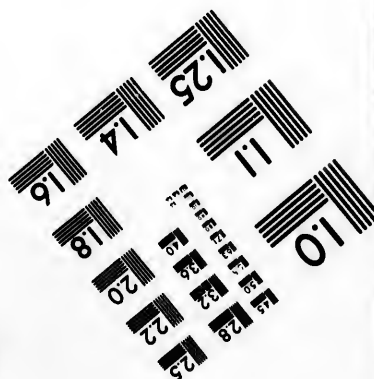
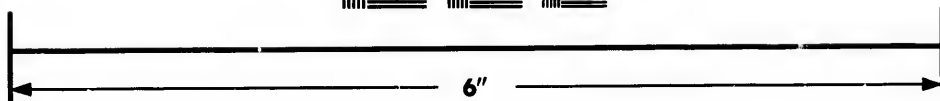
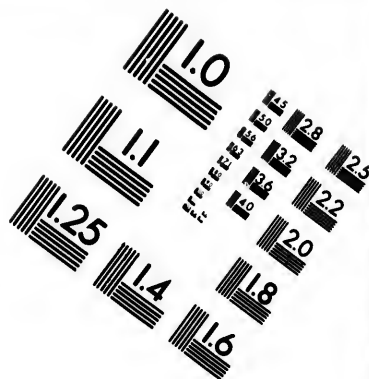




Photographic Sciences Corporation

**23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503**

**CIHM/ICMH
Microfiche
Series.**

**CIHM/ICMH
Collection de
microfiches.**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1986

**The
to t**

**The
pos
of t
film**

Orig
beg
the
slow
oth
firs
sion
or i

- ☐ Coloured pages/
Pages de couleur
- ☐ Pages damaged/
Pages endommagées
- ☐ Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées
- ☒ Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- ☐ Pages detached/
Pages détachées
- ☒ Showthrough/
Transparence
- ☒ Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression
- ☒ Includes supplementary material/
Comprend du matériel supplémentaire
- ☐ Only edition available/
Seule édition disponible
- ☐ Pages wholly or partially obscured by errata
slips, tissues, etc., have been refilmed to
ensure the best possible image/
Les pages totalement ou partiellement
obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure,
etc., ont été filmées à nouveau de façon à
obtenir la meilleure image possible.

**The
sha
TIN
wh**

**Ma
dift
ent
beg
righ
req
me**

10X			14X			18X			22X			26X			30X		
					✓												
12X			16X			20X			24X			28X			32X		

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

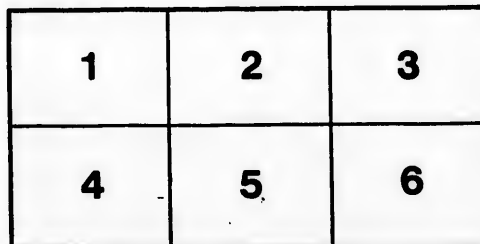
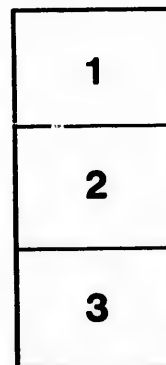
Metropolitan Toronto Library
Canadian History Department

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol $\rightarrow$ (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Metropolitan Toronto Library
Canadian History Department

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole $\rightarrow$ signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

rrata
o

nelure,
à

LE NOUVEL
ALMANACH

DU BAS-CANADA,

POUR L'ANNÉE

1853:

Le tout calculé pour le Méridien de Montréal, situé
au 45° 30' 26" de latitude septentrionale, et au
73° 34' 29" de longitude occidentale de l'Observa-
teur Royal de Greenwich, contenant la tempé-
rature pour tous les jours de l'année, le lever et le
coucher du Soleil et de la Lune, les Eclipses, etc.



Montréal,

A VENDRE EN GROS ET EN DÉTAIL
A l'imprimerie de LOUIS PERRAULT et chez
J. B. ROLLAND, Imprimeur-Libraire,
RUE SAINT-VINCENT,

Comput Ecclesiastique.

Nombre d'Or.....	11
Cycle Solaire.....	14
Epacte.....	20
Indiction Romaine.....	11
Lettre Dominicale.....	B
Lettre du Martyrologe.....	A
Période Julienne.....	6566

L'année 5614 de l'ère juive commencera le 3
Octobre 1853.

L'année 1270 de l'ère mahométane commencera
le 4 Octobre 1853.

Fetes Mobiles.

Septuagésime	23 Janvier.
Sexagésime.....	30 Janvier.
Quinquagésime	6 Février.
Les Cendres	9 Février.
Dimanche de la Passion.....	13 Mars.
Dimanche des Rameaux.....	20 Mars.
Pâques.....	27 Mars.
Quasimodo	3 Avril.
Rogations.... 2 .. 3 ..et.. 4	Mai.
Ascension	5 Mai.
Pentecôte	15 Mai.
Sainte-Trinité.....	22 Mai.
Fête-Dieu	26 Mai.
Premier Dimanche de l'Avent,	27 Novembre,
et le vingt-huitième après la Pentecôte.	

Quatre-Temps.

Du Printemps.....	16..18..19	Février.
D'Été.....	18..20..21	Mai.
D'Automne	21..23..24	Septembre.
D'Hiver	14..16..17	Décembre.

BR(S)
052
N594
1853

Commencement des quatre Saisons.

Le Printemps, le 20 Mars, à 11h. 30m. du matin.
 L'Été,le 21 Juin, à 8h. 29m. du matin.
 L'Automne, ..le 22 Septemb. à 10h. 38m. du matin.
 L'Hiver,le 21 Décemb. à 4h. 20m. du soir.

Eclipses Solaires et Lunaires, 1853.

Dans l'année 1853 il y aura deux éclipses de Soleil et une de Lune.

I. Eclipse annulaire de Soleil, le 6 juin, invisible à Montréal.

II. Eclipse partielle de Lune, le 20 et 21 juin, visible à Montréal, comme suit :—Premier contact de la Pénombre, le 20, à 10h. 58m. du soir.

Commencement.....le 21 à 9h. 19m. du matin.

Milieu.....le “ à 1h. 7m. du matin.

Fin de l'éclipse.....le “ à 1h. 56m. du matin.

La durée de l'éclipse sera de 1 heure 37 minutes.

III. Eclipse totale de Soleil, le 30 novembre, invisible à Montréal.

Etoile du matin et du soir.

La planète Vénus sera étoile du matin jusqu'au 13 mai, et ensuite étoile du soir jusqu'à la fin de l'année.

117741

Temperature pour l'année 1853.

JANVIER.—Du 2 au 9, la majeure partie de ce temps sera beau, du 10 au 17, froid avec vent ; du 18 au 25, le froid se continuera, à moins que le vent se mette au sud ou sud-ouest, ce qui occasionnerait une chute de neige ; du 26 au 23, neige et froid.

FÉVRIER.—Du 1er au 8, beau et sec, une bonne partie de ce temps ; du 9 au 15, le temps ne variera que peu durant ces quelques jours, il sera froid accompagné de neige de tems à autre ; du 16 au 23, presque tout ce laps de temps sera beau, quoique passablement froid ; du 24 au 2 de mars, le temps sera, durant ces quelques jours, beau et doux.

MARS.—Du 3 au 9, froid, à moins que le vent ne soit du nord-est ou nord, ce qui changerait le froid en neige, et si au contraire le vent se met au sud, il tombera de la pluie ; du 10 au 17, le temps sera doux et beau, durant ces quelques jours ; du 18 au 25, changeant, froid et grand vent une bonne partie de ce temps, et du 26 au 31, le temps sera encore changeant avec quelques jours de pluie ou de neige fondue.

AVRIL.—Du 1er au 8, ce laps de temps sera presque tout beau ; mais du 9 au 16, il y aura de très-mauvais temps mais de courte durée ; du 17 au 23, le temps sera changeant et passablement froid ; du 24 au 30, la première partie de ce temps sera froide et durant les derniers jours de ce mois il sera doux et beau.

MAI.—Du 1er au 7, le temps sera presque toujours beau ; du 8 au 16, le temps se tiendra encore

au beau ; du 17 au 22, temps assez beau quoiqu'il survienne de temps à autre plusieurs ondées ; du 23 au 29, encore beau pour quelques jours, mais du 30 au 6 juin, le temps sera très pluvieux.

JUIN.—Du 7 au 14, le temps sera froid pour la saison, avec pluie fréquente ; du 15 au 21, la majeure partie de ce temps sera beau, mais pourtant il y aura des ondées de temps à autre ; du 22 au 28, beau et chaud ; du 29 au 6 juillet, à peu près la même espèce de temps, beau et un peu plus chaud.

JUILLET.—Du 7 au 13, pluie une partie de ce temps ; du 14 au 20, très beau et très chaud durant tout ce temps, sans interruption ; du 21 au 27, une bonne partie de ce temps sera encore beau quoiqu'il pleuve de temps à autre ; du 28 au 4 août, encore du beau temps.

AOUT.—Du 5 au 11, il y aura beaucoup de pluie, si le vent se tient au sud, mais il fera très beau et très chaud, si le vent est du sud-ouest ou nord-ouest ; du 12 au 18, durant tout cet intervalle le temps sera bien chaud ; du 19 au 26, il y aura quelques ondées, mais le temps sera généralement beau ; du 27 au 3 de septembre, temps changeant, fréquentes ondées.

