	4 23
14	Lundi	S. Hilaire, évêque et docteur.	7 27	4 24
15	Mardi	S. Paul, confesseur, premier ermite..	7 27	4 25
16	Mercredi	S. Marcel, pape et martyr.	7 26	4 27
17	Jeudi	S. Antoine, abbé.	7 25	4 28
18	Vendredi	Chaire de S. Pierre, à Rome.	7 24	4 30
19	Samedi	S. Canut, roi et martyr.	7 23	4 32
20	DIMAN.	II après l'Epiphanie, S. NOM DE JÉSUS.	7 22	4 33
21	Lundi	Ste Agnès, Vge et martyre.	7 21	4 34
22	Mardi	SS. Vincent et Anastase, martyrs.	7 20	4 35
23	Mercredi	Eponsailles de la Ste Vierge.	7 19	4 37
24	Jeudi	S. Timothée, évêque et martyr.	7 18	4 39
25	Vendredi	Conversion de S. Paul.	7 17	4 40
26	Samedi	S. Polycarpe, évêque et martyr.	7 16	4 42
27	DIMAN.	III apr. l'Epiph. STE FAMILLE DE J. M. J.	7 15	4 44
28	Lundi	S. Raymond de Pennafort, confesseur.	7 14	4 45
29	Mardi	S. François de Sales, évêque et docteur.	7 13	4 46
30	Mercredi	Ste Martine, vierge et martyre.	7 12	4 48
31	Jeudi	S. Pierre Nolasque, confesseur.	7 11	4 49

*Pour détruire les coquerelles. — Le borax pulvérisé, répandu dans les endroits qu'elles fréquentent a pour effet de les éloigner.*

### Éphémérides—Février

- 1, 1898. A Montréal, l'hon. R. Préfontaine, élu par acclamation, maire de cette ville.
- 1, 1900. Ouverture du parlement fédéral à Ottawa.
- 1, 1900. A Rome, mort de S. E. le cardinal Jacobiri, âgé de 63 ans.
- 5, 1900. Incendie du marché de la ville des Trois-Rivières, au-delà de \$20.000 de pertes.
- 6, 1899. Incendie d'une partie du monastère des Pères Trappistes, à Oka.
- 7, 1899. Ouverture du parlement anglais, à Londres, par Sa Majesté la reine Victoria.
- 7, 1899. Le président Mackinley suspend de ses fonctions le général Eagan.
- 16, 1899. Mort de Félix Faure, président de la république française, à l'âge de 58 ans.
- 18, 1899. Emile Loubet, président du Sénat, est élu président de la République française.
- 22, 1892. Démolition des bâtisses de l'École normale Laval, à Québec.
- 24, 1900. Jos. H. Cazes, arrêté pour le meurtre de sa femme.
- 25, 1900. Mort de Mgr Benj. Paquet, à l'âge de 68 ans.
- 25, 1900. Mort de Augustin Gaboury, ex-président de la Banque Nationale à Québec, à l'âge de 59 ans.
- 26, 1900. A Montréal, incendie du théâtre français.
- 27, 1900. Le général Cronje, après une lutte de huit jours avec 3,000 Boers contre 40,000 anglais, capitule pour éviter un massacre.

## FEVRIER

○ Le 3, à 10h. 30m. du matin.      ● Le 18, à 9h. 45m. du soir.  
 D Le 11, à 1h. 12m. du soir.      D Le 25, à 1h. 38m. du soir.

JOURS	FÊTES.	L	C
1 Vendredi	S. Ignace, évêque et martyr.	7 10	4 50
2 Samedi	PURIFICATION DE LA B. H. VIERGE MARIE.	7 9	4 51
3 DIMAN.	Septuagésime. — Sol. de la Purification.	7 7	4 53
4 Lundi	S. André Corsini, évêque et confesseur.	7 6	4 54
5 Mardi	Prière de Notre-Seigneur Jésus-Christ.	7 4	4 55
6 Mercredi	S. Tite, évêque.	7 2	4 57
7 Jeudi	S. Romuald, abbé.	7 1	4 58
8 Vendredi	S. Jean de Matha, conf.	7 0	5 0
9 Samedi	S. Cyrille d'Alexandrie, évêque et docteur.	6 59	5 2
10 DIMAN.	Sexagésime.	6 57	5 4
11 Lundi	Les VII SS. Fondateurs, confesseurs.	6 56	5 6
12 Mardi	Commémoration de la passion de N.-S. J.-C.	6 54	5 7
13 Mercredi	Ste Geneviève, vierge.	6 53	5 9
14 Jeudi	S. Ildefonse, évêque et confesseur.	6 51	5 10
15 Vendredi	SS. 26 Martyrs du Japon.	6 50	5 11
16 Samedi	Apparition de la B. H. V. M., à Lourdes.	6 48	5 12
17 DIMAN.	Quinquagésime.	6 46	5 14
18 Lundi	S. Siméon, évêque et martyr.	6 44	5 16
19 Mardi	S. Jean-Chrysostôme, évêque et docteur.	6 42	5 17
20 Mercredi	LES CENDRES, (Fête légale)	6 40	5 19
21 Jeudi	De la férie.	6 38	5 21
22 Vendredi	Ste Couronne d'épines de N. S. J. C.	6 36	5 23
23 Samedi	(Vigile) S. Pierre Damien, évêque et docteur.	6 35	5 25
24 DIMAN.	I du Carême.	6 34	5 26
25 Lundi	Ste Marguerite de Cortone, pénit.	6 32	5 28
26 Mardi	S. MATHIAS, apôtre.	6 30	5 29
27 Mercredi	Qtre-Tps. Chaire de S. Pierre à Antioche.	6 29	5 30
28 Jeudi	De la férie.	6 27	5 31

*L'eau bouillie claire enlève les taches de thé et de plusieurs fruits. Laissez filter l'eau à travers les taches, pour éviter de mouiller l'étoffe ailleurs.*



**MARS**

○ Le 5, à 3h. 4m. du matin. | ● Le 20, à 7h. 53m. du matin.  
 ☾ Le 13, à 8h. 6m. du matin. | ☽ Le 26, à 11h. 39m. du soir.

	JOURS	FÊTES	L	O
1	Vendredi	<i>Quatre-Temps.</i> Ste Lance de N.-S. J.-C.	6 25	5 32
2	Samedi	<i>Quatre-Temps.</i> De la férie.	6 23	5 33
3	DIMAN.	II du Carême.	6 21	5 35
4	Lundi	S. Casimir, confesseur.	6 19	5 37
5	Mardi	} De la férie.	6 17	5 38
6	Mercredi		6 15	5 39
7	Jeudi	S. Thomas d'Aquin, conf. et docteur.	6 13	5 41
8	Vendredi	S. Suaire de N.-S. J.-C.	6 11	5 42
9	Samedi	Ste Françoise Romaine, veuve.	6 9	5 43
10	DIMAN.	III du Carême.	6 7	5 44
11	Lundi	De la férie.	6 5	5 46
12	Mardi	S. Grégoire I, pape, conf. et docteur.	6 3	5 47
13	Mercredi	} De la férie.	6 1	5 49
14	Jeudi		6 0	5 50
15	Vendredi	Les Cinq Plaies de N.-S. Jésus-Christ.	5 58	5 52
16	Samedi	De la férie.	5 56	5 54
17	DIMAN.	IV du Carême SOL. ANTC. de S. JOSEPH.	5 54	5 55
18	Lundi	S. Cyrille de Jérusalem, évêque et docteur.	5 52	5 56
19	Mardi	S. JOSEPH, conf., I Patron du Pays.	5 50	5 57
20	Mercredi	S. Gabriel, Archange.	5 48	5 59
21	Jeudi	S. Benoît, abbé.	5 46	0
22	Vendredi	Précieux Sang de N.-S. J.-C.	5 44	6 2
23	Samedi	S. Thuribe, évêque et confesseur.	5 42	6 4
24	DIMAN.	DE LA PASSION.	5 40	6 6
25	Lundi	ANNONCIATION.	5 38	6 8
26	Mardi	S. Patrice, évêque et confesseur.	5 36	6 9
27	Mercredi	S. Jean Damascène, confesseur et docteur.	5 34	6 10
28	Jeudi	S. Jean de Capistran, confesseur.	5 32	6 11
29	Vendredi	Notre-Dame de Pitié.	5 30	6 12
30	Samedi	De la férie.	5 28	6 13
31	DIMAN.	DES RAMEAUX.	5 26	6 14

*En faisant de la croûte de pâtés, il ne faut pas pétrir la pâte, on la mêle rapidement, en la maniant le moins possible.*



**AVRIL**

○ Le 3, à 8h. 20m. du soir. | ● Le 18, à 4h. 37m. du soir.  
 ☾ Le 11, à 10h, 57m. du soir. | ☽ Le 25, à 11h. 15m. du matin.

JOURS		FÊTES	L	O
1	Lundi	} De la férie.	5	24 6 15
2	Mardi		5	22 6 17
3	Mercredi		5	20 6 18
4	Jeudi	JEUDI-SAINT.	5	18 6 20
5	Vendredi	VENDREDI-SAINT. (Fête légale).	5	16 6 21
6	Samedi	Samedi-Saint.	5	14 6 22
7	DIMAN.	PAQUES.	5	12 6 24
8	Lundi	De l'octave. (Fête légale).	5	11 6 25
9	Mardi	De l'octave.	5	9 6 26
10	Mercredi	} De l'octave.	5	8 6 27
11	Jeudi		5	6 6 29
12	Vendredi		5	4 6 30
13	Samedi		5	2 6 31
14	DIMAN.		QUASIMODO, I après Pâques.	5
15	Lundi	S. Isidore, évêque et docteur.	4	58 6 34
16	Mardi	S. Léon, pape, confesseur et docteur.	4	56 6 36
17	Mercredi	S. Anicet, pape et martyr.	4	55 6 37
18	Jeudi	Du S. Sacrement.	4	53 6 39
19	Vendredi	De la férie.	4	50 6 40
20	Samedi	De l'Immaculée Conception.	4	48 6 41
21	DIMAN.	II après Pâques. Sol. de l'Annonciation.	4	46 6 42
22	Lundi	SS. Soter et Calus, papes et martyr.	4	44 6 43
23	Mardi	S. George, martyr.	4	42 6 44
24	Mercredi	S. Fidèle de <i>Sigmaringen</i> , martyr.	4	41 6 45
25	Jeudi	S. Marc, Evangéliste.	4	39 6 46
26	Vendredi	SS. Clet et Marcellin, papes et martyrs.	4	37 6 47
27	Samedi	Notre-Dame du Bon Conseil.	4	35 6 49
28	DIMAN.	III apr. Pâq. Patronage de S. Joseph.	4	33 6 50
29	Lundi	S. Pierre, martyr.	4	32 6 52
30	Mardi	Ste Catherine de Sienne, vge.	4	31 6 54

*Le beurre de coco* appliqué la nuit sur la figure et les mains et enlevé le matin par le lavage est excellent pour la peau; il la rend douce et claire.

**Éphémérides - Mai**

- 1, 1898. A Calcutta la peste fait son apparition.
- 3, 1899. Installation de Mgr Denis O'Connor, évêque de London, Ont., à l'archevêché de Toronto.
- 5, 1842. Un incendie causé par la chute d'un aérolithe dévore une partie de la ville de Hambourg.
- 6, 1876. Massacre des Consuls de France et d'Allemagne à Salonique.
- 7, 1898. Sur les bords de la petite rivière Blanche, comté de Portneuf, effondrement de terrain, d'environ trois milles en superficie, et plusieurs fermes sont détruites.
- 10, 1898. Bénédiction solennelle du nouveau monastère du Précieux Sang, aux Trois-Rivières.
- 11, 1898. Mort de Dalton McCarthy, ex-représentant de Brandon aux Communes d'Ottawa, âgé de 62 ans.
- 14, 1827. Naissance à Valenciennes, du sculpteur Jean-Baptiste Carpeaux.
- 14, 1899. A Montréal, bénédiction de la pierre angulaire de la nouvelle église St-Jean-Baptiste.
- 19, 1898. Mort du grand homme d'Etat anglais, Sir William Ewart Gladstone, à Hawarden, à l'âge de 88 ans.
- 25, 1887. Incendie de l'Opéra-Comique, à Paris, nombreuses victimes.
- 29, 1814. Mort de Josephine de Beauharnais, première femme de Napoléon Ier.
- 29, 1899. Frantz Jehin-Prume, virtuose de renom, décédé à Montréal, âgé de 60 ans.

1601

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31

jout  
ils s

**MAI**

○ Le 3, à 1h. 19m. du soir. | ● Le 18, à 0h. 38m. du matin.  
 ( Le 11, à 9h. 38m du matin. | ) Le 25, à 0h. 40m. du matin.

JOURS	FÊTES	L	O
1 Mercredi	SS. PHILIPPE ET JACQUES, apôtres.	4 30	6 56
2 Jeudi	S. Athanase, évêque et docteur.	4 29	6 58
3 Vendredi	INVENTION DE LA STE CROIX,	4 27	6 59
4 Samedi	Ste Monique, veuve.	4 25	7 1
5 DIMAN.	IV après Pâques.	4 23	7 3
6 Lundi	S. Jean devant la Porte-Latine.	4 21	7 5
7 Mardi	S. Stanislas, évêque et martyr.	4 20	7 6
8 Mercredi	Apparition de S. Michel.	4 18	7 7
9 Jeudi	S. Grégoire de Naziane, évêque et docteur.	4 17	7 8
10 Vendredi	S. Antonin, évêque et confesseur.	4 16	7 9
11 Samedi	S. François de Hiéronymo, confesseur.	4 15	7 10
12 DIMAN.	V ap. Pâques.	4 14	7 11
13 Lundi	S. Jean-Baptiste de la Salle.	4 13	7 12
14 Mardi	S. Boniface, martyr.	4 12	7 13
15 Mercredi	S. Isidore, laboureur et confesseur.	4 11	7 14
16 Jeudi	ASCENSION, d'obligation.	4 10	7 15
17 Vendredi	S. Pascal Babylon, confesseur.	4 9	7 16
18 Samedi	S. Venant, martyr.	4 8	7 17
19 DIMAN.	Dim. dans l'oct. S. Pierre Célestin, pape.	4 7	7 18
20 Lundi	S. Bernardin de Sienne, conf.	4 6	7 19
21 Mardi	S. Jean Népomucène, martyr.	4 5	7 20
22 Mercredi	De l'Octave.	4 4	7 21
23 Jeudi	Octave de l'Ascension.	4 3	7 23
24 Vendredi	Notre-Dame Auxiliatrice. (fête légale).	4 2	7 24
25 Samedi	Jeûne. Vigile Bénéd. des Fonts.	4 1	7 25
26 DIMAN.	PENTECOTE. 1 cl. Oct. privil.	4 0	7 26
27 Lundi	} De l'octave.	3 59	7 27
28 Mardi		3 58	7 28
29 Mercredi	Jeûne. Quatre-Temps. De l'octave.	3 57	7 29
30 Jeudi	De l'octave.	3 56	7 30
31 Vendredi	Jeûne. Quatre-Temps. De l'octave.	3 56	7 31

*Le sel fait cailler le lait frais, c'est pourquoi il faut l'ajouter aux mets ou aux sauces contenant du lait quand ils sont prêts à être servis.*

### Ephémérides—Juin

- 1, 1899. S. G. Mgr Paul Durieu, O. M. I., décédé à Westminster, à l'âge de 69 ans.
- 3, 1899. La cour de cassation, à Paris, condamne Dreyfus à une nouvelle cour martiale.
- 5, 1899. Le Rév. M. J. S. Théberge, curé de Varennes, décédé à l'âge de 72 ans.
- 9, 1899. Jim Jeffries et Robert Fitzimons, se mesurent à Coney Island, N. Y., pour le titre de champion boxeur de l'univers. Fitzimons est vaincu.
- 11, 1885. Mort de l'amiral Courbet, commandant en chef l'escadre de l'Extrême Orient.
- 11, 1899. M. T. G. Shaughnesey nommé président du Chemin de fer Pacifique Canadien, en remplacement de Sir William Van Horne.
- 12, 1899. La vallée du Mississipi est ravagé par un terrible cyclone, dévastant plusieurs villages, entr'autres celui de New Richmond, Wis. Il y a eu des centaines de victimes.
- 13, 1793. Mayence tombée au pouvoir des français en 1792, est reprise par les Prussiens et les Autrichiens, après un siège héroïque.
- 14, 1807. Victoire de Napoléon Ier à Friedland, sur les Russes et les Prussiens.
- 16, 1896. Un cyclone déchainé sur les côtes du Japon ravage tout sur son passage et fait plus de 30,000 victimes.
- 21, 1898. Grandes fêtes jubilaires du collège Ste-Marie, à Montréal, à l'occasion du 50ème anniversaire de sa fondation.
- 25, 1899. Grande conflagration du village de St-Raymond, comté de Portneuf. Pertes s'élevant à \$150.000.

