

LE PETIT  
**ALMANACH**

DU  
**BAS-CANADA,**

POUR L'ANNÉE

**1865:**

Calculé pour le Méridien de Québec, situé au  $46^{\circ} 49' 12''$  de latitude septentrionale, et au  $71^{\circ} 16'$  de longitude occidentale de l'Observatoire Royal de Greenwich, et contenant les observations générales pour le temps, le lever et le coucher du soleil, les éclipses, un tableau de la Cour du Banc de la Reine en appel et au criminel, des Cours Supérieures (juridiction civile), des Cours de Circuit, le nom des membres du Conseil Exécutif, une foule de connaissances utiles, la *Cuisinière Canadienne*, etc.

*G. Fallois*

*A vendre en gros et en détail*

**A LA LIBRAIRIE DU "CANADIEN,"**

No. 21, rue La Montagne, Basse-Ville.

QUÉBEC.

## COMPUT ECCLESIASTIQUE.

Lettre Dominicale.....	A.
Epacte.....	3.
Nombre d'Or.....	4.
Cycle Solaire.....	26.
Indiction Romaine.....	8.
Période Julienne.....	6578.

## JEUNES D'OBLIGATION.

Les jours des Quatre-temps. Le Carême tout entier, les Dimanches exceptés. Les Mercredis et Vendredis de l'Avent. Les Vigiles de Noël, de la Pentecôte, des apôtres St. Pierre et St. Paul, de l'Assomption et de la Toussaint.

## JOURS D'ABSTINENCE.

Tous les Vendredis de l'année. Les jours des Vigiles où l'on observe le jeûne. Les jours des Quatre-Temps. Le Mercredi des Cendres et les trois jours suivants. Les Mercredis, Vendredis et Samedis des cinq premières semaines du Carême. Les Mercredis et Vendredis de l'Avent. Le Dimanche des Rameaux et les six jours de la Semaine Sainte.

## TEMPS OU LA CÉLÉBRATION DES MARIAGES N'EST PAS PERMISE.

La célébration des Mariages est défendue depuis le premier Dimanche de l'Avent jusqu'à l'Epiphanie inclusivement, et depuis le Mercredi des Cendres jusqu'au Dimanche de la Quasimodo, inclusivement.

BR(S)  
054.1  
P26

## QUATRE-TEMPS.

Du Printemps.....les 8, 10 et 11 mars.  
 De l'Été.....les 7, 9 et 10 juin.  
 De l'Automne.....les 20, 22, 23 septembre. ]  
 De l'Hiver.....les 20, 22, 23 décembre.

## ÉCLIPSES.

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

I. Eclipse partielle de lune visible à Québec, comme suit:

1er contact de la pénombre, le 10 avril, à	9h. 18m. du s.
1er contact de l'ombre,	à 11h. 0m. du s.
Milieu de l'éclipse,	à 11h. 53m. du s.
Dernier contact de l'ombre, le 11 avril, à	0h. 46m. du m.
Dernier contact de la pénombre,	à 2h. 23m. du m.
Grandeur de l'éclipse,	0.192.

II. Eclipse totale de soleil, le 25 avril, invisible à Québec.

III. Eclipse partielle de lune le 4 octobre, dont la fin sera visible à Québec, comme suit:

1er contact de la pénombre, le 4 octobre, à	3h. 41m. du s.
1er contact de l'ombre,	à 4h. 54m. du s.
Milieu de l'éclipse,	à 5h. 55m. du s.
Dernier contact de l'ombre,	à 6h. 56m. du s.
Dernier contact de la pénombre,	à 8h. 8m. du s.
Grandeur de l'éclipse,	0,342.

IV. Eclipse partielle de soleil, le 19 octobre, visible à Québec, comme suit:

Commencement, le 19 octobre,	à 9h. 32m. du m.
Plus grande phase,	à 10h. 42m. du m.
Fin,	à 11h. 41m. du m.
Quantité de l'éclipse,	0.25.