SEPTEMBRE.—Du 4 au 10, il y aura beaucoup de vent et de pluie durant les premiers jours ; du 11 au 17, la majeure partie sera du beau temps, passablement chaud ; du 18 au 25, le temps se tiendra à la pluie plus souvent qu'au beau ; du 26 au 2 d'octobre, il y aura, durant ces derniers jours, beaucoup de pluie et de vent.

OCTOBRE.—Du 3 au 9, vent froid avec pluie durant quelques jours ; du 10 au 16, temps changeable,

tantôt beau tantôt mauvais ; du 17 au 25, le temps sera presque toujours beau ; du 26 au 1er novembre, passablement beau et un peu froid.

NOVEMBRE.—Du 2 au 7, pluie froide et temps désagréable ; du 8 au 15, les premiers jours seront pluvieux et le temps se remettra au beau ensuite pour quelques jours ; mais du 16 au 23, il sera encore très pluvieux, quoique parfois beau et froid ; du 24 au 30, le temps sera beau et froid.

DECEMBRE.—Du 1er au 7, beau et doux une partie de ce temps : du 8 au 15, il y aura tempête l'un de ces jours, le reste sera du temps froid et de la neige ; du 16 au 23, grand froid une partie de ce temps avec une grosse chute de neige ; du 24 au 30, le temps sera toujours au froid et à la neige, il sera de fortes gelées durant ces derniers jours et le fleuve St. Laurent sera pris devant Montréal le dernier jour de cette année.

PRONOSTICS DU BAS-CANADA.

La neige, qui tombe l'automne pour rester tout l'hiver, tombe environ un mois après la première neige.

Quand il tonne dans l'automne, c'est un signe que la belle saison sera prolongée.

Quand il tonne de bonheure le printemps, c'est un signe de froid.

Quand on voit de la gelée blanche le printemps, c'est un signe de pluie ; la gelée blanche que l'on voit dans l'automne est signe de beau temps.

Quand les lunes d'hiver naissent dans un temps froid, le premier quartier de cette lune est froid.

Dernier Quartier, le 2, à 5 heures 0 minute du soir.
 Nouvelle Lune, le 9, à 10 heures 59 minutes du matin.
 Premier Quartier, le 17, à 0 heure 35 minutes du matin.
 Pleine Lune, le 25, à 0 heure 49 minutes du matin.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Samedi	1 CIRCONCISION.	7 39 4 20	matin.
DIM.	2 Oct. de S. Etienne.	7 38 4 21	0h 39m
Lundi	3 Oct. de S. Jean.	7 38 4 22	1h 45m
Mardi	4 Oct. SS. Innocens.	7 37 4 22	2h 0m
Mercro	5 Vigile.	7 36 4 23	3h 0m
Jeudi	6 EPIPHANIE. obl.	7 36 4 24	4h 57m
Vendre	7 2e jour } De l'Oct.	7 35 4 24	5h 33m
Samedi	8 3e jour } De l'Oct.	7 35 4 25	6h 55m
DIM.	9 Dim. dans l'Octave.	7 34 4 25	Coucher.
Lundi	10 4e jour } De l'Oct.	7 33 4 26	5h 44m
Mardi	11 5e jour } De l'Oct.	7 33 4 27	6h 57m
Mercro	12 6e jour } De l'Oct.	7 32 4 27	8h 5m
Jeudi	13 Oct. de l'Epiphanie.	7 31 4 28	9h 13m
Vendre	14 S. Hilaire, év.	7 30 4 29	10h 17m
Samedi	15 S. Paul, 1r. hermite	7 29 4 30	11h 17m
DIM	16 2 S. Nom de Jésus.	7 28 4 31	matin.
Lundi	17 S. Antoine, abbé.	7 27 4 32	0h 21m
Mardi	18 Ch. de S. Pierre à R.	7 25 4 33	1h 21m
Mercro	19 S. Canut, m.	7 24 4 35	2h 25m
Jeudi	20 SS. Fabien et Sébas-	7 23 4 36	3h 24m
Vendre	21 Ste. Agnès, v. [tien,	7 22 4 37	4h 23m
Samedi	22 SS. Vincent, Anast.	7 21 4 38	5h 24m
DIM.	23 Septuagésime.	7 20 4 39	6h 25m
Lundi	24 S. Timothée, mart.	7 18 4 42	7h 17m
Mardi	25 Convers. S. Paul.	7 17 4 43	Lever.
Mercro	26 S. Polycarpe, mart.	7 16 4 44	7h 9m
Jeudi	27 S. Jean Chrysost.	7 15 4 45	8h 2m
Vendre	28 De la prière NS. JC	7 14 4 47	9h 6m
Samedi	29 S. François de Sales.	7 13 4 48	10h 19m
DIM.	30 Sexagésime.	7 12 4 49	11h 30m
Lun li	31 S. Pierre Nolasque	7 11 4 50	matin.

Dernier Quartier, le 1, à 1 heure 17 minutes du matin.
 Nouvelle Lune, le 8, à 0 heure 29 minutes du matin.
 Premier Quartier, le 15, à 10 heures 18 minutes du soir.
 Pleine Lune, le 23, à 2 heures 20 minutes du soir.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.				LUNE.
Mardi	1 S. Ignace, év. m.	7	8	4	52	0h 35m
Mercre	2 Purification.	7	7	4	53	1h 40m
Jeudi	3 Epous. de B. V.M.	7	6	4	54	3h 26m
Vendre	4 De la Passion N.S.J.C	7	4	4	56	4h 30m
Samedi	5 Ste. Agathe, v. m.	7	3	4	57	5h 35m
DIM.	6 Quinquagésime.	7	3	4	58	6h 37m
Lundi	7 S. Romuald.	7	0	5	0	7h 19m
Mardi	8 S. Jean de Matha.	6	59	5	1	Coucher.
Mercre	9 Les Cendres.	6	58	5	2	6h 24m
Jeudi	10 Ste. Scholastique, v.	6	56	5	4	8h 0m
Vendre	11 De la Ste. C. d'Ep.	6	55	5	5	9h 3m
Samedi	12 S. André Corsin, év.	6	53	5	7	10h 8m
DIM.	13 1. Du Carême.	6	52	5	8	11h 8m
Lundi	14 S. Marcel, p. et m.	6	50	5	10	matin.
Mardi	15 S. Raymond, de Pe.	6	49	5	11	1h 11m
Mercre	16 4 Tem. Ste Martine.	6	47	5	13	1h 41m
Jeudi	17 De la férie.	6	46	5	14	2h 14m
Vendre	18 4 Tem. De la Lance.	6	44	5	16	3h 16m
Samedi	19 4 Tem. De la férie.	6	43	5	17	4h 13m
DIM.	20 2 Dim. du Carême.	6	41	5	19	5h 6m
Lundi	21 De la férie.	6	40	5	20	5h 53m
Mardi	22 Cr. de S. Pierre à Ant.	6	38	5	22	6h 45m
Mercre	23 S. Pierre, Dam.	6	37	5	23	Lever.
Jeudi	24 S. Mathias, ap.	6	35	5	25	7h 10m
Vendre	25 Du S. Suaire.	6	34	5	26	8h 45m
Samedi	26 De la férie.	6	32	5	28	9h 20m
DIM.	27 3 Dim. du Carême.	6	30	5	30	10h 36m
Lundi	28 De la férie.	6	29	5	31	11h 52m

MARS.

9

Dernier Quartier, le 2, à 8 heures 45 minutes du matin.
 Nouvelle Lune, le 9, à 3 heures 25 minutes du soir.
 Premier Quartier, le 17, à 6 heures 40 minutes du soir.
 Pleine Lune, le 23, à 1 heure 21 minutes du matin.
 Dernier Quartier, le 31, à 4 heures 48 minutes du soir.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Mardi	1 De la série.	6 27 5 34	matin.
Mercre	2 De la série.	6 26 5 36	1h 9m
Jeudi	3 De la série.	6 24 5 38	2h 19m
Vendre	4 Des cinq Plaies.	6 22 5 39	3h 29m
Samedi	5 S. Casimire, cf.	6 21 5 40	4h 26m
DIM.	6 4 Car. Sol. S. Joseph	6 19 5 41	5h 16m
Lundi	7 S. Thomas d'Aquin.	6 18 5 42	5h 54m
Mardi	8 S. Jean de Dieu.	6 16 5 44	6h 5m
Mercre	9 Ste. Françoise, ve.	6 15 5 45	Coucher.
Jeudi	10 SS. 40 Martyrs.	6 14 5 46	6h 55m
Vendre	11 Du précieux Sang.	6 12 5 48	7h 56m
Samedi	12 S. Grégoire, p. doct.	6 10 5 50	8h 58m
DIM.	13 De la Pass. NS.JC	6 8 5 52	10h 4m
Lundi	14	6 7 5 53	11h 3m
Mardi	15 } De la série.	6 5 5 55	matin.
Mercre	16 }	6 4 5 56	0h 2m
Jeudi	17 S. Patrice, év.	6 2 5 58	1h 4m
Vendre	18 N. D. de la Pitié.	6 0 6 0	2h 3m
Samedi	19 S. Joseph, confes.	5 59 6 1	2h 54m
DIM.	20 DES RAMEAUX.	5 57 6 3	3h 37m
Lundi	21	5 56 6 4	4h 24m
Mardi	22 } De la série.	5 54 6 6	5h 3m
Mercre	23 }	5 52 6 8	5h 32m
Jeudi	24 Jeudi Saint.	5 51 6 9	6h 2m
Vendre	25 Vendredi Saint.	5 49 6 11	Lever.
Samedi	26 Samedi Saint.	5 47 6 13	8h 19m
DIM.	27 PAQUES.	5 46 6 14	9h 39m
Lundi	28	5 44 6 16	11h 0m
Mardi	29 } De l'octave.	5 43 6 17	matin.
Mercre	30 }	5 41 6 19	0h 13m
Jeudi	31 } De l'octave.	5 40 6 20	1h 12m

Nouvelle Lune, le 8, à 7 heures 3 minutes du matin.