10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30

cie  
net

**JUIN**

○ Le 2, à 4h. 53m. du matin.      ● Le 16, à 8h. 33m. du matin.  
 ☾ Le 9, à 5h. 0m. du soir.        ☽ Le 23, à 3h. 59m. du soir.

JOURS	FÊTES	L	O
1 Samedi	<i>Jeûne</i> . Quatre-Temps. De l'octave.	3 55	7 32
2 DIMAN.	I après Pentecote. STE TRINITÉ.	3 55	7 32
3 Lundi	Notre-Dame de Grâce.	3 55	7 33
4 Mardi	S. François, Caracciolo, conf.	3 54	7 34
5 Mercredi	S. Boniface, évêque et martyr.	3 54	7 35
6 Jeudi	FÊTE-DIEU. Salut pendant l'octave.	3 54	7 35
7 Vendredi	De l'octave.	3 53	7 36
8 Samedi	De l'octave.	3 53	7 37
9 DIMAN.	II après Pent. SOLENNITÉ DE LA FÊTE-DIEU.	3 52	7 38
10 Lundi	De l'octave.	3 52	7 39
11 Mardi	S. Barnabé, ap.	3 51	7 40
12 Mercredi	S. Jean de S. Facond, confesseur.	3 51	7 40
13 Jeudi	Octave de la Fête-Dieu.	3 51	7 41
14 Vendredi	SACRÉ-CŒUR DE JESUS.	3 51	7 41
15 Samedi	S. Bède, confesseur et docteur.	3 51	7 42
16 DIMAN.	III apr. Pent. Sol. du Sacré-Cœur.	3 51	7 42
17 Lundi	S. Basile, év. et docteur.	3 51	7 42
18 Mardi	SS. Marc et Marcellien, martyrs.	3 51	7 42
19 Mercredi	Ste. Julienne de Falconierie, vierge.	3 51	7 42
20 Jeudi	Du S. Sacrement.	3 52	7 42
21 Vendredi	S. Louis de Gonzague, conf.	3 52	7 43
22 Samedi	(Vigile) De l'Immaculée Conception.	3 52	7 43
23 DIMAN.	IV après la Pentecôte.	3 53	7 43
24 Lundi	Nativité de S. JEAN-BAPTISTE.	3 53	7 43
25 Mardi	S. Guillaume, confesseur.	3 53	7 43
26 Mercredi	SS. Jean et Paul, martyrs.	3 54	7 43
27 Jeudi	4e jour de l'octave de S. Jean-Baptiste.	3 54	7 43
28 Vendredi	<i>Jeûne</i> . (Vigile). S. Léon II, pape et conf.	3 54	7 43
29 Samedi	SS. PIERRE et PAUL, apôtres.	3 55	7 43
30 DIMAN.	V. après Pent. Sol. des SS. Apt. Pierre et [Paul].	3 55	7 43

*Le pétrole raffiné ramolit les chaussures de cuir durcies par l'eau, et les rend pliables comme si elles étaient neuves.*

**Éphémérides—Juillet**

- 1, 1899. M. Victor Cherbuliez, littérateur distingué et membre de l'Académie française, est décédé à Paris, à l'âge de 70 ans.
- 2, 1900. Promulgation du décret sur la canonisation du Bienheureux Jean-Baptiste de la Salle.
- 4, 1837. Promulgation de la loi établissant en France le système métrique.
- 13, 1885. Inauguration de la statue de Béranger, square du Temple, à Paris.
- 15, 1891. Inauguration du monument de Danton, sur le boulevard Saint-Germain, à Paris.
- 17, 1676. La marquise de Brinvilliers, qui avait empoisonné son père, ses deux frères et sa sœur, est décapitée et brûlée.
- 21, 1723. Mort de F. du Mouriez du Perier, introducteur en France de la pompe à incendie, créateur du corps des sapeurs-pompier de Paris.
- 25, 1803. Naissance du grand romancier Alexandre Dumas, à Villers-Cotterets.
- 25, 1899. A Montréal, la Banque Ville-Marie ferme ses portes.
- 27, 1900. Arrivée de Paris de l'hon. M. F. M. Dechêne, Commissaire de l'Agriculture de la Province de Québec.
- 28, 1899. Assassinat du roi Humbert, en Italie.
- 28, 1818. Mort de Gaspard Monge, célèbre mathématicien, qui fut le principal fondateur de l'École polytechnique.

—  
C  
C  
—  
1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13 S  
14 I  
15 I  
16 M  
17 M  
18 J  
19 V  
20 S  
21 D  
22 L  
23 M  
24 M  
25 Je  
26 V  
27 Sa  
28 Di  
29 Lt  
30 Ma  
31 Me  
—  
de bl

## JUILLET

○ Le 1, à 6h. 18m. p. m. | ● Le 15, à 5h. 11m. p. m. | ○ Le 31, à 5h.  
 ☾ Le 8, à 10h. 20m. p.m. | ☾ Le 23, à 8h. 58m. a. m. | 34m. du matin.

	JOURS	FÊTES	L	O
	1	Lundi	3	567 43
	2	Mardi	3	567 43
	3	Mercredi	3	577 43
	4	Jeudi	3	577 43
	5	Vendredi	3	587 42
	6	Samedi	3	597 42
	7	DIMAN.	4	07 41
	8	Lundi	4	07 40
	9	Mardi	4	17 39
	10	Mercredi	4	27 38
	11	Jeudi	4	37 38
	12	Vendredi	4	47 37
	13	Samedi	4	57 37
	14	DIMAN.	4	67 36
	15	Lundi	4	77 36
	16	Mardi	4	87 35
	17	Mercredi	4	97 35
	18	Jeudi	4	107 34
	19	Vendredi	4	117 33
	20	Samedi	4	127 32
	21	DIMAN.	4	137 31
	22	Lundi	4	147 30
	23	Mardi	4	157 29
	24	Mercredi	4	177 28
	25	Jeudi	4	187 27
	26	Vendredi	4	197 26
	27	Samedi	4	207 25
	28	DIMAN.	4	227 23
	29	Lundi	4	247 22
	30	Mardi	4	257 20
	31	Mercredi	4	257 19

L'emploi s'améliore beaucoup par l'addition d'un peu de blanc de baleine, de sel ou de gomme arabique dissous.

**Éphémérides—Août**

- 1, 1899. Le révérend Père Michaud célèbre le 50ème anniversaire de son ordination, à Joliette.
- 1, 1899. A Montréal, un bon nombre des déposants font une course sur la Banque Hochelaga à la suite de la fermeture de deux Banques, elle résiste en les payant.
- 4, 1900. A Arthabaska, mort de l'hon. Juge Marc-Aurèle Plamondon, à l'âge de 76 ans.
- 6, 1900. Banquet offert à l'hon. F. M. Dechêne, ministre d'Agriculture, par ses amis, au retour de son voyage de Paris.
- 7, 1899. Ouverture du XIIe congrès eucharistique internationale, à Londres.
- 8, 1899. Un ouragan des plus terribles sévit aux Antilles Anglaises, à la Martinique et à Porto-Rico. Des villages complètement détruits. Les victimes sont par milliers.
- 12, 1857. Création de la médaille de Sainte-Hélène.
- 13, 1861. Inauguration du boulevard Malesherbes, à Paris.
- 14, 1899. M. Labori, avocat du capitaine Dreyfus, en se rendant à la cour martiale de Rennes, un assassin fait feu sur lui.
- 28, 1900. A Farnham, convention du Grand Conseil de la C. M. B. A. de la Province de Québec.
- 31, 1899. Mort de l'hon. Evan John Price, sénateur, à l'âge de 59 ans.

1.  
2.  
3.  
4.  
5.  
6.  
7.  
8.  
9.  
10.  
11.  
12.  
13.  
14.  
15.  
16.  
17.  
18.  
19.  
20.  
21.  
22.  
23.  
24.  
25.  
26.  
27.  
28.  
29.  
30.  
31.

sonne  
propri

**AOUT**

☾ Le 7, à 3h. 2m. du matin. | ☽ Le 22, à 2h. 52m. du matin.  
 ● Le 14, à 3h. 28m. du matin. | ○ Le 29, à 3h. 21m. du soir.

JOURS	FÊTES	L	C
1 Jeudi	S. Pierre-aux-Liens.	4 26	7 18
2 Vendredi	Octave de Ste Anne.	4 27	7 17
3 Samedi	Invention de S. Etienne.	4 29	7 16
4 DIMAN.	X après Pent. S. Dominique, confesseur.	4 31	7 14
5 Lundi	Notre-Dame des Neiges.	4 33	7 13
6 Mardi	Transfiguration de N.-S. J.-C.	4 34	7 11
7 Mercredi	S. Cajétan, confesseur.	4 35	7 9
8 Jeudi	SS. Cyriac, etc., martyrs.	4 36	7 7
9 Vendredi	S. Alphonse de Liguori, évq. et doct.	4 37	7 5
10 Samedi	S. LAURENT, diacre et martyr.	4 38	7 3
11 DIMAN.	XI ap. Pent. Ste Philomène, vierge et mart.	4 39	6 1
12 Lundi	Ste Claire, vierge.	4 40	6 59
13 Mardi	4e jour de l'octave.	4 41	6 58
14 Mercredi	(Vigile). 5e jour de l'octave.	4 42	6 57
15 Jeudi	ASSOMPTION de la STE VIERGE.	4 44	6 56
16 Vendredi	S. Hyacinthe, confesseur.	4 45	6 54
17 Samedi	Jeûne. Octave de S. Laurent.	4 46	6 52
18 DIMAN.	XII apr. Pent. S. Joachim. SOL. l'ASSOMP.	4 47	6 50
19 Lundi	De l'octave.	4 48	6 48
20 Mardi	S. Bernard, abbé.	4 50	6 46
21 Mercredi	Ste Jeanne de Chantal, veuve.	4 51	6 44
22 Jeudi	Octave de l'Assomption.	4 53	6 42
23 Vendredi	(Vigile). S. Philippe de <i>Béniti</i> , confesseur.	4 55	6 40
24 Samedi	S. BARTHÉLEMI, apôtre.	4 57	6 38
25 DIMAN.	XIII après Pent. S. Louis, roi de France, c.	4 59	6 36
26 Lundi	S. Zéphyrin, pape et martyr.	5 0	6 34
27 Mardi	S. Joseph de Calasanz.	5 1	6 32
28 Mercredi	S. Augustin, évêque et docteur.	5 2	6 30
29 Jeudi	Décollation de S. J.-Baptiste.	5 3	6 28
30 Vendredi	Ste Rose de Lima, vierge.	5 4	6 26
31 Samedi	S. Raymond Nonnat, confesseur.	5 5	6 24

Quand on a une fois trompé, on n'est plus cru de personne ; on est méprisé, et l'on finit par être attrapé par ses propres finesses.

**Éphémérides—Septembre**

- 1, 1898. A Montréal, *La Minerve* commence à paraître après avoir suspendu sa publication pendant plusieurs mois.
- 5, 1898. A Candie, émeutes sanglantes. Les Turcs massacrent plus de 300 chrétiens.
- 6, 1898. Un pont du chemin de fer Intercolonial en construction sur le St-Laurent, à Cornwall, s'effondre. Trente pertes de vie, et dix blessés. Les pertes sont d'environ \$300,000.
- 8, 1855. L'armée franco anglaise enlève la tour Malakoff et pénètre dans Sébastopol après un an de siège.
- 9, 1900. Un cyclone vient s'abattre sur le Texas et Iowa, plusieurs villages détruits. On compte les morts par milliers, les pertes se chiffrent par millions.
- 10, 1898. Assassinat de l'impératrice Elisabeth d'Autriche, par l'anarchiste Lucchoni, à Genève. Elle était âgée de 61 ans.
- 11, 1899. Mort du millionnaire Cornelius Vanderbilt, à New-York. Il était âgé de 56 ans.
- 14, 1837. Prise de Constantine, où fût tué le général Damrémont. Cette victoire décida la colonisation définitive de l'Algérie.
- 17, 1900. Une grande grève éclate parmi les mineurs dans l'Etat de Pennsylvanie.
- 20, 1899. Le capt. Dreyfus sur l'ordre du gouvernement français est mis en liberté.
- 20, 1681. Louis XIV s'empare de Strasbourg et confie à Vauban la construction de la citadelle.
- 25, 1900. A Québec, mort de l'hon. F.-G. Marchand, premier ministre de la Prov. de Québec, à l'âge de 68 ans, le gouvernement lui fait des funérailles d'Etat.
- 29, 1900. Funérailles imposantes de l'hon. F.-G. Marchand, 50,000 personnes assistent aux funérailles, tout Québec en deuil.
- 29, 1900. L'hon. S. N. Parent appelé à former un nouveau cabinet.

C  
●  
—  
1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30

**SEPTEMBRE**

☾ Le 5, à 8h. 27m. du matin.      ☽ Le 20, à 8h. 33m. du soir.  
 ● Le 12, à 4h. 19m. du soir.      ○ Le 28, à 0h. 36m. du matin.