Premier Quartier, le 16, à 11 heures 51 minutes du matin.

Pleine Lune, le 23, à 10 heures 18 minutes du matin.

Dernier Quartier, le 30, à 1 heure 56 minutes du matin.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Vendre	1 } De l'Octave.	5 39 6 21	2h 23m
Samedi	2 }	5 37 6 23	3h 13m
DIM.	3 QUASIMODO.	5 36 6 25	3h 55m
Lundi	4 S. Isidore, évêque.	5 35 6 27	4h 25m
Mardi	5 S. Vincent Ferrier, cf.	5 33 6 29	5h 4m
Mercre	6 Annon. B.V.M.	5 31 6 30	5h 17m
Jeudi	7 S. Gabriel, arch.	5 30 6 32	5h 38m
Vendre	8 S. Benoît, abbé.	5 28 6 33	Coucher.
Samedi	9 S. François de Paule	5 27 6 35	7h 20m
DIM.	10 2 Pat. S. Joseph.	5 24 6 36	8h 53m
Lundi	11 S. Léon I, p. doct.	5 23 6 37	9h 57m
Mardi	12 De la série.	5 21 6 39	10h 58m
Mercre	13 S. Herménégilde, m.	5 20 6 40	11h 51m
Jeudi	14 Du S. Sacrement.	5 18 6 42	matin.
Vendre	15 De la série.	5 16 6 44	0h 51m
Samedi	16 De la Conception.	5 15 6 45	1h 44m
DIM.	17 3. Ste. FAM. J. M. J.	5 13 6 47	2h 23m
Lundi	18 }	5 12 6 48	3h 1m
Mardi	19 } De la série.	5 10 6 50	3h 34m
Mercre	20 }	5 9 6 51	4h 2m
Jeudi	21 S. Anselme, év.	5 7 6 53	4h 26m
Vendre	22 SS. Soter et Caüs.	5 6 6 54	4h 54m
Samedi	23 S. Georges, m.	5 4 6 56	Lever.
DIM.	24 4 S. Fidèle de Sigm.	5 3 6 57	8h 35m
Lundi	25 S. Marc, Ap. Proces.	5 1 6 59	9h 55m
Mardi	26 SS. Clet et Marcel, m	5 0 7 0	11h 11m
Mercre	27 De la série.	4 58 7 2	matin.
Jeudi	28 Du S. Sacrement.	4 57 7 3	0h 19m
Vendre	29 S. Pierre, m.	4 55 7 5	1h 14m
Samedi	30 Ste. Catherine de S.v.	4 54 7 7	1h 59m

Nouvelle Lune, le 7, à 11 heures 12 minutes du soir.
Premier Quartier, le 16, à 1 heure 2 minutes du matin.
Pleine Lune, le 22, à 5 heures 58 minutes du soir.
Dernier Quartier, le 29, à 0 heure 44 minutes du soir.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
DIM.	1 5 SS. Philip., Jacque.	4 53 7 7	2h 27m
Lundi	2 Rogat. S. Athanase.	4 52 7 8	2h 58m
Mardi	3 Rogat. Inv. Ste. Crx.	4 50 7 10	3h 11m
Mercre	4 Rog. Ste. Monique,	4 49 7 11	3h 41m
Jeudi	5 Ascension, d'ob	4 47 7 13	4h 2m
Vendre	6 S. Jean à la porte L.	4 46 7 14	4h 23m
Samedi	7 S. Stanislas, év. doct.	4 44 7 16	Coucher.
DIM.	8 Apparit. S. Michel.	4 42 7 17	7h 47m
Lundi	9 S. Grégoire de Naz.	4 41 7 18	8h 50m
Mardi	10 S. Antoine, év.	4 40 7 19	9h 57m
Mercre	11 De l'Oct.	4 39 7 21	10h 47m
Jeudi	12 Oct. de l'Ascension.	4 38 7 22	11h 38m
Vendre	13 S. Pie V, pape. cf.	4 37 7 23	matin.
Samedi	14 Jeune. De la Vigile.	4 36 7 24	0h 24m
DIM.	15 Pentecote, 1cl.	4 35 7 25	0h 59m
Lundi	16 De l'Octave, 1 cl.	4 34 7 26	1h 35m
Mardi	17 De l'Octave, 1 cl.	4 32 7 28	2h 0m
Mercre	18 4 Tems. De l'Oct.	4 31 7 29	2h 29m
Jeudi	19 De l'Octave.	4 30 7 30	3h 3m
Vendre	20 4 Tems. De l'Oct.	4 29 7 31	3h 18m
Samedi	21 4 Tems. De l'Oct.	4 28 7 32	3h 46m
DIM.	22 1 STE. TRINITÉ.	4 27 7 33	Lever.
Lundi	23 S. Paschal Baylon.	4 27 7 33	8h 48m
Mardi	24 N. D. Auxiliatrice.	4 26 7 34	10h 13m
Mercre	25 S. Grégoire VII, p.	4 25 7 35	11h 4m
Jeudi	26 FETE-DIEU. d'o.	4 24 7 36	11h 56m
Vendre	27 } De l'Octave.	4 23 7 37	matin.
Samedi	28 }	4 22 7 38	0h 34m
DIM.	29 2 ap. la P. De l'Oct.	4 21 7 39	0h 58m
Lundi	30 }	4 20 7 40	1h 26m
Mardi	31 }	4 19 7 41	1h 50m

Nouvelle Lune, le 6, à 3 heures 9 minutes du soir.
 Premier Quartier, le 14, à 10 heures 33 minutes du matin.
 Pleine Lune, le 21, à 1 heure 16 minutes du matin.
 Dernier Quartier, le 28, à 1 heure 42 minutes du matin.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES	SOLEIL.	LUNE.
Mercre	1 De l'Octave.	4 19 7 41	2h 6m
Jeudi	2 Octave, Fête-Dieu.	4 18 42	2h 58m
Vendre	3 Sacré Cœur de Jésus	4 17 7 43	3h 11m
Samedi	4 S. François Carac.	4 17 7 43	4h 2m
DIM.	5 3 après la Pentecôte	4 16 7 44	4h 23m
Lundi	6 S. Norbert, év.	4 16 7 44	Coucher.
Mardi	7 S. Venant, m.	4 15 7 45	8h 39m
Mercre	8 S. Pierre Célestin, p.	4 15 7 45	9h 44m
Jeudi	9 S. Jean, Nepum. m.	4 14 7 46	10h 30m
Vendre	10 Ste. Marguerite, rn.	4 14 7 46	11h 0m
Samedi	11 S. Barnabé, Ap.	4 14 7 46	11h 15m
DIM.	12 4 S. Jean de Facon.	4 13 7 47	matin.
Lundi	13 S. Antoine de Pad.	4 13 7 47	0h 6m
Mardi	14 S. Bazile, Magn. év.	4 13 7 47	0h 33m
Mercre	15 S. Philippe de Néri.	4 13 7 47	0h 53m
Jeudi	16 S. Jean Franç. Règ	4 13 7 47	1h 18m
Vendre	17 S. Roch, conf.	4 12 7 48	1h 42m
Samedi	18 SS. Renée, etc. m.	4 12 7 48	2h 8m
DIM.	19 5 Ste. Julienne, Fal.	4 12 7 48	2h 41m
Lundi	20 S. Ubalde, év. conf.	4 12 7 48	3h 26m
Mardi	21 S. Louis de Gon.	4 12 7 48	Lever.
Mercre	22 S. Bernardin, conf.	4 12 7 48	9h 43m
Jeudi	23 Ste. Marie Magdel.	4 12 7 48	10h 27m
Vendre	24 S. Jean-Bapt.	4 12 7 48	11h 1m
Samedi	25 S. Guillaume. abbé	4 12 7 48	11h 26m
DIM.	26 6 SS. Jean et Paul.	4 13 7 47	11h 50m
Lundi	27 De l'Oct. [Sol S.J.B.]	4 13 7 47	matin.
Mardi	28 Jeûne. S. Léon, p.c.	4 13 7 47	0h 13m
Mercre	29 ss. PIERRE, PAUL	4 13 7 47	0h 34m
Jeudi	30 Com. S. Paul, Ap.	4 13 7 47	0h 54m

67
he

Nouvelle Lune, le 6, à 5 heures 59 minutes du matin.
 Premier Quartier, le 13, à 5 heures 21 minutes du soir.
 Pleine Lune, le 20, à 8 heures 59 minutes du matin.
 Dernier Quartier, le 27, à 5 heures 6 minutes du soir.

SEMAINE.	CÉLÈS RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Vendredi	1 Oct. de S. Jean-B.	4 13 7 47	1h 15m
Samedi	2 Visitat. de la Ste V.	4 14 7 46	1h 51m
DIM.	3 7 Prô. S.ug N. S. J. C.	4 14 7 46	2h 10m
Lundi	4 De l'Octave.	4 15 7 45	2h 46m
Mardi	5 De l'Octave.	4 15 7 45	2h 41m
Mercredi	6 Oct. SS. Pr. et Pl.	4 16 7 44	Coucher.
Jendredi	7 Du S. Sacrement.	4 16 7 44	9h 4m
Vendredi	8 Ste. Elizabeth, ve.	4 17 7 43	9h 38m
Samedi	9 De la Conception.	4 17 7 43	10h 9m
DIM.	10 8 DEDICACE.	4 18 7 42	10h 33m
Lundi	11 SS. 7 Frères, mart.	4 19 7 41	11h 0m
Mardi	12 S. Jean Gualbert, ab.	4 20 7 40	11h 25m
Mercredi	13 S. Anaclet, p. m.	4 21 7 39	11h 45m
Jendredi	14 S. Bonaventure, év.	4 21 7 39	matin.
Vendredi	15 S. Henri, conf.	4 22 7 38	0h 10m
Samedi	16 N. D. de Mont-C.	4 23 7 37	0h 55m
Vendredi	17 9 Oct. de la Dédie.	4 24 7 36	1h 16m
Lundi	18 S. Camille de Lellis.	4 25 7 35	2h 2m
Mardi	19 S. Vincent de Paul.	4 26 7 34	3h 1m
Mercredi	20 S. Jérôme Emil. cf.	4 27 7 33	Léver.
Jendredi	21 S. Alexis, conf.	4 28 7 32	8h 58m
Samedi	22 Ste. Magdeleine.	4 29 7 31	9h 39m
Vendredi	23 S. Apollinaire, év. m.	4 30 7 30	9h 54m
DIM.	24 10 après la Pentec.	4 31 7 29	10h 14m
Jendredi	25 S. Jacques, ap.	4 32 7 28	10h 36m
Mardi	26 Ste. Anne.	4 33 7 27	10h 56m
Mercredi	27 S. Pantaléon, m.	4 34 7 26	11h 19m
Jendredi	28 SS. Nazaire, etc. m.	4 36 7 24	11h 40m
Vendredi	29 Ste. Marthe,	4 37 7 23	matin.
Samedi	30 De la Conception.	4 38 7 22	0h 9m
DIM.	31 11 S. Ignace, conf.	4 39 7 21	0h 44m

Le jour est plus court
 heures

Nouvelle Lune, le 4, à 7 heures 11 minutes du soir.
 Premier Quartier, le 11, à 11 heures 45 minutes du soir.
 Pleine Lune, le 18, à 6 heures 1 minute du soir.
 Dernier Quartier, le 26, à 19 heures 43 minutes du matin.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.			LUNE.
Lundi	1 S. Pierre aux Liens.	4	40	7 20	1h 22m
Mardi	2 S. Alph. Liguori. év.	4	41	7 19	2h 9m
Mercre	3 Inv. de S. Etienne.	4	42	7 18	3h 3m
Jeudi	4 S. Dominique.	4	43	7 17	Coucher.
Vendre	5 N. D. des Neiges	4	45	7 15	8h 10m
Samedi	6 Trans. de N. S.	4	46	7 14	8h 38m
DIM.	7 12 S. Cajetan, cf.	4	47	7 13	9h 3m
Lundi	8 SS. Cyriac. etc. m.	4	48	7 12	9h 26m
Mardi	9 Vigile de S. Laurent.	4	50	7 10	9h 52m
Mercre	10 S. Laurent, mart.	4	51	7 9	10h 15m
Jeudi	11 De l'Octave.	4	52	7 8	10h 45m
Vendre	12 Ste. Claire, vierge.	4	54	7 6	11h 14m
Samedi	13 Jeûne. De l'Octave.	4	55	7 5	11h 56m
DIM.	14 13 après la Pentec.	4	58	7 3	matin.
Lundi	15 ASSOMPTION.	4	59	7 2	0h 46m
Mardi	16 S. Hyacinthe, conf.	5	0	7 0	1h 47m
Mercre	17 Oct. S. Laurent.	5	1	6 59	2h 59m
Jeudi	18 De l'Octave.	5	3	6 57	Lever.
Vendre	19 De l'Octave.	5	4	6 56	7h 50m
Samedi	20 Jeûne. S. Bernard.	5	6	6 54	8h 9m
DIM.	21 14 S. Joachim, cf.	5	7	6 53	8h 34m
Lundi	22 Oct. l'Assomp.	5	9	6 52	8h 56m
Mardi	23 S. Philippe de Beni.	5	10	6 50	9h 19m
Mercre	24 S. Barthélemi, Ap.	5	11	6 49	9h 45m
Jeudi	25 S. Louis, roi.	5	13	6 47	10h 11m
Vendre	26 Ste. Jeanne de Ch.	5	14	6 46	11h 42m
Samedi	27 S. Joseph de Calas	5	16	6 44	11h 14m
DIM.	28 15 S. Cœur, Marie.	5	17	6 43	matin.
Lundi	29 Décol. de S. J. - Bte	5	19	6 41	0h 3m
Mardi	30 Ste. Rose de Lima.	5	20	6 40	0h 52m
Mercre	31 S. Raimond, Nonnat.	5	22	6 38	1h 48m

Nouvelle Lune, le 3, à 6 heures 47 minutes du matin.
 Premier Quartier, le 10, à 4 heures 4 minutes du soir.
 Pleine Lune, le 17, à 5 heures 17 minutes du matin.
 Dernier Quartier, le 23, à 5 heures 39 minutes du matin.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Jeudi	1 S. Augustin, ev.	5 23 6 37	2h 56m
Vendre	2 S. Etienne, roi.	5 25 6 35	4h 6m
Samedi	3 De la Conception.	5 26 6 34	Coucher.
DIM.	4 16 après la Pent.	5 28 6 32	7h 32m
Lundi	5 S. Laurent Justinien	5 29 6 31	7h 56m
Mardi	6 De la férie.	5 31 6 29	8h 20m
Mercr	7 De la férie.	5 32 6 28	8h 44m
Jeudi	8 Nativ. Ste. Vierge.	5 34 6 26	9h 15m
Vendre	9 De l'Octave.	5 35 6 25	9h 57m
Samedi	10 S. Nicola., Tolentin.	5 37 6 23	10h 44m
DIM.	11 17 S. N. de Marie.	5 38 6 22	11h 40m
Lundi	12 De l'Octave.	5 40 6 20	matin.
Mardi	13 De l'Octave.	5 41 6 18	0h 45m
Mercr	14 Exaltation, Ste. Crx	5 43 6 17	1h 58m
Jeudi	15 Oct. de la Nativité.	5 45 6 15	3h 8m
Vendre	16 SS. Corneille et Cyp	5 47 6 13	4h 11m
Samedi	17 Stigmate de S. Franç.	5 48 6 12	Lever.
DIM.	18 18. 7 douleurs Ste. V.	5 50 6 10	7h 2m
Lundi	19 SS. Janvier, etc. m.	5 51 6 9	7h 24m
Mardi	20 SS. Eustache, etc. m	5 53 6 7	7h 45m
Mercr	21 4 Tem. S. Matthieu.	5 55 6 5	8h 8m
Jeudi	22 S. Thomas de V.	5 56 6 4	8h 40m
Vendre	23 4 Temps. S. Lin, p.	5 58 6 2	9h 10m
Samedi	24 4T. N.D. de la Merc	6 0 6 0	9h 50m
DIM.	25 19 après la Pent.	6 1 5 59	10h 41m
Lundi	26 S. Joseph de Cup.	6 3 5 57	11h 39m
Mardi	27 SS. Côme, Damien	6 4 5 56	matin.
Mercr	28 S. Vincelas.	6 6 5 54	0h 40m
Jeudi	29 S. Michel, Arch.	6 8 5 53	1h 46m
Vendre	30 S. Jérôme, cf. doct.	6 9 5 51	2h 54m

Nouvelle Lune, le 2, à 5 heures 21 minutes du matin.

Premier Quartier, le 9, à 10 heures 22 minutes du matin.

Pleine Lune, le 16, à 7 heures 57 minutes du soir.

Dernier Quartier, le 23, à 0 heure 26 minutes du matin.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES	SOLEIL.	LUNE.
Samedi	1 S. Remi, év.	6 10 5 40	4h 9m
DIM.	2 20 S. Rosalie.	6 12 5 48	Coucher.
Lundi	3 SS. Anges Gardiens.	6 13 5 47	6h 20m
Mardi	4 S. François d'As.	6 15 5 45	6h 46m
Mercredi	5 SS. Placide, etc. m.	6 16 5 44	7h 19m
Jendredi	6 S. Bruno, conf.	6 18 5 42	7h 50m
Vendredi	7 S. Marc. p. cf.	6 19 5 41	8h 36m
Samedi	8 Ste. Brigitte, veu.	6 21 5 39	9h 34m
DIM.	9 21 Maternité BVM.	6 22 5 37	10h 35m
Lundi	10 S. François Borgia.	6 24 5 36	11h 48m
Mardi	11 SS. Denis, &c. m.	6 26 5 34	matin.
Mercredi	12 De la fêie.	6 27 5 33	0h 58m
Jeudi	13 S. Edouard, cf.	6 29 5 31	2h 11m
Vendredi	14 S. Callixte, pape.	6 30 5 30	3h 21m
Samedi	15 Ste. Thérèse, vierg.	6 32 5 28	4h 25m
DIM.	16 22 Pureté de Marie.	6 33 5 27	Lever.
Lundi	17 Ste. Hedwidge.	6 35 5 25	5h 50m
Mardi	18 S. Luc, Evang.	6 37 5 23	6h 12m
Mercredi	19 S. Pierre d'Alcantar	6 38 5 22	6h 38m
Jeudi	20 S. Jean de Cant.	6 40 5 20	7h 11m
Vendredi	21 S. Hilarion, abbé.	6 41 5 19	7h 43m
Samedi	22 De la Conception.	6 43 5 17	8h 33m
DIM.	23 Pat. de la Ste.V.	6 44 5 16	9h 25m
Lundi	24 S. Raphaël, arch.	6 46 5 14	10h 19m
Mardi	25 SS. Chrysanthé, etc.	6 48 5 12	11h 25m
Mercredi	26 S. Evariste I. p. m.	6 49 5 11	matin.
Jeudi	27 Du S. Sacrement.	6 51 5 9	0h 34m
Vendredi	28 SS. Simon et Jude.	6 52 5 8	1h 44m
Samedi	29 De la Conception	6 54 5 6	2h 53m
DIM.	30 24 après la Pent.	6 55 5 5	4h 7m
Lundi	31 Jeûne. Vigile.	6 57 5 3	5h 22m

NOVEMBRE.