JOURS	FÊTES	L	O	
1 DIMAN.	XIV après Pent. LE CŒUR T. P. DE MARIE.	5	6 4 30	
2 Lundi	S. Etienne, roi de Hongrie, confesseur.	5	7 2 19	
3 Mardi	} De la férie.	5	9 6 23	
4 Mercredi		5	10 6 19	
5 Jeudi	S. Laurent Justinien, évêque et confesseur.	5	12 6 17	
6 Vendredi	De la férie.	5	14 6 15	
7 Samedi	De l'Immaculée Conception.	5	15 6 13	
8 DIMAN.	XV après la Pent. Nativité de la Ste Vge.	5	17 6 11	
9 Lundi	S. Pierre Claver, confesseur.	5	18 6 9	
10 Mardi	S. Nicolas de Tolentino, confesseur.	5	19 6 7	
11 Mercredi	} 4e jour de l'octave.	5	20 6 5	
12 Jeudi		} 5e " "	5	21 6 3
13 Vendredi		} 6e " "	5	22 6 1
14 Samedi	Exaltation de la Ste Croix.	5	23 5 59	
15 DIMAN.	XV après la Pent. S. Nom de Marie.	5	24 5 57	
16 Lundi	SS. Corneille et Cyprien, martyrs.	5	26 5 55	
17 Mardi	Stigmates de S. François.	5	27 5 53	
18 Mercredi	Jeûne. Qtre-Tps. S. Joseph de Cupertino, c.	5	29 5 51	
19 Jeudi	S. Janvier et ses Compagnons martyrs.	5	30 5 49	
20 Vendredi	Jeûne. Qtre-Tps. S. Eustache et ses Com.	5	31 5 47	
21 Samedi	Jeûne. Qtre-Tps. S. Mathieu, ap. et Evang.	5	32 5 45	
22 DIMAN.	XVII après la Pent. N.-D. des Sept Doul.	5	33 5 43	
23 Lundi	S. Lin, pape et martyr.	5	34 5 41	
24 Mardi	Notre-Dame de la Merci.	5	36 5 39	
25 Mercredi	De la férie.	5	38 5 37	
26 Jeudi	Du S. Sacrement.	5	39 5 35	
27 Vendredi	SS. Côme et Damien, martyrs.	5	41 5 33	
28 Samedi	S. Wenceslas, Duc de Bohême, martyr.	5	42 6 31	
29 DIMAN.	XVIII après la Pent. S. Michel Archange.	5	43 5 29	
30 Lundi	S. Jérôme, confesseur et docteur.	5	44 5 27	

La prudence consiste principalement à parler peu, et à se défier bien plus de soi que des autres.

### Éphémérides—Octobre

- 2, 1900. Formation du Cabinet Parent. L'hon. Lomer Gouin fait partie du nouveau ministère.
- 3, 1900. A Québec, grande démonstration à Sir Wilfrid Laurier.
- 6, 1900. Dissolution du parlement fédéral.
- 10, 1900. L'hon. M. E. Robidoux est assermenté comme Juge.
- 13, 1900. L'hon. M. Lomer Gouin, élu par acclamation comme ministre des Travaux publics.
- 14, 1900. Arrivée à Québec de 40 soldats du 1er contingent.
- 17, 1900. Première grosse gelée de l'automne.
- 23, 1900. A Montréal, 5 enfants de M. Olivier Leblanc, âgés de 3 à 14 ans, perdent la vie dans un incendie.
- 23, 1900. Départ du premier train du chemin de fer du Grand Nord pour Perry Sound.
- 25, 1900. A Sorel, mort de l'hon. M. Dorion, ancien conseiller législatif.
- 25, 1860. Traité de Pékin qui ouvre la Chine au commerce européen.
- 26, 1900. Arrivée à Québec, du 1er train du chemin de fer du Grand Nord venant de Perry Sound. Grande démonstration, discours, etc., à la gare.
- 31, 1900. Nomination des candidats pour l'élection générale de la Chambre des Communes à Ottawa.

**OCTOBRE**

☾ Le 4, à 3h. 52m. du soir.      ☽ Le 20, à 0h. 58m. du soir.  
 ● Le 12, à 8h. 11m. du matin.      ○ Le 27, à 10h. 6m. du matin.

	JOURS	FÊTES	L	O
Lomer	1	Mardi S. Rémi, évêque et confesseur.	5 45	5 26
	2	Mercredi SS. Anges Gardiens.	5 46	5 24
	3	Jeudi Du S. Sacrement.	5 48	5 22
	4	Vendredi S François d'Assisse, confesseur,	5 49	5 20
omme	5	Samedi De l'Immaculée Conception.	5 50	5 18
	6	DIMAN. XIX après Pent. SOL. du S. ROSAIRE.	5 52	5 16
	7	Lundi S. Marc, pape et confesseur.	5 53	5 14
nation	8	Mardi Ste Brigitte, veuve.	5 55	5 12
	9	Mercredi SS. Denis, év. et ses SS. Comp. martyrs.	5 56	5 10
	10	Jeudi S. François de Borgia, confesseur.	5 57	5 8
	11	Vendredi De la férie.	5 58	5 6
ngent.	12	Samedi De l'Immaculée Conception.	6 05	4 3
	13	DIMAN. XX ap. Pent. et 3 Oct. Mat. de la Ste Vierge.	5 25	3
	14	Lundi S. Callixte, pape et martyr.	6 45	1
	15	Mardi Ste Thérèse vierge.	6 54	59
, âgés	16	Mercredi De la férie.	6 74	57
endie.	17	Jeudi Ste Hedwige, duchesse de Pologne, veuve.	6 94	55
	18	Vendredi S. Luc, évang.	6 114	53
er du	19	Samedi S. Pierre d'Alcantara, confesseur.	6 134	51
	20	DIMAN. XXI après Pent. Pureté de la Ste Vge.	6 154	49
	21	Lundi Ste Ursule et ses Stes Compagnes, vges.	6 174	47
	22	Mardi De la férie.	6 184	45
con-	23	Mercredi Le Très S. Rédempteur.	6 204	43
	24	Jeudi S. Raphaël, archange.	6 214	41
	25	Vendredi S. Chrysanthe et Ste Darie, son épouse, n.	6 224	40
nerce	26	Samedi (Vigile anticip.). De l'Imm. Conception.	6 234	38
	27	DIMAN. XXII ap. Pent. Patr. de la Ste Vierge.	6 244	37
	28	Lundi SS. Simon et Jûde.	6 254	36
le fer	29	Mardi } De la férie.	6 264	35
	30	Mercredi }	6 274	33
ande	31	Jeudi Jeûne. Vigile de la Toussaint.	6 284	32

L'homme digne d'être écouté est celui qui ne se sert de la parole que pour la pensée, et de la pensée que pour la vérité et la vertu.

**Éphémérides—Novembre**

- 2, 1899. Mort du soldat Deslauriers à bord du *Sardinian*, en mer. Il faisait partie du 1er contingent militaire parti le 30 octobre.
- 2, 1900. Arrivée à Québec, du Col. Oscar Pelletier avec une partie du 1er contingent canadien venant du Sud de l'Afrique.
- 4, 1900. Arrivée du Rév. M. O'Leary, chapelain du 1er contingent.
- 7, 1900. Election générale du gouvernement fédéral. Sir Wilfrid Laurier et son ministère maintenu au pouvoir.
- 14, 1900. Première bordée de neige qui nous donne des beaux chemins d'hiver.
- 19, 1899, A Montréal, mort de Sir William Dawson, directeur de l'Université McGill, à l'âge de 79 ans.
- 20, 1899. A Londres, mort de la marquise de Salisbury, épouse du premier ministre d'Angleterre.
- 21, 1899. Mort du Vice-Président des Etats-Unis, Barrett A. Hobert.
- 25, 1899. David Dubé, accusé de meurtre de Mooney, s'avoue coupable devant l'enquête.
- 27, 1899. Départ du dernier vapeur de la Cie Richelieu et Ontario pour Montréal.
- 28, 1899. Départ du dernier vapeur océanique.
- 29, 1899. A Cape Town, arrivée du vapeur *Sardinian* avec le 1er contingent militaire canadien.
- 30, 1900. Nomination des candidats pour la législature de Québec.

## NOVEMBRE

( Le 3, à 2h. 24m. du matin. | ) Le 19, à 3h. 23m. du matin.  
 ● Le 11, à 2h. 34m. du matin. | ○ Le 25, à 8h. 18m. du soir.

	JOURS	FÊTES	L	C
	1	Vendredi TOUSSAINT, d'obligation.	6 29	4 30
	2	Samedi Commémoration des morts. Absoute.	6 31	4 29
	3	DIMAN. XXIII après Pentecôte.	6 33	4 27
	4	Lundi S. Charles Borromée, évêque et conf.	6 34	4 26
	5	Mardi	6 36	4 24
	6	Mercredi } De l'octave.	6 37	4 23
	7	Jeudi	6 39	4 22
	8	Vendredi Octave de la Toussaint.	6 40	4 21
	9	Samedi Dédicace de la Basilique du Sauveur.	6 42	4 20
	10	DIMAN. XXIV ap. Pent. et V apr. l'Ep. S. André Av.	6 44	4 18
	11	Lundi S. Martin de Tours, évêque et conf.	6 45	4 17
	12	Mardi S. Martin I, pape et martyr.	6 47	4 16
	13	Mercredi S. Didace, confesseur.	6 48	4 14
	14	Jeudi S. Josaphat, évêque et martyr.	6 49	4 13
	15	Vendredi Ste Gertrude, vierge.	6 50	4 12
	16	Samedi S. Stanislas de Kostka, confesseur.	6 51	4 11
	17	DIMAN. XXV après Pentecôte.	6 53	4 10
	18	Lundi Dédic. des Basil. de S. Pierre et de S. Paul	6 54	4 9
	19	Mardi Ste Elisabeth de Hongrie, Veuve.	6 55	4 8
	20	Mercredi S. Félix de Valois, confesseur.	6 56	4 7
	21	Jeudi Présentation de la Ste. Vierge.	6 59	4 6
	22	Vendredi Ste Cécile, vierge et martyre.	7 1	4 5
	23	Samedi S. Clément I, pape et martyr.	7 2	4 4
	24	DIMAN. XXVI après Pentecôte.	7 4	4 3
	25	Lundi Ste Catherine, vierge et martyre.	7 6	4 2
	26	Mardi S. Sylvestre, abbé.	7 7	4 2
	27	Mercredi S. Léonard de Port Maurice, confesseur.	7 8	4 1
	28	Jeudi Du S. Sacrement.	7 9	4 1
	29	Vendredi Vigile de S. André.	7 10	4 0
	30	Samedi S. ANDRÉ, apôtre.	7 10	4 0

— Le malheur ajoute un nouveau lustre à la gloire des grands hommes.—

Sans humanité, il n'y a ni vertu, ni gloire, ni vrai courage.

**Éphémérides—Décembre**

- 1, 1899. A Montréal, le pont Victoria est ouvert à la circulation des piétons et voitures.
- 2, 1899. Incendie de l'église de St-Charles de Limoilou. Pertes \$30,000.
- 4, 1899. A Québec, première bordée de neige qui nous donne de bons chemins d'hiver.
- 4, 1899. La femme Mooney trouvée coupable du meurtre de son mari devant l'enquête.
- 6, 1899. A Montréal, le président de la Banque Ville-Marie est condamné à deux ans de prison.
- 7, 1899. Elections générales dans la province de Manitoba.
- 7, 1900. Elections générales dans la province de Québec.
- 13, 1899. Sir Georges A. Kirkpatrick, ancien lieutenant-gouverneur de la province d'Ontario, décédé à l'âge de 58 ans.
- 15, 1899. Buller essuie une sanglante défaite à la bataille de Colenso.
- 15, 1899. Mort de M. Rameau, écrivain distingué et bien connu parmi les Canadiens-français, etc., à Aden, France, il était âgé de 80 ans.
- 21, 1899. Le caissier de la Banque Ville-Marie, est condamné à trois ans de pénitencier, pour faux rapports sur les opérations de la Banque qu'il dirigeait.

## DECEMBRE

☾ Le 2, à 4h. 50m. du soir. | ☽ Le 18, à 3h. 35m. du soir.  
 ● Le 10, à 9h. 53m. du soir. | ○ Le 25, à 7h. 16m. du matin.

JOURS	FETES	L	O
1 DIMAN.	I de l'AVENT.	7 11	3 59
2 Lundi	Ste Bibiane, vierge et martyre.	7 12	3 59
3 Mardi	S. François-Xavier, conf., 2e patron du pays	7 13	3 59
4 Mercredi	Jeûne. S. Pierre Chrysologue, év. et doct.	7 14	3 59
5 Jeudi	De la férie.	7 15	3 58
6 Vendredi	Jeûne. S. Nicolas, évêque.	7 16	3 58
7 Samedi	(Vigile) S. Ambroise, évêque et docteur.	7 17	3 58
8 DIMAN.	II de l'Avent. IMMACULÉE CONCEPT.	7 18	3 57
9 Lundi	De l'octave.	7 19	3 57
10 Mardi	Translation de la Ste Maison de Lorette.	7 20	3 57
11 Mercredi	Jeûne. S. Damase, pape et confesseur.	7 21	3 57
12 Jeudi	De l'octave.	7 22	3 57
13 Vendredi	Jeûne. Ste Lucie, vierge et martyre.	7 23	3 57
14 Samedi	De l'octave.	7 24	3 57
15 DIMAN.	III de l'Avent.	7 25	3 58
16 Lundi	S. Eusèbe, évêque et martyr.	7 26	3 58
17 Mardi	De la férie.	7 27	3 59
18 Mercredi	Jeûne. Qtr-Tps. Expect. de la Ste Vierge.	7 27	3 59
19 Jeudi	De la férie.	7 28	3 59
20 Vendredi	Jeûne. Quatre-Temps. De la férie.	7 28	4 0
21 Samedi	Jeûne. Quatre-Temps. S. THOMAS, apôtre.	7 28	4 0
22 DIMAN.	IV de l'Avent.	7 29	4 1
23 Lundi	De la férie.	7 29	4 1
24 Mardi	De la Vigile de la Nativité de N.-S. J.-C.	7 30	4 1
25 Mercredi	NOEL, d'obligation.	7 30	4 1
26 Jeudi	S. ETIENNE, 1er martyr.	7 31	4 2
27 Vendredi	S. JEAN, apôtre et évang.	7 31	4 2
28 Samedi	SS INNOCENTS, martyrs.	7 31	4 4
29 DIMAN.	Dim. dans l'oct. S. Thomas de Cantorbéry.	7 32	4 5
30 Lundi	De l'octave.	7 32	4 6
31 Mardi	S. Silvestre, pape et confesseur.	7 32	4 7

Plus les laboureurs ont d'enfants, plus ils sont riches.

La vie est un chemin court, raboteux et semé d'épines.



## Gouvernement de la Province de Québec.

### SIÈGEANT A QUÉBEC.

Lieutenant gouverneur : L'honorable Ls. A. Jetté.

Aide-de-camp : Maj. H. C. Shepperd.

Aide-de-camp adjoint : Lieut. H. A. Panet.

Secrétaire privé : E. Delpit, écr.

### *Conseil exécutif :*

Premier ministre et Commissaire des Terres de la Couronne, forêts et pêcheries.—L'hon. S. N. Parent.

Trésorier de la Province.—L'hon. T. Duffy.

Commissaire de l'Agriculture.—L'hon. G. M. Dechêne.

Commissaire de la Colonisation.—L'hon. A. Turgeon.

Procureur Général.—L'hon. H. Archambault.

Commissaire des Travaux Publics.—L'hon. Lomer Gouin.

Secrétaire de la Province.—L'hon. A. Turgeon.

Membre du Conseil exécutif.—L'honorable J. E. Guerin,

Président du Conseil exécutif.—L'hon. H. Archambault,  
Gust. Grenier, écr., greffier du Conseil exécutif.

---

Assist. Com. des Terres de la Couronne.—E. E. Taché, écr.

Assist.-Commissaire d'Agriculture.—G. A. Gigault, écr.