17

Nouvelle Lune, le 1, à 3 heures 45 minutes du matin.
Premier Quartier, le 7, à 9 heures 27 minutes du soir.
Pleine Lune, le 15, à 1 heure 6 minutes du soir.
Dernier Quartier le 23, à 5 heures 41 minutes du soir.
Nouvelle Lune, le 30, à 2 heures 19 minutes du soir.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES	SOLEIL.	LUNE.
Mardi	1 l'OUSSAINT.	6 58 5 2	Coucher.
Mercre	2 Les Trépassés.	6 59 5 1	7h 13m
Jeudi	3 De l'octave.	7 14 59	7h 48m
Vendr	4 S. Charles, év.	7 24 58	8h 27m
Samedi	5 De l'octave.	7 44 56	9h 9m
DIM.	6 25 après la Pent.	7 54 55	9h 43m
Lundi	7 De l'octave.	7 74 53	10h 25m
Mardi	8 Oct. de la Toussaint	7 84 52	11h 16m
Mercre	9 Déd. de la Basl.	7 104 50	matin.
Jeudi	10 S. André Avellin.	7 114 49	0h 6m
Vendre	11 S. Martin, évêque.	7 124 48	1h 5m
Samedi	12 S. Martin I, p.m.	7 144 46	2h 2m
DIM.	13 26 après la Pent.	7 154 45	3h 1m
Lundi	14 S. Didace, conf.	7 164 44	4h 1m
Mardi	15 Ste. Gertrude.	7 174 43	Lever.
Mercre	16 S. Stanislas Kos.	7 184 42	6h 23m
Jeudi	17 S. Grégoire Thau.	7 194 41	6h 49m
Vendre	18 Déd. Basil. S.P.; S.P.	7 204 40	7h 18m
Samedi	19 Ste. Elizabeth, v.	7 214 39	7h 50m
DIM.	20 27 S. Félix de Val.	7 224 37	8h 24m
Lundi	21 Présentat. Ste. V.	7 234 36	9h 3m
Mardi	22 Ste. Cécile, v. m.	7 244 35	9h 46m
Mercre	23 S. Clément, pap. m.	7 254 34	10h 33m
Jeudi	24 S. Jean de la Cx.	7 264 33	11h 23m
Vendre	25 Ste. Catherine, v.	7 274 32	matin.
Samedi	26 De la Conception.	7 284 31	0h 27m
DIM.	27 1 Avent.	7 294 30	1h 34m
Lundi	28 SS. Irénée, etc. m.	7 304 29	2h 48m
Mardi	29 Vigile.	7 314 29	4h 9m
Mercre	30 Jeûne. S. André, ap.	7 324 28	Coucher.

Premier Quartier, le 7, à 7 heures 16 minutes du matin.
 Pleine Lune, le 15, à 8 heures 40 minutes du matin.
 Dernier Quartier, le 23, à 8 heures 23 minutes du matin.
 Nouvelle Lune, le 30, à 1 heure 12 minutes du matin.

SEMAINE	FETES RELIGIEUSES	SOL. IL.	LUNE.
Jeudi	1 De la férie.	7 33 4 27	5h 3m
Vendre	2 <i>Jeûne.</i> Ste. Bibianne.	7 34 4 26	6h 2m
Samedi	3 S. François-Xavier.	7 34 4 26	7h 18m
DIM.	4 2 Avent.	7 35 4 25	8h 28m
Lundi	5 S. Pierre Chryso. év.	7 36 4 24	9h 47m
Mardi	6 S. Nicolas, év.	7 37 4 23	11h 0m
Mercre	7 <i>Jeûne.</i> S. Ambroise.	7 37 4 23	matin.
Jeudi	8 CONCEPTION, <i>obl.</i>	7 38 4 22	0h 11m
Vendre	9 <i>Jeûne.</i> De l'Octave.	7 38 4 22	1h 16m
Samedi	10 De l'Octave.	7 39 4 21	2h 22m
DIM.	11 3 Avent.	7 39 4 21	3h 24m
Lundi	12 S. Damase, pape.	7 39 4 21	4h 29m
Mardi	13 Ste. Luce, v. m.	7 40 4 20	5h 32m
Mercre	14 <i>Jeûne.</i> 4 Temps.	7 40 4 20	6h 32m
Jeudi	15 Oct. de la Concept.	7 40 4 20	Lever.
Vendre	16 4 Temps. S. Eusèbe,	7 40 4 20	5h 11m
Samedi	17 4 Temps. De la férie	7 41 4 19	6h 6m
DIM.	18 4 Avent.	7 41 4 19	7h 7m
Lundi	19 Expectation, Ste. V.	7 41 4 19	8h 8m
Mardi	20 De la férie.	7 41 4 19	9h 13m
Mercre	21 <i>Jeûne.</i> S. Thomas, ap	7 41 4 19	10h 16m
Jeudi	22 De la férie.	7 41 4 19	11h 26m
Vendre	23 <i>Jeûne.</i> De la férie.	7 41 4 19	matin.
Samedi	24 <i>Jeûne.</i> Vigile de Noël.	7 41 4 19	0h 38m
DIM.	25 NOËL.	7 41 4 19	1h 45m
Lundi.	26 S. Etienne, 1er m.	7 40 4 20	3h 1m
Mardi	27 S. Jean. ap. évang.	7 40 4 20	4h 24m
Mercre	28 SS. Innocents.	7 40 4 20	5h 44m
Jeudi	29 S. Thomas. de C.m.	7 40 4 20	7h 4m
Vendre	30 De l'octave	7 39 4 21	Coucher.
Samedi	31 S. Sylvestre, pape.	7 39 4 21	5h 2m

CONNAISSANCES UTILES.

MÉTHODE POUR CONSERVER LES POMMES.—Séchez parfaitement bien une jarre vernie ; mettez au fond quelques cailloux ou galets (orbicules) ; remplissez la jarre de pommes ; recouvrez d'une rondelle de bois qui s'adapte exactement, et scellez avec un peu de ciment frais. Les cailloux attirent l'humidité des pommes ; le mortier ou ciment attire l'air contenu dans la jarre, et laisse la pomme libre de la pression qu'il pourrait exercer sur elle, et qui, conjointement avec le principe de putréfaction qu'il contient est la cause qui les fait gâter. Des pommes ainsi conservées, ont été trouvées parfaites, saines, belles et juteuses en juillet.

MANIÈRE DE PRÉPARER LE JAMBON.—On a trouvé très bonne la méthode suivante. La viande préparée d'après cette méthode est tendre, est succulente et a un goût délicieux. Frottez avec six onces de salpêtre le ou les jambons, et les laissez ainsi pendant vingt-quatre heures. Faites bouillir deux pintes de bière vieille et forte, avec une livre de sucre brun, une demi-livre de sel gris, et deux livres de sel commun de mer (chlorure de sodium). Versez le liquide chaud sur les jambons ; tournez-les journellement pendant quinze jours, après quoi, faites fumer ou sécher, à la manière ordinaire. La quantité ci-dessus de bière, etc., est suffisante pour quarante livres de viande, et on peut la faire servir de nouveau, en la faisant bouillir, et y remettant un peu de sel, et augmentant aussi un peu la quantité de la bière.

MOYEN DE PRÉSERVER LES VIANDES SALÉES DE LA RANCISSURE.—On peut se servir utilement de

foin nouveau pour empêcher les viandes salées de devenir rances. On entoure de foin chaque article, et l'on met les pièces ou tranches de lard, bœuf, etc., dans une boîte, sur un lit de foin nouveau. On met un lit de foin sur chaque lit de viande, et un lit de foin par-dessus le tout. On soule et presse, et l'on met dans un endroit sec.

TISANE DE SANTÉ, OU DE M. DE STE.-CATHERINE.

—Ce célèbre médecin en prenait trois fois l'année ; avant l'hiver, vers Pâques et dans les plus grandes chaleurs de l'été ; et par la vertu de ce remède, il a vécu presque 120 ans. Cette tisane est indiquée comme utile à toutes sortes de personnes, soit en maladie pour recevoir guérison, soit en santé pour s'y maintenir. Elle est bonne même aux petits enfants, et surtout très bonne aux vieillards. Une infinité d'expériences en attestent les bons effets.

Il faut prendre environ trois poignées d'avoine, de la meilleure, bien nette et bien lavée ; une petite poignée de racine de chicorée sauvage nouvellement arrachée, les mettre bouillir ensemble dans six pintes d'eau de rivière, pendant trois quarts d'heure à moyen bouillon ; ajoutez une demi-once de cristal minéral, et trois ou quatre petites cuillerées de miel, mettre encore bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure, puis le passer par un linge, mettre la colature dans une cruche et la laisser refroidir. Pour ceux qui sont d'un tempérament bilieux, il ne faut que la moitié de la dose du miel, car la douceur augmente la bile.

On prend de cette tisane le matin, à jeun, deux bons verres, demeurant, après, quelques heures sans manger ; et l'après-midi, trois ou quatre heures après diner, deux autres verres. Il faut continuer ainsi

pendant quinze jours, sans se faire soigner, ni garder le lit ou la chambre, ni prendre bouillon, ni œuf frais ou autres délicates-es ; mais aller à ses affaires ordinaires.

Les faibles et les malades peuvent n'en prendre qu'un verre, et ne laisseront pas d'en ressentir le bon effet. Il est à propos que ceux qui sont trop replets et resserrés, commencent par quelques légères purgations, pour donner lieu à évacuation.

Ce breuvage est facile à prendre ; doux en ses opérations, ne donnant aucune tranchée ni émotion, et cependant il purge parfaitement les reins, fait fort uriner, cracher et moucher, décharge le cerveau, nettoie le poumon, le foie et la rate, chasse toute ordure, putréfaction en mal goûtée interne, tout mal de tête, la gravelle, jusqu'à la pierre nouvellement formée, toute fièvre tierce, quarte, même invétérée, toute colique et mal de côté, toute gale, gratelle et eloux, enfla toute pesanteur, lassitude de membres et assoupissement. Il réveille les sens, aiguise la vue, ouvre l'appétit, fait reposer et dormir ; il rafraîchit, engraisse, donne une santé parfaite ; il semble encore opérer et faire du bien, un et deux mois après qu'il a été pris. Il est outre cela fort nourrissant.

EAU DE VIGNE.—Prenez l'eau qui distille des seps de vigne, lorsqu'on les taille au printemps ; distillez-la avec une pareille quantité de miel. Cette eau guérit les démangeaisons, chaleurs et rougeurs des yeux. L'eau de vigne, sans être distillée, produit le même effet.

PROCÉDÉ POUR FAIRE DU BEURRE SUR-LE CHAMP.
—Il suffit de verser le lait non écrémé, quelques heures après la traite, dans des bouteilles où on le secoue vivement ; les grumeaux se forment, on les

jette sur un tamis, on les lave, on les rassemble, et on a le beurre le plus fin comme le plus délicat qu'on puisse se procurer.

MOYEN D'AMÉLIORER LE BEURRE.—Prenez deux grosses carottes bien saines, lavez-les, laissez ressuyer pendant deux ou trois jours à l'ombre, ensuite ratissez la partie jaune extérieure jusqu'aux fibres longues et moins jaunes; exprimez le jus de cette râpüre, mêlez-le dans la baratte avec la crème destinée à être battue. Ce beurre aura une belle couleur, un goût très fin, et se conservera mieux que celui qui s'obtient par les procédés ordinaires.

MANIÈRE DE SALER LE BEURRE.—Les agriculteurs anglais prennent pour saler le beurre deux parties de sel de cuisine, une partie de sucre et une partie de salpêtre. Ils mêlent en pilant parfaitement le tout, répartissent également une once de ce mélange sur douze fois autant de beurre qu'ils pétrissent à la manière ordinaire, afin que les sels le pénètrent de toutes parts. Ils le mettent ensuite dans des vases épars qu'ils ont soin de bien boucher, et les laissent ainsi, au moins pendant trois semaines, avant de s'en servir.

MOYEN POUR RÉTABLIR LE BEURRE FORT.—Lorsque le beurre frais n'a pas été salé à temps, ou que le beurre salé est devenu rance, ou qu'il a chanci, il faut le faire fondre, l'écumer, et tremper dedans une croûte de pain bien grillée de tous côtés. Au bout d'une minute ou deux, le beurre n'a plus aucune odeur désagréable, mais la croûte de pain est devenue fétide.

Si le beurre n'avait contracté qu'un léger goût de rancidité, on le lui ferait perdre en le lavant et en l'agitant dans beaucoup d'eau fraîche.

MOYEN D'ENLEVER AU BEURRE SA RANCIDITÉ.— D'abord on bat le beurre dans une quantité suffisante d'eau contenant 25 ou 30 gouttes de chlorure de chaux par kilogramme de beurre ; après avoir bien battu le mélange on peut le laisser en repos pendant une heure ou deux, puis on le bat de nouveau dans l'eau fraîche.

La chlorure de chaux n'ayant rien qui puisse nuire à la santé, il n'y aurait point d'inconvénient à en augmenter la dose ; mais l'expérience a fait connaître que 25 ou 30 gouttes par kilogramme de beurre étaient suffisantes.

BIÈRE.—Quand la bière a toutes les conditions requises, qu'elle a cuit suffisamment, qu'elle n'est ni trop récente ni trop vieille, qu'elle est faite de bonne eau, qu'elle ne contient ni trop ni trop peu de houblon, et qu'elle n'est point sophistiquée, elle nourrit, engraisse et rafraîchit ; elle tient le ventre libre, elle pousse doucement par les urines, et peut convenir à presque tous les tempéramens. Il y a plus de peuples qui usent de bière, qu'il n'y en a qui usent de vin ; et ceux qui boivent de la bière sont ordinairement grands, forts et bien faits.

La bière douce et foncée, qui est celle où il y a peu de houblon et beaucoup de grain, nourrit davantage, et convient particulièrement aux gens maigres : la claire et piquante est diurétique ; l'amère est bonne à la rate et au foie.

L'usage des boissons amères, et surtout de la bière, est d'un grand secours contre la coagulation du sang ; car c'est le propre des amers de dissoudre, et la bière produit cet effet sur les humeurs trop visqueuses ; ce qui la rend très convenable aux peuples du nord ; en sorte qu'elle ne peut qu'aider à la circulation des sucs, et contribuer par conséquent à l'embonpoint.

BIÈRE DE BOULEAU.—On peut préparer avec l'infusion du bouleau une bière très-agréable et très utile aux personnes atteintes de néphrétique ; la bière faite avec de l'avoine au lieu d'orge, et à laquelle on ajoute de la graine de carotte sauvage, est un excellent spécifique contre la néphrétique.

SIROP DE VIOLETTE.—Le sirop de violette, qu'on nomme aussi sirop violet, est très-agréable à boire, et laisse dans la bouche le parfum de la fleur ; il n'est ni coûteux, ni bien difficile à faire, mais il faut avoir attention de choisir la violette des jardins par préférence à celle des champs ou des bois, bien inférieure à la première, en odeur, en couleur et en vertu ; on pile, mais très légèrement, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, une livre de fleurs de violette bien mondées de leurs queues et de leur calice : après avoir légèrement pilé ces fleurs on les met dans une carbite de verre, qu'on a eu soin de bien faire chauffer auparavant et par degré, de crainte qu'elle ne casse ; et pour plus de sûreté, on prend un pot de faïence, dont l'ouverture ne soit pas bien large, qu'il faut pareillement échauffer avant d'y mettre les fleurs pilées. Les fleurs étant dans le vaisseau, on verse par dessus deux livres d'eau bouillante ; on bouche exactement le vaisseau dans lequel on a mis les fleurs infuser dans l'eau ; on le place sur la cendre chaude ; l'on fait durer l'infusion pendant douze heures ; après quoi on passe l'infusion au travers d'une serviette, on la pressant fortement pour en enlever toute la teinture ; on laisse reposer ce produit pendant une demi-heure ; on décante la liqueur par inclinaison, pour séparer un peu de fécule qui s'est précipitée au fond. Lorsqu'on la pèsera, on en trouvera à peu près dix-sept onces ; pour ces dix-sept onces on prendra deux livres de sucre ; on le casse-

ra ; on le mettra dans un matras de deux pintes au moins ; on versera par dessus les dix-sept onces d'infusion de fleurs de violette ; on bouchera bien le matras, et on le placera au bain-marie et à un feu bien modéré. Il faudra remuer de temps en temps le madras sans le déboucher, pour accélérer la dissolution du sucre, et bien prendre garde qu'il ne soit frappé d'un froid subit, et qui pourrait le faire casser. Le sucre étant dissous, on laissera éteindre le feu et refroidir le matras ; alors on pourra transvaser le sirop dans des fioles ou petites bouteilles.—Les sirops d'œillet, de fleurs d'orange et de coquelicot, se préparent de la même manière que le sirop de violette.

RATAFIA DE VIOLETTE.—Prenez six livres de fleurs de violette avec leurs calices ; exprimez en le suc, et délayez y une livre et demie de manne sur un feu doux et clair ; ensuite passez ce mélange par un linge, sans expression, et ajoutez y environ une pinte de bon esprit de vin.—Ce ratafia convient aux personnes qui sont ordinairement constipées. La dose est d'une ou deux cuillerées le matin à jeûn : on peut réitérer la même prise le soir, deux heures après le repas.

RATAFIA DE NOIX.—Pour faire ce ratafia, on cueille les noix lorsqu'elles ne sont encore ni trop vertes ni trop avancées, c'est-à-dire lorsque le cerneau n'est pas encore bien formé. On les choisit sans aucune tache ; on les met dans un mortier ; on les pile au nombre de dix pour chaque pinte d'eau-de-vie ; on met cette pâte dans de l'eau-de-vie, où on la laisse infuser l'espace de deux mois.