Secrétaire Com. d'Agric.—S. Sylvestre, écr.

Secrétaire du Conseil d'Agriculture.—D. Ouellet, écr.

Assistant Procureur Général.—L. J. Cannon, écr.

Assistant Trésorier.—Henry T. Machin, écr.

Assist. Com. des Travaux Publics.—S. Lesage, écr.

Assistant Secrétaire de la Province.—Jos. Boivin, écr.

Auditeur.—A. Hector Verret, écr.

Contrôleur du Revenu.—A. Brosnan, écr.

Surint. de l'Instruc. pub.—Hon. Boucher de la Bruère.

Secrétaire du Conseil de l'Instruc. pub.—P. de Cazes, écr.

Officier spécial et Secrétaire suppléant du Conseil de l'Instruction publique.—J. N. Miller, écr.

**Candidats Elus au Fédéral 7 Nov. 1900 — Locale Elus 7 Déc. 1900.**

COMTÉS.	COMMUNES.	LOCALE.	Ca
Argenteuil.....	Thos. Christie.....	W. A. Weir.....	
Arthabaska.....	Ls. Lavergne.....	Paul Tourigny.....	
Bagot.....	Jos. E. Marcil.....	Mr Daigneault.....	Mon
Beauce.....	Joseph Godbout.....	H. S. Bôland.....	Mon
Beauharnois.....	G. M. Loye.....	Mr Bergevin.....	Mon
Bellechasse.....	O. E. Talbot.....	Hon. A. Turgeon.....	Mon
Berthier.....	J. E. Archambault.....	C. A. Chênevert.....	Mon
Bonaventure.....	C. Marcil.....	W. H. Clapperton.....	Mon
Brome.....	Hon. S. A. Fisher.....	Hon. Th. Duffy.....	Mon
Chambly et Verchères.	V. Geoffrion.....	Mr Perreault.....	Mon
Champlain.....	A. Rousseau.....	Mr Nault.....	Nap
Charlevoix.....	L. C. A. Angers.....	Mr Morin.....	Nic
Châteauguay.....	J. P. Brown.....	Mr Dupuis.....	Otta
Chicoutimi et Saguenay	J. Girard.....	H. Petit.....	Pon
Compton.....	R. H. Pope.....	Mr Giard.....	Port
Deux-Montagnes.....	J. A. C. Éthier.....	H. Champagne.....	Qué
Dorchester.....	J. B. Morin.....	Hon. L. P. Pelletier..	Qué
Drummond.....	J. Lavergne.....	W. J. Watts.....	Qué
Gaspé.....	R. Lemieux.....		Qué
Hochelaga.....	J. A. C. Madore.....	D. J. Décarie.....	Rich
Huntingdon.....	W. S. McLaren.....	Mr Walker.....	Rich
Iberville.....		F. Gosselin (fils).....	Rim
Iles de la Madeleine..	(Pas de représentant) ..		Rou
Jacques-Cartier.....	F. D. Monk.....	J. A. Chauret.....	St-E
Joliette.....	C. Basinet.....	J. M. Tellier.....	St-J
Kamouraska.....	H. G. Carroll.....	L. R. Roy.....	St-M
Labelle.....	J. H. N. Bourassa.....	(Pas de représentant)..	St-S
Lac St-Jean.....	Pas de représentant..	Geo. Tanguay.....	Shel
Laprairie.....	D. Monet.....	C. S. Cherrier.....	Shes
L'Assomption.....	C. Laurier.....	Mr Duhamel.....	Soul
Laval.....	Th. Fortin.....	Hon. P. E. LeBlanc..	Stan
Lévis.....	L. Julien Demers.....	Hon. Charles Langelier.	Tém
L'Islet.....	A. M. Déchéne.....	Hon. F. G. M. Déchéne.	Terr
Lotbinière.....	F. Fortier.....	Mr Lemay.....	Troi
Maisonneuve.....	R. Préfontaine.....		Vau
Maskinongé.....	J. H. Legris.....	H. Caron.....	Ver
Matane.....	Pas de représentant..	Donat Caron.....	Wol
Mégantic.....	George Turcot.....	G. R. Smith.....	Wri
Missisquoi.....	D. B. Meigs.....	Mr Gosselin.....	Yam
Montcalm.....	L. E. Dugas.....	P. J. L. Bissonnette..	L'
			L.

Candidats Elus au Fédéral 7 Nov. 1900.— Locale Elus 7 Déc. 1900.

COMTÉS.	COMMUNES.	LOCALE.
Montmagny.....	P. R. Martineau.....	Ernest Roy.....
Montmorency.....	Hon. Th. Ch. Casgrain	Alex. Taschereau....
Montréal, 1.....	J. I. Tarte.....	G. A. Lacombe, M. D.
Montréal, 2.....	O. Desmarais.....	Hon. L. Gouin.....
Montréal, 3.....	R. Bickerdike.....	H. B. Rainville.....
Montréal, 4.....	Dr. Roddick.....	Mr Cochrane.....
Montréal, 5.....	D. Gallery.....	Mr Hutchison.....
Montréal, 6.....	Pas de représentant...	Hon. J. E. Guerin....
Napierville.....	Dominique Monet....	Cyprien Doris.....
Nicolet.....	C. O. Milot.....	Hon. E. J. Flynn....
Ottawa, comté.....	.....	C. B. Major.....
Pontiac.....	T. Murray.....	D Gillies.....
Portneuf.....	S. Delisle.....	Hon. Jules Tessier...
Québec, Centre.....	Albert Malouin.....	A. Robitaille.....
Québec, Ouest.....	Hon. R. R. Dobell....	J. Hearn.....
Québec, Est.....	Hon. sir Wilf. Laurier.	J. A. Lané.....
Québec, comté.....	Hon. Chs. Fitzpatrick.	N. Garneau.....
Richelieu.....	A. A. Bruneau.....	L. P. P. Cardin.....
Richmond.....	E. W. Tobin.....	Mr Mackenzie.....
Rimouski.....	Dr J. A. Ross.....	A. Tessier.....
Rouville.....	L. P. Brodeur.....	Mr Girard.....
St-Hyacinthe.....	M. E. Bernier.....	Mr Morin.....
St-Jean et Iberville..	Ph. Demers.....	Mr L'Heureux.....
St-Maurice.....	.....	Mr Fiset.....
St-Sauveur.....	.....	Hon. S. N. Parent....
Shefford.....	C. H. Parmalee.....	T. B. de Grosbois....
Sherbrooke.....	J. McIntosh.....	Dr Pelletier.....
Soulanges.....	Aug. Bourbonnais.....	A. G. Bourbonnais....
Stanstead.....	H. Lovell.....	Mr Lovell.....
Témiscouata.....	C. A. Gauvreau.....	Napoléon Dion.....
Terrebonne.....	R. Préfontaine.....	Mr Prévost.....
Trois-Rivières.....	J. Bureau.....	Mr Cook.....
Vaudreuil.....	H. S. Hardwood.....	Emery Lalonde.....
Verchères.....	(Pas de représentant)..	E. Blanchard.....
Wolfe.....	E. W. Tobin.....	Mr Bourget.....
Wright.....	L. N. Champagne.....	.....
Yamaska.....	R. M. S. Mignault....	Ls. Jules Allard.....

L'Hon. Jules Tessier, orateur de l'Assemblée Législative, Québec.

L. G. Desjardins, greffier de l'Assemblée Législative, Québec.

1900-1902  
CONSEIL DE VILLE  
DE LA CITE DE QUEBEC

SON HONNEUR

S. N. PARENT, M. P. P.

MAIRE

REPRÉSENTATION PAR QUARTIERS.

*Quartier St-Louis.*—Bernard Leonard, Alex. Cummings,  
C. Edm. Taschereau.

*Quartier du Palais.* — George Tanguay, H. Edmond  
Casgrain, Thomas Norris.

*Quartier St-Pierre.* — George Madden, P. L. Turgeon,  
Narcisse Rioux.

*Quartier Champlain.* — Martin Foley, John Byrne,  
Edward Reynolds.

*Quartier St-Jean.* — Joseph P. Côté, D. Henri Barry,  
Elzéar Vincent.

*Quartier Montcalm.*—Pierre Côté, Noël Rancour, John  
E. Walsh.

*Quartier St-Roch.* — J. Ambroise Bélanger, Thomas  
Duchaine, Napoléon Drouin.

*Quartier Jacques-Cartier.*—Nazaire Fortier, Charles E.  
Roy, J. B. Morissette.

*Quartier St-Valier.* — Jean Drolet, Louis Marois,  
Ulderic Cantin.

*Quartier St-Sauveur.* — Olivier Plamondon, Louis  
Cantin, Frs.-X. Jobin.

MM  
Riot

Cur  
Roy

Casg  
sette

ger,  
Tan

Byr  
Moi

Byr  
Wal

Béls  
Mar

Bar  
Plar

P. J  
Ran  
secr

## LISTE DES COMITÉS.

---

*Comité des Finances.*— M. George Tanguay, Président, MM. Ls. Cantin, U. Cantin, Drouin, Foley, Fortier, Walsh, Rioux, Taschereau, Vincent.—M. C. J. L. Lafrance, Sect.

*Comité des Chemins.*—M. C. E. Roy, Présid., MM. Barry, Cummings, Drolet, Duchaine, Norris, Plamondon, Rancour, Reynolds, Turgeon.—M. W. D. Baillargé, secrétaire.

*Comité de l'Aqueduc.*—M. J. Drolet, Prés., MM. Bélanger, Casgrain, Côté, (St. Jean), Côté, (Montcalm), Jobin, Morissette, Madden, Reynolds, Leonard. — M. J. Gallagher, secr.

*Comité du Feu.*—M. G. Madden, Président, MM. Belanger, P. J. Côté, Foley, Fortier, Marois, Plamondon, Rancour, Tanguay, Taschereau — M. A. Malouin, secrétaire.

*Comité des Marchés.* — M. E. Vincent, Président, MM. Byrne, Casgrain, Côté, (Montcalm), Cummings, Drouin, Morissette, Jobin, Marois, Rioux.—M. Chouinard, secrét.

*Comité de la Police.* — M. U. Cantin, Président, MM. Byrne, Barry, Ls. Cantin, Casgrain, Cummings, Duchaine, Walsh, Roy, Turgeon.—M. E. Foley, secrétaire.

*Comité des Règlements.*—M. E. Taschereau, Présid. MM. Bélanger, Byrne, Ls. Cantin, Côté, (Montcalm), Norris, Marois, Rioux, Roy, Vincent.—M. H. Chouinard, secrét.

*Comité de Santé.* — M. . . . . Président, MM. Barry, U. Cantin, Duchaine, Walsh, Foley, Fortier, Norris, Plamondon, Leonard, Turgeon.—M. Joseph Côté, secrétaire.

*Comité de la Traverse.* — M. N. Drouin, Président, MM. P. J. Côté (St-Jean), Drolet, Morissette, Jobin, Madden, Rancour, Reynolds, Tanguay, Leonard. — M. A. Ma'ouin, secrétaire.

# Télégraphe d'Alarme de Québec

## Quartier St-Louis

- 1 Station Centrale du feu, Côte de la Fabrique.
- 2 Coin des rues Ste-Anne et Panet
- 3 " " " Des Grisons et Ste-Geneviève
- 4 " " " Haldimand et St-Louis
- 5 Académie de Musique, rue St-Louis
- 6 Coin des rues Ste-Ursule et St-Louis.

## Quartier du Palais

- 7 Coin des rues Buade et Port Dauphin
- 8 " " " Hébert et des Remparts
- 9 Séminaire
- 10 Coin des rues Hébert et Ste-Famille
- 11 " " " St-Jean et Couillard
- 12 " " " Du Palais et McMahon
- 12 " " " Cartoucherie, Côte du Palais
- 13 " " " St-Jean et St-Stanislas

## Quartier Montcalm

- 14 Coin des rues St-Jean et St-Eustache
- 15 " " " Artillerie et St-Eustache
- 212 " " " Artillerie et Scott.
- 16 " " " St-Augustin et St-Patrice
- 17 Parlement
- 18 Coin des rues D'Artigny et Grande Allée
- 19 " " " D'Artigny et Ste-Julie
- 21 " " " St-Jean et Côte Ste.Geneviève
- 23 Station du feu No. 2, rue St-Patrice
- 24 Coin des rues Berthelot et St-Amable
- 25 " " " Grande Allée et Scott
- 26 " " " Grande Allée et De Salaberry
- 27 " " " St-Jean et De Salaberry

## Quartier St-Jean

- 28 Coin des rues St-Eustache et Richelieu
- 29 " " " St-Augustin et Richelieu
- 31 " " " Robitaille et Latourelle
- 32 " " " Ste-Claire et Richelieu
- 33 " " " Taschereau et St-Olivier.

- 34 Coin des rues Déligny et Latourelle
- 35 " " " Racine & Latourelle
- 36 " " " St-Jean et Sutherland
- 211 Station des Chars Electrique.

### Quartier Champlain

- 37 Chantier Dinning, rue Champlain 800
- 38 Epicerie Taylor, rue Champlain 716
- 39 Laboratoire (Cove fields)
- 41 Station du feu No. 6, rue Champlain 480
- 42 Maison Kennedy, rue Champlain 300
- 43 Rue Champlain, Vis-à-vis le quai de la Reine

### Quartier St-Pierre

- 45 Coin des rues St-Pierre et Sous-le-Fort
- 46 " " " St-Pierre et Côte de la Montagne
- 47 " " " St-Jacques Sault-au-Matelot
- 48 Station du feu No. 5, rue St-André
- 49 Coin des rues Dambourges et St-Paul
- 51 " " " St-Valier et St-Paul
- 52 Bassin Louise
- 53 Station du feu No. 4, rue St-Paul 387

### Quartier St-Roch

- 54 Coin des rues St-Dominique et St-François
- 56 " " " Prince Edouard et Grant
- 57 " " " De la Reine et Du Pont
- 58 " " " St-François et De la Chapelle
- 61 " " " Des Commissaires et De l'Eglise
- 62 " " " Richardson et De la Couronne
- 63 " " " Dorchester et De Varennes
- 64 " " " Dorchester et Des Commissaires
- 65 " " " Caron et Prince Edouard
- 67 " " " Caron et Du Roi
- 68 Manufacture Z. Paquet, rue Jacques-Cartier
- 71 Boulevard Langelier, coin de la rue Du Roi

### Quartier Jacques-Cartier

- 72 Coin des rues Des Prairies et St-Dominique
- 73 " " " Des Fossés et Du Pont

- 74 Coin des rues St-Valier et Blanchet  
75 " " " St-Valier et De l'Eglise  
76 " " " St-Joseph et De l'Eglise  
78 Bloc Z. Pâquet, rue St-Joseph  
81 Coin des rues De la Couronne et Ste-Hélène  
82 " " " Charest et Caron  
83 Station du feu No. 3, rue Dorchester  
84 Coin des rues St-Valier et Belleau  
85 " " " Colomb et Nelson  
86 " " " Arago et Turgeon  
87 " " " St-Anselme et St-Joseph  
91 Boulevard Langelier, coin de la rue St-Valier

### Quartier St-Valier

- 92 Coin des rues St-Valier et St-Joseph  
93 " " " St-Valier et St-Ambroise  
94 " " " Bédard et St-Ambroise  
95 " " " Carillon et d'Iberville  
96 " " " Duquesne et Chenier  
97 " " " Durocher et St-Valier  
112 " " " Massue et Bayard  
113 " " " Ste-Thérèse et St-Luc  
114 " " " St-Valier et St-Luc  
115 " " " St-Sauveur et St-Ignace  
116 " " " Aqueduc et Montcalm  
117 " " " Aqueduc et St-Valier

### Quartier St-Sauveur

- 124 Coin des rues Signaï et Colomb  
125 " " " Arago et Sauvageau  
126 " " " Morin et Sauvageau  
127 " " " Victoria et Colomb  
131 Station du feu No. 7, rue Boisseau  
132 Coin des rues Franklin et Durocher  
134 " " " Bayard et Morin  
135 " " " Aqueduc et Franklin  
136 " " " Aqueduc et St-Luc  
137 " " " Napoléon et St-Luc

## Pronostics pour l'année 1901

**JANVIER.**—Du 1er au 10, neige et vent ; du 10 au 18, température douce, vent, pluie et neige ; du 18 au 24, très froid et neige ; du 25 au 31, froid, vents et tempêtes de neige.