On retire cette liqueur pour la passer jusqu'à trois fois à travers un linge blanc ; on met sur chaque pinte d'eau-de-vie un quarteron de sucre ; quelques-

uns mettent trois quarterons de sucre par pinte, et on laisse infuser le tout de nouveau pendant un mois. On y ajoute quinze clous de girofle, une once et demie de cannelle, et deux gros de macis. Comme les noix ne donnent point une couleur agréable à ce ratafia, on lui en procure une en pilant des feuilles de coquelicot avec les noix : on pourrait employer l'œillet rouge, connu sous le nom d' "œillet à ratafia." Il ne reste plus qu'à filtrer ce ratafia pour avoir une liqueur stomachique excellente.

CUISINIÈRE OU L'ON PEUT FAIRE CUIRE UN POULET SANS FEU.—Commencez par apprêter et larder votre volaille comme à l'ordinaire, ensuite farcissez-la de bon beurre avec de la sauge, puis vous ferez passer par le milieu du corps un morceau d'acier rougi au feu, de la longueur de la volaille, et de la forme à peu près d'un rouleau de pâtissier ; mettez après cela votre volaille dans une boîte de fer blanc bien fermée ; au bout de deux heures elle sera cuite.

Cette méthode, expéditive et peu embarrassante, peut être d'usage pour les personnes qui sont en route, et qui, sans beaucoup d'appâts et sans s'arrêter, pourront, par ce secret, porter avec eux leur dîner tout cuit.

VIN DES DIEUX.—Prenez des pommes reinette et des citrons, autant des uns que des autres ; coupez-les par rouelles dans un bassin ou un plat ; faites un lit de pommes, et un de citrons, puis un lit de sucre en poudre ; et continuez selon la quantité que vous en désirez faire : mettez de bon vin par dessus, jusqu'à ce que toutes les rouelles trempent. Il faut ensuite les couvrir, les laisser infuser environ deux heures, et passer la liqueur à la chausse.

VINAIGRE EN POUDRE.—Pour préparer cette poudre, on arrose quelques onces de sel ou de crème de tartre avec du vinaigre bien fort, et on le laisse ainsi pendant deux jours pour le faire sécher; puis on le met de nouveau dans du vinaigre, et on le laisse encore sécher, en répétant cette opération quatre ou cinq fois. Alors on pulvérise le sel de tartre, et on le conserve dans un flacon.

Si l'on veut faire un vinaigre extemporané, on met une cuillerée à café de cette poudre dans un verre de vin ou de bière. L'eau même se change en vinaigre, en mettant un gros de cette poudre dans une once de ce fluide,

POELE.—Il faut s'absenter toutes les fois qu'on allume un poêle neuf pour la première fois, ou bien un poêle ancien et qui est resté dans un endroit humide, sans quoi l'on risque des maux de tête, des toux et des nausées, qui n'ont que trop souvent affecté les personnes qui n'y ont pas fait attention. On fera bien d'ouvrir les fenêtres la première fois qu'on chauffera ces poêles, tous les ans.—Toutes les personnes dont la transpiration se supprime facilement, qui sont sujettes aux maladies de peau, aux rhumatismes, à la goutte, etc., se trouveraient mieux, en général, des poêles que d'un âtre à feu.

MOYEN DE RÉPARER LES FENTES AUX POÊLES DE FER.—Lorsque le feu ou la fumée sort d'une fente de poêle, on peut y remédier de suite en la bouchant avec une pâte faite portions égales de cendre et de sel commun, mouillés d'une quantité d'eau suffisante. Il est indifférent que le poêle soit chaud ou froid.

EAU DE ROSES.—Prenez des roses, trois parties; de fenouil et de rhue, de chacun une partie. Hachez-

les menu, et les mêlez bien ensemble : puis distillez-les, et faites que l'eau qu'on distillera tombe dans un vaisseau où il y ait une poignée des herbes susdites. Cette eau conserve la vue, si on s'en lave les yeux en été.

EAU D'ORANGE.—Prenez écorce d'oranges et de citrons verts, de chacune une demi-once ; cinq ou six clous de girofle, fleurs d'aspic ou de lavande nouvellement cueillies, six onces. Faites infuser le tout ensemble, dans six livres d'eau rose, l'espace de quatre ou cinq jours ; puis distillez.

EAU DE LAVANDE.—Prenez des fleurs de lavande récentes ou sèches ; arrosez-les de vin ou eau-de-vie, ou eau de rose : ou les y faites infuser ; puis vous les distillerez. L'eau sera plus odorante, si vous faites sécher les fleurs au soleil dans une fiole de verre bien bouchée, et qu'ensuite vous jettiez du vin blanc par dessus.

Sans distiller, si vous en voulez avoir promptement qui ait l'odeur d'eau de lavande, jetez une ou deux gouttes d'huile d'aspic dans une bonne quantité d'eau pure, et agitez le tout ensemble dans une bouteille ou fiole de verre qui ait le cou étroit. Cette eau, encore qu'elle ne soit point distillée, ne laisse pas d'être odoriférante.

Les eaux odorantes servent pour laver les mains, le visage, les cheveux, la barbe, pour donner bonne odeur au linge, aux habits, gants et autre chose.

EAU D'ABSINTHE.—Prenez une bonne quantité d'absinthe quand elle est dans sa vigueur ; pilez-la bien dans un mortier, et la mettez ensuite dans une cucurbitre de cuivre étamée. Hachez une autre bonne quantité d'absinthe ; faites la bouillir, et versez la

décoction sur la première. Adaptez le chapiteau et le récipient, ayant soin de lutter toutes les jointures et de mettre le réfrigérant, et distillez à un feu modéré environ la moitié de la liqueur. Laissez refroidir vos vaisseaux, et mettez à la presse ce qui sera resté dans la cucurbite. Après cela, distillez le suc comme auparavant, jusqu'à ce qu'il n'en reste que deux ou trois livres, et gardez l'eau distillée dans les bouteilles que vous boucherez exactement. Il ne faut pas oublier de laisser l'absinthe pendant deux jours en digestion dans une cucurbite, avant de distiller l'eau : non plus que de l'humecter avec de l'eau de la même plante, ou avec sa décoction, avant de la distiller, parce qu'elle est naturellement fort sèche.

On peut distiller de la même manière les eaux de sauge, armoise, pouliot, laurier, mélisse, rhue, fenouil, origan, hièble, bétoine, marjolaine, hysopé, basilic, calament, serpolet, tanésie, coq des jardins, matricaire, cerfeuil, persil, scordium, ache, sariette, marube, mélilot, camomille, romarin, sabine, genièvre et autres semblables.

L'eau d'absinthe est bonne pour atténuer la pituite, fortifier l'estomac, exciter l'appétit, aider la digestion. On la donne aussi pour les vapeurs, les maladies hystériques ; elle est encore excellente pour faire mourir les vers : on en donne depuis demi-once jusqu'à quatre onces.

EAU DE CLOUS DE GIROFLE.—Prenez deux onces de clous de girofle bien concassés ; mettez-les tremper dans une livre et demie d'eau rose, et les distillez au bain-marie, vingt-quatre heures après. Cette eau a une forte bonne odeur et est utile dans les syncopes.

Au lieu d'une livre et demie d'eau rose, on peut prendre trois pintes d'eau-de-vie, et distiller comme la fenouillette.

EAU DE SENTEUR.—Prenez basilic, menthe, marjolaine, racine de flambe, hysope, sariette, sauge, mélisse, lavande, romarin, de chacun une poignée ; clous de girofle, cannelle, noix muscade, de chacun une demi-once ; trois ou quatre citrons en rouelles assez épaisses. Faites-les tremper dans une bonne quantité d'eau rose pendant trois jours ; puis distillez le tout au bain-marie, à petit feu. La distillation faite, ajoutez-y un scrupu'e de musc.

AUTRE EAU DE SENTEUR.—Prenez marjolaine, thim, lavande, romarin, petit pouliot, roses rouges, fleurs de violette, œillet, sariette, écorce d'orange. Faites tremper le tout dans du vin blanc jusqu'à ce que les matières se soient précipitées au fond du vin ; puis distillez deux ou trois fois dans un alambic, gardez l'eau dans des bouteilles bien bouchées : et le marc, pour faire des parfums.

CAFÉ DE BETTERAVES ROUGES.—Le procédé suivant a été indiqué par M. François de Neufchâteau pour imiter le café :

On prend des betteraves rouges crues, on les lave bien et on les râcle un peu ; on les coupe ensuite par petits morceaux carrés, gros à peu près comme des dés à jouer : on les pose sur des claies et on les fait sécher au four, après que le pain en est retiré, et à deux ou trois reprises différentes. Quand ces morceaux sont bien secs, sans être rôtis trop fort ni brûlés, on les met dans un cylindre à faire rôtir le café, ou dans une poêle destinée à cet usage ; mais le cylindre est plus commode.

On
aient
verse
mir.
mond
seule
à la c
la fai
même
mais
La
belle
qu'on
Ce
sucré
lubre.
Toute
roti, r
liqueur
Il
une li
café
poudre
Si
pren
clair
un tie
dre d
tes le
La
des b
vi
de ce
Ce

On les fait rôtir comme du café, jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur carmélite un peu foncée ; on les verse sur une table et on les laisse refroidir et s'affermir. Alors on les met dans le moulin à café pour les moudre à l'ordinaire ; puis on se sert de cette poudre seule comme du café, soit en versant de l'eau dessus à la chausse, ce qui est la meilleure manière, soit en la faisant bouillir dans la cafetière : on en met la même quantité ; un peu plus ne fait point de mal mais il ne faut pas que la décoction soit trop forte.

La liqueur qu'on en retire est très limpide, a une belle couleur de café, et est bien supérieure à tout ce qu'on a tenté jusqu'ici pour imiter le café.