**FÉVRIER.**—Du 1er au 9, froid, mais beau temps clair ; du 10 au 19, température incertaine mais plus probable que nous aurons de fortes tempêtes de neige, qui pourront gêner la circulation des chemins de fer dans certains endroits ; du 19 au 26, venteux, neige et pluie froide ; du 26 au 2 mars, un peu moins froid.

**MARS.**—Du 2 au 7, température assez agréable, plus douce ; du 7 au 15, temps changeants, neige et vents ; du 15 au 21, pluie froide et gros vent nord-est ; du 21 au 27, temps désagréable, pluie et neige accompagné de coups de vents ; du 27 au 2 avril, beau temps mais froid.

**AVRIL.**—Du 2 au 10, temps sec, ciel clair, de la pluie sur les derniers jours ; du 10 au 17, temps nuageux et quelques jours de pluie ; du 17 au 24, belles journées ; du 24 au 1er mai, nous aurons du gros vent et de la pluie par intervalle.

**MAI.**—Du 1er au 8, nous aurons du beau temps ; du 9 au 16, la plupart du temps pluie et vent ; du 16 au 25, belle température, les cultivateurs en profiteront ; du 25 au 2 juin, température un peu changeante, mais plus belle que mauvaise.

**JUIN.**—Du 2 au 10, nous aurons de la pluie par intervalle et de fort coup de tonnerre ; du 10 au 18, un peu de chaleur, mais température changeante ; du 18 au 24, temps désagréable, pluie, vent ; du 24 au 2 juillet, la chaleur commencera à se faire sentir.

**JUILLET.**—Du 2 au 9, la chaleur se continuera, il y aura de journées très chaudes ; du 9 au 16, nous aurons de fréquente averses accompagnées de tonnerre ; du 16 au 24, température incertaine ; du 24 au 3 août, nous aurons plus de pluie que de beau temps, très désagréable pour les promeneurs à la campagne.

**AOUT.**—Du 3 au 10, nous aurons quelques jours de beau temps, mais bien avoir de gros orages et tonnerre ; du 10 au 17, variables, mais de belles soirées ; du 17 au 24, temps clair et chaud ; du 24 au 1er septembre, quelques jours de pluie, mais les derniers jours chauds.

SEPTEMBRE.—Du 1er au 6, les journées commenceront à être fraîches ; du 6 au 14, température plus mauvaise que belle ; du 14 au 22, nous aurons peut-être quelques gelées, les journées seront belles, mais un peu froides ; du 22 au 30, les premiers jours temps clair et froid, mais les derniers nous donneront de la pluie.

OCTOBRE.—Du 1er au 9, température variable, mais plus de beau temps que de mauvais ; du 9 au 15, pluies et vents ; du 16 au 24, la température sera changeante, mais de belles journées froides sur les derniers jours ; du 24 au 31, gros vent de nord-est avec pluies glaciales.

NOVEMBRE.—Du 1er au 8, temps froid, pluie, neige et vent du nord-est ; du 8 au 16, nous aurons quelques gelées, mais temps clair ; du 16 au 27, température variable, pluies, neige, vents avec de grosses gelées ; du 27 au 4 décembre, température très froide avec de la neige.

DÉCEMBRE.—Du 4 au 12, nous aurons du froid, une tempête de neige poussée par un vent ouest ; du 12 au 19, dans ce laps de temps nous aurons de la pluie et de la neige avec gelée ; du 19 au 27, nous aurons encore de la neige et du vent ; du 27 à la fin de l'année la température se mettra au beau.

---

C'était à bord d'un des bateaux de la Compagnie du Richelieu. Un pauvre cultivateur dont la grange avait été détruite par un incendie, racontait son malheur à un groupe assez nombreux. Chacun de le plaindre, de s'apitoyer, de faire des hélas ! Un seul des auditeurs semblait rester froid au récit d'une si grande infortune et ne disait mot. Tout-à-coup rompant le silence :

—“ Eh bien ! moi, dit-il, tout cela ne me touche que médiocrement.” Puis mettant la main dans sa poche, et en retirant un rouleau de billets de banque : “ et la preuve c'est que cela ne me fait de la peine que pour la valeur de quarante piastres. Vous, Monsieur, qui paraissez si chagrin, pour combien cela vous fait-il de la peine ? . . . Et vous . . . ? Et vous . . . ? ”

Il n'y avait pas moyen de reculer ; aussi, en quelques minutes, notre homme eut-il recueilli une jolie somme, qui fut donnée sur le champ au cultivateur.

## RECETTES UTILES POUR TOUS.

---

**Petits pains de bon goûts.** — Le soir prenez deux pintes de farine, incorporez y deux cueillerées à table de graisse, faites un trou dans le milieu et mettez-y une chopine de lait bouilli froid, une demi-tasse de levure, trois cueillerées à table de sucre et un peu de sel. Laissez reposer jusqu'au matin avant de mélanger. Battez dur et laissez jusqu'au midi, ensuite roulez et découpez. Mettez, si vous voulez, un peu de beurre sur chaque rondelle, roulez, mettez dans les moules et laissez reposer jusqu'à la mise au four.

**Asperges au pain roti.** — Lavez et coupez par bouts de deux pouces des asperges tendres; mettez juste assez d'eau bouillante salée pour les couvrir; quand elles sont molles ajoutez une tasse de lait frais ou de crème, une cueillerée à table de beurre, (avec de la crème on met moins de beurre) une cueillerée à thé de sucre, une pincée de poivre blanc, laissez bouillir un instant, mettez des tranches de pain rôti beurrées dans une assiette profonde, versez les asperges dessus et servez tout de suite.

**Nourriture qui convient aux dyspeptiques.** — Des pommes de terre farineuses et différents autres légumes; des viandes maigres rôties et étuvées; le bœuf, le mouton, le poulet et le dinde sont préférables. Le riz, l'hominy, le gruau de blé et autres articles du même genre rendus agréables au goût de diverses manières. Certaines sortes de poisson, comme la morue, la perche et les huîtres. Le poisson doit être bouilli et mangé avec peu de beurre, jamais frit.

**Croquettes de riz.** — Prenez du riz bouilli froid, et trois œufs bien battus avec du sucre et de l'écorce de citron au goût. Faites des boulettes ayant la forme d'un œuf, frottez avec des miettes de pain et trempez-les dans les œufs battus, puis faites frire dans le beurre. Quand elles sont bien cuites, saupoudrez-les avec du sucre.

**Pomme de terre coupées par tranches.** — Pelez et coupez les patates crues en tranches minces, mettez un rang dans une casserolle, et assaisonnez avec du sel, du poivre et du beurre, ajoutez un autre rang de patates, et ainsi de suite jusqu'à ce que la casserolle soit pleine; mettez sur le tout un peu de crème ou de lait, quelques miettes de pain et de petits morceaux de beurre; cuisez pendant une heure, et servez chaud.

**Pommes de terre en robe de chambre.** — Prenez de grosses pommes de terre tendres et faites les cuire à point, fendez-les sur la longueur, en ayant soin de ne pas endommager la pelure, écrasez les pommes de terre et assaisonnez-les de lait, sel et poivre, puis remplissez les pelures et placez-les dans un four chaud jusqu'à ce qu'elles brunissent. Servez de suite.

**Paté quatre-saisons.** — Une pinte de lait, quatre œufs bien battus, quatre cuillerées à table de sucre, un peu de sel et une essence quelconque au choix. Servez chaud ou froid.

**Tomates farcies.** — Pour douze grosses tomates bien mûres, prenez une cuillerée à thé de sel, une pincée de poivre, une cuillerée à thé de beurre, une grande cuillerée de sucre, une tasse de croûtes de pain, une petite cuillerée de jus d'oignon; placez les tomates dans une lèche-frite

émaillée, coupez une légère tranche de la partie tendre de la tomate, enlevez avec une petite cuillère la plus grande partie possible de la tomate sans abimer le corps, mêlez la partie enlevée aux autres ingrédients et remplissez les tomates. Replacer le dessus enlevé, et faire cuire lentement au four pendant trois-quarts d'heure; les détacher avec précaution, et placer sur un plat, garnir de persil, et servir.

**Pour bouillir les pois verts.** — Ecossez et mettez dix minutes dans l'eau froide; mettez dans l'eau salée, bouillante, et faites cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres; ajoutez une cuillerée de sucre, enlevez et égouttez, mettez dans un plat chaud et jetez dessus du beurre fondu chaud. Assaisonnez suivant le goût avec poivre et sel, et servez de suite.

**Macaroni au fromage.** — Brisez le macaroni par morceaux d'un pouce, faites bouillir dans l'eau salée jusqu'à ce qu'il s'attendrisse; mettez dans un plat à pouding et couvrez de lait, assaisonnez de beurre, poivre et sel; râpez une cuillerée de fromage sur le dessus et mettez au four une demi-heure.

**Sandwiches au Saumon.** — Prenez une boîte de Saumon (ôtez les arêtes) deux cuillerées à table de marinades fortes, trois œufs durs, hachez le tout, ajoutez une cuillerée à thé de moutarde, le jus de deux citrons, une cuillerée à table de beurre fondu, une cuillerée à table de vinaigre. Mélangez parfaitement et étendez entre deux tranches très minces de pain beurre.

**Beurre aux tomates avec des pommes.** — Faites bouillir des tomates mûres au bain-marie, et passez les à

travers un tamis, et faites bouillir les pommes de la même manière ; épaissez les tomates avec les pommes bouillies, et sucrez bien ; cuisez assez longtemps pour épaisir, et ajoutez des épices au goût.

**Sauce Mayonnaise.** — Un jaune d'œuf, une cuillerée à thé de moutarde ; battez bien ensemble ; ajoutez deux cuillerées de vinaigre, quatre cuillerées de lait, la grosseur d'une noix de beurre. Cuisez au bain-marie.

**Cold Slaw.** — Une tasse de sucre, une tasse de vinaigre, un œuf, hachez fin un chou, et ajoutez du sel et du poivre ; faites bouillir le vinaigre, le sucre et l'œuf, et jetez sur le chou.

**Salade de laitue.** — Coupez fin un pied de salade ; faites un assaisonnement avec une tasse de vinaigre, une demi-cuillerée à thé de moutarde, une de sel et une de sucre, versez sur la laitue et garnissez de tranche d'œufs durs.

**Sauce (Catsup) aux Tomates.** — Un gallon de tomates mûres, quatre cuillerées à table de poivre noir, quatre de sel, trois de moutarde, une demi-cuillerée de clous de girofle, même quantité de tout-épice (allspice), six têtes de poivre rouge, une chopine de vinaigre. Faites bouillir quatre heures, coulez et cachez dans des bouteilles à goulot large.

**Chow Chow.** — Un quart de minot de tomates vertes, huit têtes de poivre (quatre vertes et quatre rouges), une tasse de sucre, une tasse de raifort (horse-radish) râpée, une cuillerée à table de canelle, une cuillerée à table de clou moulu. Coupez en petits morceaux les tomates, ajoutez-y une chopine de sel, et laissez reposer une nuit. Otez l'eau,

mélangez le tout et plongez dans le vinaigre ; faites bouillir tranquillement trois heures, et ajoutez les têtes de poivre l'instant avant de les ôter du poêle.

**Conserves de poires entières.** — Prenez trois livres de poires, pelez-les et coupez les bouts en laissant la queue, mettez-les dans le chaudron à confitures, avec une pinte d'eau, et faites bouillir jusqu'à ce que la fourchette s'enfonce facilement, puis étalez-les sur un plat, ajoutez au jus une livre et demie de sucre, une chopine de vinaigre, quelques morceaux de canelle, des clous de girofle et du gingembre. Faites bouillir le tout cinq minutes, et écumez, mettez les poires et faites bouillir jusqu'à ce que le sirop épaisse, retirez-les et mettez-les dans un pot, puis, lorsque le sirop a encore un peu bouilli, versez-le dessus. Si, après avoir reposé quelques jours, le sirop épaisse encore, enlevez-le et faites bouillir encore une fois.

**Sauce (Catsup) au raisin.** — Trois livres de cassonade brune, cinq livres de raisin, une cuillerée à thé de canelle, une cuillerée à table de clous de girofle, une cuillerée à table tout-épice (allspice), une cuillerée à thé de poivre noir, une cuillerée à thé de sel, un demiard de vinaigre ; faites bouillir le raisin, écrasez et coulez, puis, faites bouillir le tout ensemble quinze minutes et embouteillez.

**Cerises marinées aux épices.** — Prenez un gallon de grosses cerises noires, une pinte de vinaigre, une livre de sucre, une cuillerée à thé de clous de girofle et autant de canelle ; mettez ces épices dans un sac. Pendant que le vinaigre, le sucre et les épices bouillent, ajoutez les cerises quelques-unes à la fois. A mesure qu'elles sont bouillies,

ôtez-les et mettez-en d'autres. Mettez dans des jarres de verre, versez le vinaigre dessus et cachez.

**Pommes de terre frites à la crème.** — Coupez en carrés des pommes de terre bouillies froides, mettez-les dans une casserole avec du lait, du poivre, du sel et du beurre ; quand le lait a diminué tenez une poêle de prête avec du beurre fondu bouillant, mettez-y les pommes de terre avec une grande cuillère, pressez-les contre le bord de la poêle et laissez rôtir quelque temps, retournez le contenu de la poêle dans un grand plat comme une omelette.

**Gelée de citron.** — Faites dissoudre une once de gélatine de Knox dans un demiard d'eau — chaude ou froide — et laissez reposer deux ou trois heures ; placez alors dans une casserole en y ajoutant une chopine d'eau, ajoutez le jus de trois citrons et les trois-quarts d'une tasse de sucre ; faites bouillir cinq minutes, et passez dans un tamis fin, et laissez dans un moule toute une journée.

**Glace au citron.** — Trois chopines d'eau froide, le jus de quatre citrons, une livre de sucre granulé ; mélanger et filtrez ; ajoutez un blanc d'œuf sans le battre. Glacez.

**Gateaux délicats.** — Une tasse et demie de sucre, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de lait, deux tasses de farine, une cuillerée à thé de crème de tartre, une demi-cuillerée à thé de soda à pâte, les blancs de quatre œufs, assaisonnement selon les goûts, crème, sucre et beurre ; ajoutez le soda au lait, et la crème de tartre à la farine ; en dernier lieu battez avec les œufs. Faites cuire dans un poêlon en un seul gâteau, dans un four chauffé très modérément.

**Gateaux aux figues.** — Une tasse et demie de sucre pulvérisé, une demi-tasse de lait doux, trois tasses de farine, six blancs d'œufs bien battus, deux cuillerées à thé de poudre à pâte. Hachez une livre de figues, ajoutez une tasse de sucre, une demi-tasse d'eau, mettez-les sur le poêle, faites bouillir quinze minutes ; mettez entre les gâteaux comme de la gelée.

**Gateaux de Naples** — *Partie claire.* — Deux tasses de sucre en poudre, une demi-tasse de beurre, une tasse de lait doux, quatre blancs d'œufs bien battus, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, deux tasses et quart de farine.

*Partie foncée.* — Une tasse de cassonade brune, deux œufs, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de mélasse, une demi-tasse de café fort, deux tasses et demie de farine, une tasse de raisins égrenés, une cuillerée à thé de soda à pâte, une cuillerée à thé de canelle, une cuillerée à thé de clou, une cuillerée à thé de macis.

**Gateau de gingembre.** — Une chopine de mélasse de la Nouvelle-Orléans, une cuillerée à thé comble de gingembre, une cuillerée à thé de soda à pâte, une cuillerée à thé de sel, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf. Mettez le beurre dans une partie de la mélasse et laissez-le fondre sur l'eau bouillante, mettez assez de farine pour faire une pâte très ferme, pétrissez assez longtemps, roulez mince et faites cuire dans un fourneau vif, enduisez les casseroles de beurre. Ce mets est excellent.

**Gateau du pauvre homme.** — Une tasse de sucre, deux tasses et demie de farine, les trois quarts d'une tasse de lait doux, deux œufs, une cuillerée à table de beurre, deux cuillerées à thé de poudre à pâte. Chauffez ensemble

le beurre et le sucre, ajoutez les œufs, puis le lait, la farine, et enfin la poudre à pâte. Faites cuire dans un fourneau pas trop chaud.

**Gateau de nocés.** — Une livre de farine, une livre de cassonade brune, trois livres de raisin égrené, trois livres de raisin de Corinthe, une livre de citron confit, quatorze onces de beurre, une noix muscade, un verre à vin de cidre bouilli, un verre à vin de lait doux, quatre cuillerées à thé de poudre à pâte, une cuillerée à table de mélasse, une cuillerée à table de canelle, deux cuillerées à table de girofle et dix œufs.

**Gateau au Coco.** — Six blancs d'œufs, deux tasses de sucre pulvérisé, les deux tiers d'une tasse de beurre, une tasse de lait, cinq tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte. Battez le beurre et le sucre, ajoutez le lait, puis la farine — en tamisant ensemble la poudre à pâte et la farine. En dernier lieu ajoutez les blancs d'œufs battus. Assaisonnez selon les goûts. Entre chaque épaisseur de pâte et sur le dessus dressez avec un mélange de deux blancs d'œufs battus en neige avec une tasse et demie de de sucre, et étendez là-dessus une bonne couche de coco râpé. Couvrez bien le dessus.

**Pâtisserie riche.** — Roulez une pleine cuillerée de graisse dans une pinte de farine tamisée excessivement fine. Battez légèrement un blanc d'œuf, et ajoutez-y les trois-quarts d'une tasse d'eau glacée, et versez le tout dans la farine en y ajoutant assez d'eau, si c'est nécessaire, pour que la pâte soit assez molle pour être roulée. Étendez-la sur une planche bien enfarinée, retournez-la jusqu'à ce que la planche soit bien couverte, puis roulez à l'épaisseur d'un

demi-pouce. Couvrez la surface de petits morceaux de beurre en employant à cela une tasse et demie. Saupoudrez de farine, ramenez les côtés sur le centre, pliez par la moitié et battez jusqu'à ce que ce soit aplati. Puis, roulez-en une longue bande mince que vous replierez en trois fois. Repliez encore par la moitié, roulez et repliez en trois fois, et mettez dans une place froide pendant une demi-heure. Roulez comme indiqué pour les bords et pour la croûte des tartes.

**Pouding aux cerises.** — Mélangez deux tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte et assez d'eau pour faire une pâte tendre. Graissez des tasses avec du beurre, mettez-y un peu de pâte, quelques cerises dont les noyaux sont enlevés, puis, remplissez les tasses à moitié avec de la pâte. Faites cuire une demi-heure à la vapeur.

**Pouding au Bon Ton.** — Une chopine de lait doux, une demi-tasse de biscuits secs écrasés, trois cuillerées à table de noix de coco râpées, deux jaunes d'œuf, essence selon les goûts, et faites cuire une demi-heure. Battez les blancs de deux œufs avec une tasse de sucre en poudre, étendez dessus, mettez au four et laissez brunir légèrement.

**Pudding à l'Orléans.** — Battez ensemble une demi-tasse de biscuits secs écrasés, une demi-tasse de sucre, une demi-tasse de lait sûr, et ajoutez quatre œufs bien battus, un demiard de mélasse d'Orléans, agitez en ajoutant en dernier lieu une cuillerée à thé de soda à pâte, jusqu'à ce que le tout fasse de l'écume. Faites cuire dans un fourneau chauffé modérément.

**SAUCE.**—Une tasse de sucre granulé, une demi-tasse de

beurre, et battez en une crème ; ajoutez une demi-tasse de crème douce et assaisonnez selon les goûts.

**Pouding Américain.** — Une tasse de mélasse, une demi-tasse de beurre, une tasse de lait doux, une cuillerée à thé de soda à pâte, une cuillerée à thé d'épices mêlés, deux tasses de raisins égrenés, une tasse de pommes hachées, trois tasses de farine ; faites cuire à la vapeur trois heures, sauce chaude. La moitié de cela suffit pour huit personnes.

**Pouding aux figes** — Une livre de figes hachées menu, une chopine de grosses miettes de pain, une tasse de suif haché, une demi-tasse de sucre, une tasse de lait, trois œufs, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, et faites cuire à la vapeur une heure et demie. Faites une sauce de sirop, et ajoutez un blanc d'œuf bien battu.

**Sorbet aux fraises.** — Une pinte de fraises, trois chopines d'eau, le jus d'un citron, une cuillerée à table d'eau de fleur d'oranger, trois quarterons de sucre. Les fraises doivent être bien mûres. Faites une pâte molle et ajoutez tout le reste excepté le sucre, et laissez reposer trois heures ; coulez à travers le sucre, agitez jusqu'à ce que le sucre soit fondu, coulez de nouveau, et mettez dans une chaudière à glace deux heures ou plus avant de servir.

**Glaces au citron et à l'orange.** — Quatre citrons, quatre oranges, six blancs d'œuf, une livre de sucre ; pressez les citrons et les oranges, et filtrez le jus ; ajoutez à peu près une pinte d'eau ; versez le sucre et les œufs battus en crème, et gelez comme de la crème à la glace, en battant plus fort au début pour rendre plus léger.

**Bananes appretées.** — Coupez les bananes en tranches pas trop minces, saupoudrez-les de sucre et avant qu'il soit fondu, exprimez le jus d'un ou de deux citrons dessus; on peut aussi couper menu deux oranges et les ajouter, ou servir avec du sucre et de la crème. Ce mets est excellent avec de la crème fouettée, sucrée et aromatisée avec la vanille.

**Croquettes au Gingembre.** — Une tasse de mélasse de la Nouvelle-Orléans, les trois quarts d'une tasse de beurre ou de saindoux, une cuillerée de gingembre, une cuillerée de canelle, une cuillerée de soda, quatre cuillerées d'eau chaude et assez de farine pour faire une pâte épaisse.

**Croquettes.** — Trois œufs, deux tasses de sucre granulé, une tasse à café de graisse de lard et une tasse de beurre; râpez dessus une noix muscade; ajoutez une tasse à café de lait sûr, une demi-cuillerée à thé de soda, trois cuillerées à thé de poudre à pâte dans une tasse de farine; ajoutez cela aussi, et ajoutez ensuite assez de farine pour faire une pâte très ferme comme pour les pâtés. Vous pouvez ajouter des fruits ou du coco. Roulez très mince et saupoudrez du sucre sur la pâte. Coupez en rondelles et faites cuire vite.

**Croquettes de gingembre dans la poêle.** — Trois œufs, une tasse de saindoux, une tasse de mélasse, une tasse et demie de sucre brun, une grande cuillerée de gingembre, une grande cuillerée de soda dissoute dans une tasse à thé d'eau bouillante, cinq tasses et demie de farine. Mélangez parfaitement, laisser tomber une grande cuillerée dans une poêle bien graissée, et faites cuire vite.

**Croquettes au Chocolat.** — Une demi-tasse de beurre,

deux tasses de sucre, trois œufs, trois cuillerées à thé de vanille, trois tasses de farine, trois cuillerées à thé de poudre à pâte, et une demi-tasse de chocolat Baker. Mettez le sucre, la farine, la poudre à pâte et le chocolat ensemble, et brassez consciencieusement; mettez ensuite le beurre, les œufs et la vanille dans un autre vase, et fouettez bien, ajoutez alors petit à petit la partie sèche, et brassez tout le temps.

**Croquignoles.** — Un œuf, quatre cuillerées de crème douce, deux cuillerées à table de sucre, une pincée de sel, de la farine pour faire une pâte très dure. Roulez, coupez en filets minces, attachez chacun de ces filets en deux ou trois nœuds, et cuisez dans du saindoux bouillant; saupoudrez de sucre blanc avant de refroidir.

**Fruits glacés.** — Faites bouillir une chopine de sucre granulé et une tasse d'eau jusqu'à ce que le sirop devienne cassant. Pelez et coupez en morceaux les fruits et trempez chaque morceau dans le sirop. Laissez sécher dans un endroit frais. Tous les fruits sont bons pour cela.

**Baisers aux œufs.** — A un blanc d'œuf bien battu ajoutez les trois quarts d'une tasse de sucre pulvérisé, une demi-cuillerée à thé de poudre à pâte et des essences au goût. Graissez les moules avec du beurre et mettez une cuillerée à thé à la fois en laissant une distance de trois pouces environ. Faites cuire très lentement.

**Boules de Pop Corn.** — Celles qui coûtent le moins cher et que bien des gens préfèrent à cause du parfum de mélasse sont faites avec du sucre de mélasse bouilli doucement. Une quantité suffisante de maïs fraîchement éclaté est mise dans un bol, et le sucre de mélasse est jeté dessus.

Tandis qu'il est encore chaud, il faut le tourner jusqu'à ce que le maïs et le sucre adhèrent. On en prend ensuite une grande cuillerée et l'on en fait une boule. On agit de même avec le reste, et on met durcir dans un endroit frais.

**Macarons de noix.** — Battez deux jaunes d'œufs en neige, ajoutez lentement une tasse pleine de sucre pulvérisé et une tasse de noix hachées menu. Mêlez complètement, et jetez dans les lèche-frites beurrées. Faites cuire lentement.

**Taffy.** — Une chopine et demie de sucre mou, un demiard de crème riche, une cuillerée à table de vinaigre. Faites bouillir jusqu'à ce que le sirop durcisse dans l'eau froide.

**Beurre Ecossois.** — Deux grandes cuillerées de sucre blanc, trois cuillerées de mélasse, deux cuillerées d'eau, une cuillerée de beurre et une très petite quantité de soda. Faire bouillir jusqu'à ce que cela devienne cassant.

**Crème de noix.** — Hachez menu une demi-tasse de noix anglaises et jetez-les dans le fondant tandis qu'il bout. Laissez bouillir quelques minutes, retirez du fourneau, et battez en crème comme pour le fondant.

---

## MALADIE DES VERS.

**Symptômes.** — Les vers, par suite de leurs mouvements, de l'interruption qu'ils opposent au contenu des intestins, et probablement par d'autres modes d'obstruction occasionnent généralement la douleur ou du malaise dans l'estomac. Ces douleurs sont quelquefois spasmodiques, quelquefois appelées déchirements ou morsures, et sont souvent d'un caractère vague et indéfini, et pourtant très

douloureuses. En même temps se produit une sensation de démangeaisons à l'anus et aux narines, qui produit une disposition à se gratter le fondement, à se frotter le nez, ce qui est le caractère distinctif de cette affection.

Les intestins sont souvent dérangés, quelquefois constipés et quelquefois relâchés avec des efflux de sang comme dans la dyssenterie. Ces émissions sanguinolantes se produisent quelquefois par fragments ou par caillots qui les font prendre pour des fragments de vers partiellement digérés. Il n'est pas rare de voir des morceaux de nourriture non digérés passer avec les émissions. L'appétit est excessivement variable. Dans quelques cas il est naturel, dans d'autres insuffisant, vorace ou dépravé, et généralement ces diverses conditions alternent. Le ventre est souvent dur, enflé et résonnant. L'haleine est lourde ou fétide, et la langue est affectée d'un goût désagréable et d'une salivation abondante. La lèvre supérieure est enflée, les narines sont saignantes, et le malade a une disposition à grincer des dents pendant le sommeil, ce qui est un des symptômes caractéristiques. Cependant les effets se font souvent sentir en dehors du canal alimentaire, et on éprouve divers dérangements de santé, qui résultent soit de l'irritation directe causée par les vers ou des désordres digestifs qu'ils occasionnent. Parmi ces dérangements la plupart sont nerveux, comme la mauvaise humeur, l'irritation, l'insomnie ou le sommeil excessif, les réveils en sursaut, les étourdissements, les mouvements spasmodiques des paupières, la déféctuosité de la vue, l'aveuglement temporaire et la surdité partielle. Les convulsions générales ne sont pas rares chez les enfants, et des symptômes ressem-

blant étrangement à l'hydrocéphalie ont été souvent attribués aux vers, et ont cessé par suite de leur expulsion.

Des cas de danse de St-Guy, de mélancolie ou d'hypochondrie et même d'insanité ont été attribués avec toutes les raisons les plus plausibles à cette cause. En outre de ces affections on peut citer le rhume obstiné, rhume opiniâtre, le spasme de la glotte, la palpitation, la circulation lente du sang, la couleur pâle ou jaune de la peau, l'enfoncement des yeux et l'amaigrissement général. Cette condition et cet état sont souvent accompagnés de fièvre que l'on appelle la fièvre des vers. Des personnes qui sont apparemment en parfaite santé peuvent fort bien être atteintes des vers, et il n'est pas extraordinaire de trouver des vers après la mort dans les intestins de personnes qui n'avaient donné aucun symptôme de leur présence pendant leur vie. Par suite il importe pour toute personne qui ne se sent pas bien de réfléchir à ce fait, et de prendre quelque médecine pour chasser de suite les vers s'il y en a, et de choisir un remède qui ne puisse pas faire de mal s'il n'y en a pas.

---

---

**J.-B. Allard & Fils**

CONFISEURS

Et Manufacturiers de Biscuits

En Gros et en Détail

**149, RUE ST-JOSEPH, ST-ROCH**

QUEBEC

## CHOSSES UTILES

### ESCLAVAGE

1° L'homme naît, vit et meurt dans l'*esclavage* ; à sa naissance, on le coud dans un maillot ; pendant sa vie, il est enchaîné par nos institutions ; à sa mort, on le cloue dans une bière.