Cette poudre de betterave, qui contient une partie sucrée et colorante, donne une liqueur douce et salubre. La racine de chicorée est amère et échauffe. Toutes les fèves, glands, pois, haricots, orge, seigle roti, ne donnent qu'une farine grillée, qui fournit une liqueur trouble et pesante sur l'estomac.

Il n'est aucun café, quel qu'il soit, qui présente, une liqueur plus claire et d'une plus belle couleur de café que la décoction ou infusion à l'eau chaude de poudre de betterave.

Si vous voulez qu'elle remplace le café à s'y méprendre, faites du bon café à l'ordinaire, tirez-le au clair et mêlez deux tiers de liqueur de betterave avec un tiers de café en liqueur. Ne mêlez jamais la poudre de betterave à celle du café ensemble, mais faites les deux liqueurs séparément et mêlez-les ensuite.

La poudre rôtie se conserve très longtemps dans des boîtes garnies de papier et tenues au sec.

VIN DE CHIENDENT.—On y emploie les racines de cette plante, bien mondée et lavées.

Ce vin tue les vers des intestins ; fait évacuer le

gravier des reins, remède à la suppression d'urine, aux obstructions glaireuses du foie et des reins, apaise les douleurs des jointures, évacuant par les urines les matières phlegmatiques qui les engendrent.

BIÈRE DE CHIENDENT.—On lit dans les "Annonces de Hambourg", du 9 avril 1772, la méthode suivante, pour faire de la racine de chiendent une espèce de bière aussi salutaire que nourrissante : Ramassez au printemps, ou à la fin de l'automne, les racines de chiendent ; lavez-les bien, et après les avoir coupées en morceaux bien petits, faites-les sécher, ainsi qu'il se pratique pour la racine de chicorée quand on veut en faire du café. Le chiendent ainsi haché doit être ensuite moulu, mais grossièrement, après quoi on l'emploie comme la malt ou l'orge pour faire la bière. Il est bon d'avertir que lorsqu'on veut garder une grande quantité de ces racines, il ne faut pas les mettre en tas, parce qu'elles germent ou se moisissent, ce qui donne à la bière un goût désagréable. Après avoir bien fait bouillir le chiendent, et y avoir jeté un peu de houblon, on finit par y mettre de la bonne levure de bière, et cette dernière opération doit se faire dans un endroit chaud. On peut faire cette bière forte ou faible, selon la quantité des racines qu'on juge à propos d'employer. L'usage de cette bière épargnerait la consommation de l'orge et d'autres grains, et pourrait porter les agriculteurs à recueillir avec plus de soins le chiendent, et à débarrasser par conséquent les terres ensemencées, d'une racine qui étouffe les grains et diminue le produit des récoltes.

BRULURE DE LA PEAU.—Pour obvier aux brûlures, ou aux désorganisations de la peau, qui en sont la suite, on ne doit, en général, employer que les

subst
vient
pées
sucré
cham
ses ex
nuit h

RE
cuire
bien
quere
coupe
le pel
ce qu

2°
les, fa
pore,
vous

3°
huile
bien
guent

4°
ble se
l'app

5°
de l'P
lange
ensui
guen
en se

d'urine,
ainsi, ap-
par les
endrent.

Annon-
ode sui-
e espèce
amassez
cines de
oir cou-
er, ainsi
e quand
si haché.
t, après
our faire.

eut gar-
fant pas
se moi-
ésagréa-
ent, et y
y mettre
e opéra-
eut faire
des ra-
sage de
'orge et
lteurs à
t à dé-
encées,
e le pro-

x brûlu-
en sont
que les

substances très douces et mucilagineuses ; rien ne con-
vient mieux que des tranches de mie de pain, trem-
pées dans une décoction de racine de guimauve bien
sucrée ; la bonne huile d'olive arrête aussi sur le
champ les douleurs que feraient les houpes nerveu-
ses exposées à l'air ; car l'impression de cet agent
nuit beaucoup à toutes les plaies.

REMÈDES.—1^o. Prenez un oignon et le faites
cuire au feu. Lorsqu'il sera cuit, vous le broyerez
bien et en ferez comme un onguent, que vous appli-
querez sur la brûlure. Pendant qu'il cuira, vous en
couperez un en deux ou plusieurs morceaux ; vous
le pelerez un peu, et l'appliquerez sur le mal jusqu'à
ce que l'autre soit cuit.

2^o. Prenez des sèves ce que vous voudrez, pelez-
les, faites-les cuire dans un pot avec de la graisse de
porc, et réduisez le tout en forme d'onguent. Si
vous y ajoutez un peu d'eau rose, il sera meilleur.

3^o. Prenez vinaigre, eau rose, suc de porreaux,
huile d'olives, autant des uns que des autres ; battez
bien le tout ensemble, et faites-en une espèce d'on-
guent que vous appliquerez sur les brûlures.

4^o. L'huile d'olives et l'eau rose battues ensen-
ble sont fort bonnes, il faut y tremper un linge et
l'appliquer sur la partie brûlée.

5^o. Faites fondre ensemble de la cire blanche et
de l'huile d'olives ; jetez du camphre dans ce mé-
lange quand il commencera à bouillir : remuez-le
ensuite ; et lorsqu'il aura pris une consistance d'on-
guent, vous le conserverez dans une boîte pour vous
en servir au besoin.

800	0	3	0	0	6	0	0	9	0	1	0	0	1	3	0	1	7	0	1	10	0	2	4	1
900	0	3	0	0	7	0	0	10	0	1	2	0	1	5	0	1	9	0	2	0	0	2	8	
1000	0	4	0	0	8	0	0	11	0	1	3	0	1	7	0	1	11	0	2	3	0	2	1	

10 jours.	20 jours.	30 jours.	40 jours.	50 jours.	60 jours.	70 jours.	80 jours.	100 jours.
Pl. £ s. d.	£ s. d.	£ s. d.	£ s. d.	£ s. d.	£ s. d.	£ s. d.	£ s. d.	£ s. d.
1	0 0 0	0 0 0	0 0 1	0 0 2	0 0 2	0 0 2	0 0 3	0 0 4
2	0 0 0	0 0 2	0 0 3	0 0 4	0 0 4	0 0 4	0 0 6	0 0 8
3	0 0 1	0 0 3	0 0 4	0 0 6	0 0 8	0 0 9	0 0 9	0 0 11
4	0 0 1	0 0 4	0 0 6	0 0 8	0 0 9	0 0 11	0 0 1	0 0 1
5	0 0 2	0 0 6	0 0 8	0 0 9	0 0 11	0 0 1	0 0 1	0 0 1
6	0 0 2	0 0 7	0 0 8	0 0 11	0 0 13	0 0 1	0 0 1	0 0 1
7	0 0 2	0 0 8	0 0 11	0 0 13	0 0 1	0 0 1	0 0 1	0 0 1
8	0 0 3	0 0 9	0 0 12	0 0 15	0 0 1	0 0 1	0 0 1	0 0 2
9	0 0 3	0 0 10	0 0 13	0 0 17	0 0 1	0 0 1	0 0 2	0 0 2
10	0 0 4	0 0 11	0 0 14	0 0 18	0 0 1	0 0 2	0 0 2	0 0 3
20	0 0 8	0 0 21	0 0 27	0 0 33	0 0 1	0 0 4	0 0 5	0 0 6
30	0 11	0 0 31	0 0 38	0 0 45	0 0 51	0 0 61	0 0 71	0 0 91
40	1 3	0 0 41	0 0 48	0 0 56	0 0 64	0 0 74	0 0 84	0 0 103
50	1 7	0 0 51	0 0 58	0 0 67	0 0 76	0 0 86	0 0 96	0 0 115
60	1 11	0 0 61	0 0 68	0 0 77	0 0 86	0 0 96	0 0 106	0 0 125
70	2 3	0 0 71	0 0 78	0 0 87	0 0 96	0 0 106	0 0 116	0 0 135
80	2 7	0 0 81	0 0 88	0 0 97	0 0 106	0 0 116	0 0 126	0 0 145
90	2 11	0 0 91	0 0 98	0 0 107	0 0 116	0 0 126	0 0 136	0 0 155
100	3 3	0 0 101	0 0 108	0 0 117	0 0 126	0 0 136	0 0 146	0 0 165

AU PUBLIC.

Le soussigné bien reconnaissant pour l'encouragement qu'il a reçu depuis dix-neuf ans qu'il exerce l'art de l'imprimerie, à l'honneur, en cette occasion, de dire qu'il vient d'ajouter à son matériel d'imprimerie une presse mécanique et à vapeur, et qu'il pourra travailler à plus bas prix que par le passé. Il continue de confectionner les ouvrages suivants dans le goût le plus élégant et à court avis, dans l'une ou l'autre langue, sur caractères nouveaux et enjolivés :

Affiches, grandes et petites.

Lettras funéraires. Catalogues.

Billets promissoires. Brochures.

Lettres de changes. Placards.

Circulaires. Etiquettes.

Chèques. Pamphlets.

Cartes. Factures.

BLANCS TOUJOURS EN MAINS :

POUR LES

Cours des Commissaires. Cours de Circuit.

Juges de Paix. Avocats.

Notaires. Huissiers.

Il n'emploie que les meilleurs ouvriers, et le papier est toujours de première qualité. Il se rendra responsable pour toute défectuosité dans les ouvrages sortis de ses Presses. Ses prix seront des plus modérés, attendu la concurrence et surtout la pénurie.

LOUIS PERRAULT.

MONTREAL, Novembre, 1832.