2° C'est moins l'effet de l'*esclavage* qui est pesant que la pensée de l'*esclavage*. La liberté est une chose plus belle et plus sainte encore comme faculté que comme usage.

### ESPÉRANCE

1° L'*espérance* est une divinité qui n'a ni temples ni autels que dans nos cœurs.

2° L'*espérance* a beau nous tromper souvent, on y a toujours la même confiance, et la vie se passe à espérer.

3° L'*espérance* anime le sage, et leurre le présomptueux et l'indolent qui se reposent témérairement sur ses promesses.

4° On n'est pas encore au comble du malheur, tant qu'il reste quelque lueur d'*espérance*, c'est par la perte de celle-ci, que l'autre arrive à sa dernière période.

5° L'*espérance* est le songe d'un homme éveillé ; c'est le pavot qui engourdit nos peines ; c'est une jeune étourdie, qui n'a que de l'imagination sans jugement, et qui croit tout ce qu'on lui dit, pourvu qu'il lui plaise.

6° Celui qui vit d'*espérance*, court risque de mourir de faim.

---

*Pour les meilleurs Fruits et Bonbons de choix, allez chez F. Beauchamp, cote la Montagne, Téléphone 593.*

7° L'espérance est un emprunt fait au bonheur.

8° L'espérance, malgré l'illusion de ses promesses, donne encore de meilleurs conseils que la crainte.

#### ESPRIT

1° Le bon *esprit* consiste à faire valoir celui des autres.

2° L'extrême délicatesse de l'*esprit* est une espèce de faiblesse ; on sent vivement les choses, et l'on succombe à ce sentiment si vif.

3° La solidité de l'*esprit* consiste à vouloir s'instruire exactement de la manière dont se font les choses qui sont le fondement de la vie même ; toutes les plus grandes affaires roulent là dessus.

4° Les gens d'*esprit* n'en ont jamais moins que lorsqu'ils veulent en avoir.

5° Quand on court après l'*esprit* on attrape souvent la sottise.

6° Le bon *esprit* n'a pas d'ennemi plus dangereux que le bel esprit.

7° Il n'y a qu'un imprudent qui risque d'avoir de l'*esprit* devant les gens qu'il ne connaît pas.

8° Il en est de l'*esprit* des hommes par rapport à celui des femmes comme du rouge à l'égard du rose.

9° Les hommes d'une imagination forte parlent avec une autorité despotique, les ignorants et les faibles écoutent avec une admiration servile : les bons esprits examinent.

10° *Notre esprit*, assez souvent, n'a pas moins besoin de bride que d'éperons.

11° On n'éclaire pas les *esprits* à la lueur des bûchers.

12° L'*esprit* est à la raison ce qu'est le fard à la beauté ;

il frappe au premier coup d'œil, déplaît au second et flétrit à la longue.

13° Pour juger l'homme qui a de *l'esprit*, il faut le prendre au saut du lit ; si, avant d'avoir rassemblé toutes ses idées et repris ses esprits il a du trait, de la conception, de la répartie, de la force ou de la naïveté, c'est sûrement un homme d'esprit.

14° On voit tant de gens chez qui *l'esprit* est remplacé par le ridicule, qu'en vérité l'on aurait tort de se plaindre lorsqu'il n'y a qu'absence d'esprit.

15° *L'esprit* qui ne conduit pas à l'honnêteté est le plus pernicieux des présents.

16° Peu de choses nuisent absolument à un bon *esprit*, parceque toutes choses l'instruisent.

17° *L'esprit* ne garde sa puissance que lorsqu'il s'observe et se contient ; les œuvres achevées sont comme des essences précieuses ; on ne les compose qu'avec des soins infinis et en dégageant du sein d'éléments grossiers ce qu'ils renferment de parties pures et subtiles.

18° Qui comprend les sciences naturelles ne comprend pas les sciences mathématiques ; et l'esprit qui préside à l'observation patiente des faits, semble exclure la faculté d'abstraire qui domine toutes les mathématiques.

19° Il faut plus de finesse *d'esprit* pour louer que pour dénigrer. Aussi l'art bienveillant de faire valoir les autres, qui faisait le charme de l'ancienne société française, est-il de nos jours à peu près inconnu.

20° Comme notre *esprit* se fortifie par la communication des esprits vigoureux et réglés, il ne se peut dire combien il perd et s'abâtardit par le continuel commerce

et fréquentation que nous avons avec les esprits bas et maladroits. Il n'est contagion qui s'épand comme celle là.

21° *L'esprit* est une finesse de raison qui s'échappe, et qui est d'autant plus faible et plus sujette à s'évanouir qu'elle est plus délicate et plus épurée.

22° *L'esprit* humain ne peut suspendre sa marche sous peine de tomber dans un ennui léthargique. C'est là une des nécessités qui nous distinguent des animaux.

---

### LA VIEILLE FILLE D'AUJOURD'HUI.

---

Le monde commence à regarder avec un air de bienveillance la vieille fille d'aujourd'hui, observe un écrivain du "Free Witness." Cette pitié méprisante qui entourait son état est changée en accueil respectueux, preuve d'estime pour la femme d'aujourd'hui qui marche seule dans le chemin raboteux de la vie sans le soutien de l'amitié et la sympathie d'un compagnon ; car, comme cela arrive souvent, elle a peut-être sacrifié ses projets de bonheur conjugal afin d'avoir soin, de ses vieux parents, où pour quelque autre motif noble et désintéressé.

Et si l'on savait son histoire, on serait porté à s'incliner devant cette héroïne que nous connaissons être la vieille fille. Souvent elle est vieille fille parce qu'elle a refusé les échantillons du sexe opposé qui se sont présentés. Comme de raison, elle serait mariée si elle avait voulu. Vous souriez peut-être ; mais il n'y a pas une seule fille qui n'a pas eu, au moins, une offre en mariage ; elle posséderait un mari si elle n'avait pas un goût si capricieux.

Une grande et maigre créature aux lèvres minces et aux cheveux frisés en tire-bouchon autour de son visage,

---

*Allez chez Gust. Beauchamp, 212, rue St-Jean, pour vos Bondons et Fruits de 1er choix, Téléphone 413.*

tel est le portrait de la vieille fille du temps passé ; en modifiant un peu ce portrait à la façon du siècle présent, vous êtes forcé de reconnaître l'image de la vieille fille parmi ses sœurs mariées.

La femme célibataire, si elle est vertueuse, est toujours charmante, qu'importe son âge. Peut-être que les années ont fait disparaître les roses de ses joues et poudré ses cheveux avec la neige du temps ; mais il reste encore assez de la beauté naturelle sur ses traits adoucis par les expériences de la vie, et son esprit enrichi des trésors cueillis des années si vite écoulées, pour gagner le respect et l'affection, même si " l'amour ", la fièvre vacillante de la vie est disparue pour toujours.

La vieille fille d'aujourd'hui est vive, ingénieuse, habile, heureuse et raffinée. Elle comprend très bien la dépression générale dans le marché matrimonial et elle est satisfaite de sa position, elle est une bénédiction parmi sa race. C'est ce que les enfants de ses sœurs et frères vous diront. Sa vie est aussi complète que celle de ses sœurs qui sont sous l'autorité d'un mari.

EMILE LORILLARD.

---

### CONSEILS AUX JEUNES MARIÉS.

---

Commencez la vie conjugale sans avoir de dettes.

Soyez satisfaits de vivre selon vos moyens.

N'essayez pas, dès le début, de vivre avec le même luxe que vos parents ont pu se donner après cinquante années de ménage.

N'enviez pas le sort des riches, mais regardez plutôt les pauvres, cela vous fera apprécier davantage votre manière de vivre.

N'oubliez pas que l'entêtement est la note discordante du bonheur.

Evitez de paraître contrariés devant vos amis et surtout devant vos domestiques.

Ayez peur comme d'un fantôme de ce piège qu'on appelle crédit.

Evitez les visites trop fréquentes.

---

#### CONTRE LES TACHES DE ROUSSEUR.

Un traitement facile consiste à faire usage de la benzine et de l'eau froide, à raison de deux cuillerées à café de la première pour un demi-litre de la seconde. Baignez les parties tachées matin et soir pendant plusieurs minutes, en ayant soin de garantir les yeux et en laissant sécher le soir le mélange sur la peau, mais en essuyant soigneusement le matin avant que la peau ne soit sèche.

#### L'INFLAMMATION NASALE.

Il n'est point rare d'attraper un bon rhume en cette saison, où la température est extrêmement variable. Que ce soit pour cette cause ou pour une autre, il arrive que les ailes du nez s'enflamment, rougissent, se tuméfient et qu'à l'intérieur du conduit nasal on sente des boutons qui se forment. C'est un bobo simplement, mais il convient de ne pas le négliger, car une pareille inflammation du nez, surtout dans sa partie intérieure, peut avoir comme résultat un érysipèle de la face.

Pour combattre cette inflammation et prévenir ses conséquences possibles, il convient de faire dans le nez une douche interne en mêlant à l'eau tiède 3 pour cent d'acide borique. Après quoi, on introduit dans la narine malade un petit tampon d'ouate enduit de vaseline boriquée.

### LE SOIN DES GENCIVES.

Il n'y a rien de plus joli, n'est-ce pas, que de petites dents blanches, enchâssées dans des gencives roses. Or, il arrive que les gencives n'ont pas toujours ce rose, mais sont blanches et amollics, ou bien encore violacées et tuméfiées. Dans un cas comme dans l'autre, elles sont malades, et il faut les soigner sans perdre de temps pour éviter que les dents ne se déchaussent ou ne se carient.

Lorsque les gencives présentent un état d'atonie s'étendant à toutes les muqueuses de l'intérieur de la bouche, je recommanderai un lavage matin et soir avec un mélange formé de 30 grammes de myrrhe en dissolution dans un quart de litre de vin de Port.

Si les gencives sont très ramollies, il sera bon de les frotter, en outre, plusieurs fois par jour, avec une poudre formée de : quinquina (20 grammes), de chlorate de potasse (6 grammes), et de ratanhia pulvérisé (8 grammes). La guérison arrivera vite.

Lorsque les gencives saigneront aisément, les dentifrices au cresson trouveront en ce cas le meilleur emploi, mais leur composition n'étant pas toujours sûre, le mieux sera de mâcher le cresson frais, et de se rincer ensuite la bouche avec cette dissolution de myrrhe dans du vin de Port dont j'ai parlé plus haut.

Les gencives sanguinolentes et tuméfiées seront touchées légèrement le soir avec un pinceau imbibé de teinture d'iode. S'il y avait ulcération, il conviendrait de remplacer l'iode par du jus de citron. Dans un cas comme dans l'autre, il convient de prendre soin de ne pas toucher aux dents.

T. R.

---

## PENSÉES

---

On juge un peuple par les maîtres qu'il se donne.  
Oublier un tort est plus noble que de le pardonner.

Parler est un besoin, écouter un talent, se taire est souvent une vertu.

La religion est la chaîne d'or qui unit la terre au ciel.

La nature donne le génie, la société l'esprit, les études, le goût.

La marque suprême de la distinction est la simplicité.

Le plus lent à promettre est le plus fidèle à tenir.

La connaissance des hommes facilite singulièrement le mépris de leurs injures.

Les préjugés sont les refuges de ceux qui n'osent discerner eux-mêmes.

La solitude est l'écueil des savants, l'effroi de l'ignorance et l'asile de l'homme vertueux.

Les qualités de l'esprit font des jaloux, celles du cœur ne peuvent faire que des amis.

---

## HYGIÈNE

---

Quand tu es malade, ne dis pas : " Le mal est venu tout seul."

Le mal ne vient jamais tout seul.

Le trois quarts du temps, c'est ta faute si tu es malade.

Tu as fait quelque imprudence que tu aurais très bien pu éviter.

Dieu t'a fait présent d'une longue vie. C'est à toi de ne pas la faire courte, par négligence ou par ignorance.

Te soigner quand tu es malade, c'est très bien. Mais c'est mieux de te soigner quand tu es bien portant.

Il est bien plus facile d'empêcher la maladie d'entrer que de la chasser une fois installée.

La maladie entre par une porte cochère : elle sort par un trou d'aiguille.

---

## LE MOUCHOIR.

MONOLOGUE POUR JEUNE FEMME.

A quoi sert le mouchoir ? Vous ouvrez de grands yeux écarquillés ! Quelle question saugrenue. Le mouchoir... mais le mouchoir sert à se moucher ! me répondez-vous !

Vous croyez avoir énoncé là une Vérité de M. de la Palisse ! Eh bien ! vous n'y êtes point du tout !

Talleyrand, cet astucieux politique a dit :

“ La parole a été donnée à l'homme pour déguiser sa pensée ! ”

Eh bien ! moi je vous dis :

“ Le mouchoir a été donné à la femme pour gouverner l'homme ! ”

Armées d'un chiffon de baptiste et de valenciennes, nous pouvons faire baisser pavillon à l'homme le plus arrogant ! Il deviendra humble et soumis.

J'ai acquis mon savoir par l'expérience.

J'avais à peine dix-huit ans, lorsqu'on me maria au comte Gaston de Charolles, un homme de trente ans, se croyant à même de mener par le bout du nez un enfant comme moi.

Tout beau, monsieur le comte, mais au bout d'un mois de mariage, il dut pas mal en rabattre sur ses idées préconçues !

En pleine lune de miel, nous eûmes notre première discussion. Gaston me fit comprendre qu'il avait pris le monde en horreur, s'étant marié pour vivre tranquillement chez lui, au coin du feu.

“ A votre aise, mon cher Gaston, voici tantôt dix ans que vous allez dans le monde. Tandis que moi, en fait de récréations, je ne connais que la comédie de la Sainte-Cathe-

rine....les sauteries de jeunes filles....les bals blancs.... ennuyeux comme la mort ! Je me suis mariée pour aller au bal....au spectacle ! — Le coin du feu ! c'est bon pour quand j'aurai des cheveux blancs ! En attendant mon ami, sachez que j'ai l'intention de m'amuser, de jouir de ma jeunesse ; J'irai dans le monde.....tous les soirs....vous m'accompagnerez, ou non, comme vous voudrez.”

Gaston me regarda, atterré de mon audace :

“ Ma chère enfant, j'entends arranger notre existence à ma guise. Il serait vraiment plaisant que je vous laissasse aller seule en soirée !

Alors monsieur, vous me proposez à dix-huit ans, de renoncer au monde, de me cloîtrer ?

— Je demande à Mme la comtesse Charolles de vouloir bien accepter sans recriminations la vie que compte mener son mari.”

L'entretien menaçait d'être orageux. La lune de miel avait la face voilée de sombres nuages !

Presque sans y songer, je pris mon mouchoir en main — Gaston fit un mouvement d'impatience.

“ Voyons, Yvonne, pas d'enfantillage.... Vous n'allez pas pleurer au moins, j'ai horreur des larmes.”

Ces paroles furent pour moi une véritable révélation ! Je m'enfouis le visage dans les plis de mon mouchoir :

“ Vos cruelles et brutales paroles me font pleurer ! — Je suis bien malheureuse ? Pourquoi me suis-je donc mariée ? ”

Et patati-patata avec un torrent de larmes, — Gaston se radoucit, car au fond il m'adore.

“ Voyons mignonne, finissez, je n'ai pas voulu vous gronder, n'en parlons plus.

— Je.....(paroles haletantes, entre coupées de sanglots).. Vous êtes un tyran..un barbare....un monstre....Je vous déteste....

— Yvonne mon ange, je t'en prie calme toi, laisse moi t'embrasser et que tout cela finisse.

— Non, non, je ne veux pas que vous m'embrassiez. Je veux pleurer.

— Ma chérie ne pleure plus, je te mènerai où tu voudras.

— Vous me conduirez au bal, au théâtre, bien vrai ?”

— Oui je te le jure à trois bals par soirée, si tu l'exiges.”

Alors seulement je lui octroyai le droit de m'embrasser.

Et voilà comment, grâce à mon mouchoir. Gaston endosse son habit chaque soir et m'accompagne au bal où je m'amuse follement ! — Quant à lui, il se met entre les portes, bâille, lance des regards foudroyants à ceux de mes danseurs qu'il trouve trop empressés auprès de moi.

Dès que Gaston fait mine de se montrer récalcitrant à mes volontés, voir même à mes caprices, je sors vite mon mouchoir. Maintenant le geste seul lui suffit pour qu'il devienne doux comme un agneau.

Vous voyez bien que j'avais raison, le mouchoir n'a pas été créé dans le but vulgaire de se moucher ! — Un homme se sent perdu, anéanti en présence d'un Niobé en pleurs. C'est un phénomène qu'il ne comprend pas.

Croyez-m'en, Mesdemoiselles, demandez pour la corbeille du mariage des mouchoirs et encore des mouchoirs. C'est l'article le plus indispensable pour la félicité et le bonheur du ménage, où la femme doit régner en souveraine, grâce au mouchoir !

LILY BUTHER.

---

## RÉFLEXIONS.

---

### ZÉRO

1° Dans les assemblées délibérantes, les “Zéros” forment les dizaines et les centaines.

2° Sans l'imprudence et l'audace, l'esprit de bien des gens serait au-dessous de “Zéro.”

### YEUX

1<sup>o</sup> Les "yeux" du lecteur sont des juges plus difficiles que les oreilles du spectateur.

2<sup>o</sup> Les vertus qui ne diffèrent pas des vices aux "yeux" des hommes, sont les plus difficiles à pratiquer.

3<sup>o</sup> Les "yeux" ne trompent jamais, même en cherchant à tromper.

4<sup>o</sup> Ferme les "yeux" et tu verras !

### VULGAIRE

Les hommes "Vulgaires" s'en laissent aisément imposer par la puissance qu'ils aiment et redoutent.

### VOLUPTUEUX

Rien n'est plus funeste à la société que le "Voluptueux," c'est-à-dire celui qui ne recherche le plaisir ni avec cette paix de sentiment qu'il épure, ni avec cette délicatesse de goût qui ne fait que s'y prêter; celui, qui, n'ayant nuls principes, vicieux par air, débauché par oisiveté, ne trouve plus que du dégoût dans l'habitude du plaisir, et ne peut corriger ce dégoût que par des excès qui deviennent des besoins, et par d'autres excès plus grands encore.

### VOLUPTÉ

1<sup>o</sup> Si la douleur de tête nous venait avant l'ivresse, nous nous garderions de trop boire; mais la "Volupté" marche devant nous pour nous tromper et nous cacher sa suite.

2<sup>o</sup> La "volupté" est à la fois violente et pépéresse.

3<sup>o</sup> On ne quitte guère les "voluptés" que par lassitude.

4<sup>o</sup> La conscience, la réputation, la santé, la bourse sont les victimes que l'on sacrifie à la "volupté".

5<sup>o</sup> La "volupté" affaiblit l'esprit et corrompt le cœur.

6<sup>o</sup> Le plaisir s'avilit si le sentiment ne l'accompagne

pas, et, séparée de la délicatesse, la "volupté" perd ses charmes les plus touchants.

7<sup>o</sup> Les âmes fortes repoussent la "volupté" comme les navigateurs évitent les écueils.

### VOLONTÉ

1<sup>o</sup> Comment deux personnes n'auraient-elles qu'une seule volonté," lorsque chacune d'elles en a plusieurs.

2<sup>o</sup> C'est dans la "volonté", cette seconde faculté de l'homme, que réside au plus haut degré sa puissance.

### VIVRE

Errer de désir en désir, de regrets en regrets, jusqu'à ce que le tombeau vienne mettre un terme à ce rêve pénible, voilà ce qu'on appelle "vivre". C'est à cette chimère néanmoins que tant de gens tiennent.

### VIOLENCE

1<sup>o</sup> On confond l'emportement à la "Violence" avec la fermeté.

2<sup>o</sup> Les excès et les violences sont les plus grands attentats contre la liberté.

### VIL

Il est toujours "vil" et déshonorant de calomnier principalement celui qui est malheureux.

### VEILLESSE

1<sup>o</sup> A mesure que la possession de la vie est plus courte, je veux la rendre plus vive, plus pleine, plus profonde; je veux arrêter la légèreté de sa fuite par prompt aide de ma saisie; il faut secourir la vieillesse, il faut l'étayer. Je m'aide de tout; et la sagesse et la folie auront assez de m'aider, par office alternatif, dans ce dernier âge.

2<sup>o</sup> La "vieillesse" est un tyran qui défend, sous peine de la vie, tous les plaisirs de la jeunesse.

3° Une "vieillesse" prématurée et ennemie des plaisirs dégoûte du présent, fait craindre l'avenir, rend insensible à tout, excepté à la douleur.

4° Les conseils de la "vieillesse" éclairent sans échauffer, comme le soleil de l'hiver.

5° Quand une noble vie a préparé la "vieillesse" ce n'est pas la décadence qu'elle rappelle, ce sont les premiers jours de l'immortalité.

6° Une heureuse "vieillesse" est le fruit d'une sage jeunesse ; l'une a préparé à l'autre de nobles voluptés.

7° La "vieillesse" a des moyens d'être encore belle, si l'avarice et l'humeur ne viennent pas l'en priver.

8° La "vieillesse" attache moins de rides à l'esprit qu'au visage.

9° Il est bien de respecter la "vieillesse" mais il ne faut pas constamment la prendre pour type, et cela est surtout vrai à l'égard des anciennes institutions. Il arrive un temps où les bonnes choses deviennent mauvaises par cela seul qu'elle ont vieilli.

## VIEILLARD

1° Peu de gens savent être vieux.

2° C'est une grande difformité dans la nature qu'un "vieillard" amoureux.

3° On tire peu de service des "vieillards", parce que la plupart occupés de vivre et d'amasser, sont désintéressés sur tout le reste.

4° Les "vieillards" qui ont étudié dans leur jeunesse n'ont besoin que de se ressouvenir, et non d'apprendre.

5° Les "vieillards" qui conservent les goûts du jeune âge perdent en considération ce qu'ils gagnent en ridicule.

6° Les "vieillards" chagrins sont ceux que leur mémoire tourmente, et qui regrettent une vie mal dépensée.

7° La vie des vieillards finit par s'éteindre comme ces lampes mourantes, qui doivent se consumer faute d'aliments.

## VIE

1° La "vie" est courte et ennuyeuse, lorsqu'on la passe toute à désirer, et qu'on remet à l'avenir son repos.

2° La "vie" est une nuit profonde, pendant laquelle nous sommes occupés à chercher des flambeaux pour nous conduire à leur faible lueur.

3° On se plaint de la brièveté de la vie, et tous nos efforts tendent à la passer brièvement.

4° La "vie" ressemble à une coupe d'eau limpide qui se trouble à mesure qu'on la boit.

5° La fin de la "vie" est triste, le milieu n'en vaut rien et le commencement est ridicule.

6° La vie est une carrière partout couverte de ronces qui nous arrachent successivement nos vêtements, et nous laissent à la fin nus et couverts de blessures.

7° La "vie" est courte, il faut se passer d'en jouir tellement par la conclusion du sage ; il faut la passer de manière à en mériter une meilleure et plus durable.

8° Eviter les peines, c'est le premier art de la "vie."

9° Il en est de la "vie" comme de tous les biens, on les dissipe, tant qu'on les croit inépuisables.

10° Le sentiment de la pensée use la "vie," mais il réalise.

11° Qu'elle est triste la condition des jeunes gens qui sont désenchantés de la "vie" ! Ils ont le cœur flétri comme certains vieillards, et n'ont point leur expérience.

12° La vie se passe entre l'espérance et la crainte.

## LOIS DE CHASSE ET DE PECHE DE LA PROVINCE DE QUEBEC.

### Temps de Prohibition.

#### CHASSE.

1. L'orignal et le caribou, du 1er Février au 1er Septembre.
2. Chevreuil, du 1er Janvier au 1er Octobre.

N. B.—Il est défendu de se servir de chiens, collets, trappes, etc., pour faire la chasse de l'orignal, du caribou et du chevreuil. Personne (blanc ou sauvage) n'a le droit, durant une saison de chasse, de tuer ou de prendre vivants plus de 2 orignaux, 2 caribous et 3 chevreuils. Pour en tuer un plus grand nombre, il faut avoir préalablement obtenu un permis du Commissaire des Terres de la Couronne, à cet effet.

Après les dix premiers jours de prohibition, il est défendu aux compagnies de chemins de fer et de bateaux à vapeur, ainsi qu'aux rouliers publics, de transporter tout ou partie (à l'exception de la peau) de l'orignal, du caribou ou du chevreuil, sans autorisation du Commissaire des Terres de la Couronne.

3. Castor, vison, loutre, martre, pékan, du 1er Avril au 1er Novembre.
4. Lièvre, du 1er Février au 1er Novembre.
5. Rat-musqué (dans les comtés de Maskinongé, Yamaska, Richelieu et Berthier seulement), du 1er Mai au 1er Avril suivant.
6. Bécasse, bécassines.
7. Perdrix de toute espèce, du 1er Février au 15 Septembre.
8. Macreuses, sarcelles, canards sauvages de toute espèce (excepté haries (becs-scies), huards, goélands), du 1er Mai au 1er Septembre.

Et en aucun temps de l'année, entre une heure après le coucher et une heure avant le lever du soleil. Il est aussi défendu de se servir d'APPELANTS, etc., durant ces heures de prohibition.

N. B.—Néanmoins dans les parties de la Province situées à l'est et au nord des comtés de Bellechasse et Montmorency, les habitants peuvent chasser *en toutes saisons* de l'année, mais pour leur nourriture seulement, les oiseaux mentionnés au No. 8.

9. Les oiseaux percheurs, tels que : les hirondelles, le tritri, les fauvettes, les mocherolles, les pies, les engoulevents, les pinsons (rosignol, oiseau rouge, oiseau bleu, etc.), les

mésanges, les chardonnerets, les grives (merle, flûte des bois, etc.), les roitelets, le goglu, les mainates, les gros-becs, l'oiseau-mouche, les coucous, les hiboux, etc., excepté les aigles, les faucons, les éperviers et autres oiseaux de la famille des falconides, les pigeon-voyageur (tourte), le martin-pêcheur, le corbeau, la corneille, les jaseurs (récollets), les pies-grièches, les geais, la pie, le moineau, les étourneaux, du 1er Mars au 1er Septembre.

10. Enlever les œufs ou nids d'oiseaux sauvages, en tout temps de l'année.

N. B.—Amendes variant de \$2 à \$100 pour chaque infraction, ou l'emprisonnement à défaut de paiement.

Quiconque n'a pas son domicile dans la Province de Québec ou dans celle d'Ontario, ne peut, en aucun temps, faire la chasse en cette Province, sans y être autorisé par un permis du Commissaire des Terres de la Couronne. Ce permis n'est pas transférable.

## PECHE.

1. Saumon (à la ligne), du 15 Août au 1er Février.
2. Ouananiche, du 15 Septembre au 1er Décembre.
3. Truite tachetée (de ruisseau ou de rivière, etc.), (*salmo fontinalis*), du 1er Octobre au 1er Mai.
4. Grosse truite grise, *lunge*, etc., *salmo confinis* du 15 Octobre au 1er Décembre.
5. Doré, du 15 Avril au 15 Mai.
6. Achigan, 15 Avril au 15 Juin, Maskinongé, du 25 Mai au 1er Juillet.
7. Poisson blanc, du 15 Octobre au 1er Décembre.

Amendes variant de \$5 à \$20 pour chaque infraction, ou emprisonnement à défaut de paiement.

N. B.—La pêche à la ligne (canne et ligne) SEULE est autorisée dans les eaux des lacs et rivières sous le contrôle du gouvernement de la province de Québec.

Toute personne non domiciliée dans la province de Québec, est obligée de se procurer un permis du Commissaire des Terres de la Couronne pour pêcher dans les lacs ou les rivières sous le contrôle du gouvernement de cette province qui ne sont pas sous bail. Ce permis n'est valable que pour le temps, l'endroit et les personnes qui y sont indiqués.



Nous in  
général i  
ant cett  
meilleu  
L'enco  
ge que  
mier ran

CHAN

Carr

le, flûte des  
les gros-becs  
c., excepté les  
oiseaux de la  
r (tourte), le  
jaseurs (récol  
moineau, les

# G. CHABOT

en tout temps  
que infraction,  
nce de Québec  
faire la chasse  
is du Commis  
s transférable.

## ELIEUR



## REGLEUR

### QUEBEC.

Nous invitons Messieurs les membres du clergé et le public général à visiter cet établissement pour tous les ouvrages concernant cette ligne, leur assurant d'avance qu'ils ne sauraient avoir de meilleurs conditions et plus de satisfaction ailleurs.

L'encouragement reçu jusqu'à ce jour est le plus fort témoignage que nous puissions avoir de cet atelier qui a su se placer au premier rang à Québec.

salmo fontina-  
15 Octobre au

## SALON DE BARBIER

DE 1ÈRE CLASSE

25 Mai au 1er

## CHAMBRES



## DE BAINS

infraction, or:  
E est autorisée  
gouvernement

### Carré Notre-Dame, Basse-Ville,

(porte voisine de l'Hotel Blanchard.)

### QUEBEC

les personnes

### LEON BOUCHER, Prop.

TELEPHONE 561

# IMPRIMERIE DARVEA

— FONDÉE EN 1851 —

JOS. BEAUCHAMP, Propriétaire.

80, rue de la Montagne, Québec

IMPRESSIIONS DE TOUTES SORTES, TEL QUE :

**Blancs de Cours et pour Notaires,**

**Livres, Factums, Pamphlets, Catalogues,**

**Blancs de comptes, Reçus, Traités,**

**Chèques, Cartes, Enveloppes, etc.**

**Police d'Assurance, Memorandums,**

**Formule d'application et Rapport de Société**

**Livrets de reçus, etc., etc.**

— ATELIER DE —

## PHOTO - GRAVURE

Demi-ton (*half-tone*) d'après dessin (*line-work*.)

Depuis 1892, on a ajouté à cet établissement un **Atelier de Photo-gravure**, où le public sans être obligé de s'adresser à l'étranger, pourra maintenant faire exécuter des **VIGNETTES**, **PORTRAITS** demi-ton (*half-tone*), ouvrages connus sous le nom de *line-work* plans, et en général toutes gravures d'après dessin. Le public de Québec saura encourager comme il le mérite un atelier fondé au prix de sacrifices et de travail. M. BEAUCHAMP est en mesure de donner entière satisfaction à ceux qui lui confieront leurs travaux.

A

pe

E:

tc.

cid

RE

k.)

er o

essen

ES

le no

lessi

rite

OHAN

ni