## OBSERVATIONS GÉNÉRALES POUR LE TEMPS.

Si la Lune est nouvelle, dans son premier quartier, dans son plein, ou dans son dernier quartier, entre l'heure de minuit et deux heures du matin,

Temps beau, en Été; Gelée dure, à moins que le vent ne soit Sud ou Ouest, en Hiver; entre deux heures et quatre heures du matin, Froid avec de fréquentes averses, en Été; Neige et temps orageux, en hiver; entre quatre heures et six heures du matin, Pluie, en Été; Neige en Hiver; entre six heures et huit heures du matin, Vent et pluie, en Été; Temps orageux, en Hiver; entre huit heures et dix heures du matin, Variable, en Été; Pluie froide si le vent est Ouest, Neige si le vent est Est, en Hiver; entre dix heures du matin et l'heure de midi, Fréquentes averses, en Été; Froids et grands vents, en Hiver; entre l'heure de midi et deux heures de l'après-midi, Très-pluvieux, en Été; Neige ou Pluie, en Hiver; entre deux heures et quatre heures de l'après-midi, Variable, en Été; Beau et doux, en Hiver; entre quatre heures et six heures du soir, Beau, en Été; Beau, en Hiver; entre six heures et dix heures du soir, Beau si le vent est Nord-Ouest, Pluvieux si le vent est Sud ou Sud-Ouest, en Été; Beau et Gelée si le vent est Nord ou Nord-Est, Pluie ou Neige s'il est Sud ou Sud-Ouest, en Hiver; entre dix heures et l'heure de minuit, Beau, en Été; Beau et Gelée, en Hiver.

---



---

TEMPÉRATURE POUR L'ANNÉE 1865.

**JANVIER.**—Du 1er au 4, le temps sera beau; du 5 au 11, froid avec grand vent pendant cet intervalle; du 12 au 19, beau et froid avec le vent N.-O., doux avec le vent S.-O.; du 20 au 27, le temps se comportera à peu près de la même manière; du 28 au 2 février, il y aura quelques tempêtes.

**FÉVRIER.**—Du 3 au 10, la plupart de cet intervalle sera du temps doux; du 11 au 18, il fera froid avec grand vent; du 19 au 25, le temps sera presque

toujours beau ; du 26 au 4 mars, le temps sera encore doux.

**MARS.**—Du 5 au 12, il y aura, durant cet intervalle, du vent très-fort ; du 13 au 20, vent et froid ; du 21 au 27, vent et neige fondue ou pluie ; du 28 au 2 avril, le temps sera passablement beau.

**AVRIL.**—Du 3 au 20, ce laps de temps sera variable ; du 11 au 18, beau et un peu froid ; du 19 au 25, quelques averses de temps à autre ; du 26 au 2 mai, beau pendant une partie de cette durée.

**MAI.**—Du 3 au 10, il y aura quelques averses ; du 11 au 18, le temps sera changeant ; du 19 au 24, le temps sera passablement beau ; du 25 au 31, la majeure partie de cette durée sera de beau temps.

**JUIN.**—Du 1er au 9, pluie fréquente ; du 10 au 16, beau ; du 17 au 28, presque toujours beau ; du 24 au 30, fréquentes averses.

**JUILLET.**—Du 1er au 8, presque toujours beau ; du 9 au 15, temps changeant ; du 16 au 22, quelques averses et temps très-chaud ; du 23 au 31, quelques orages.

**AOÛT.**—Du 1er au 7, temps chaud et orageux ; du 8 au 13, presque toujours beau ; du 14 au 21, le temps sera encore beau ; du 22 au 31, temps frais avec pluie.

**SEPTEMBRE.**—Du 1er au 5, un peu de pluie ; du 6 au 11, temps changeant ; du 12 au 19, presque toujours beau ; du 20 au 27, quelques averses ; du 27 au 4 octobre, presque toujours beau.

**OCTOBRE.**—Du 5 au 11, beau ; du 12 au 19, fréquentes averses ; du 20 au 27, temps changeant ; du 28 au 3 novembre, presque toujours beau.

**NOVEMBRE.**—Du 4 au 10, pluie fréquente ; du 11 au 18, beau et un peu froid ; du 19 au 25, vent et neige ; du 26 au 2 décembre, beau et très-froid.

**DÉCEMBRE.**—Du 2 au 9, pas par trop froid ; du 10 au 17, beau et très-froid ; du 18 au 25, beau et froid ; du 26 au 31, neige et poudrière.

---



---

**COMMENCEMENT DES QUATRE SAISONS.**

Le Printemps...le 20 mars à 9 h. 21 m. du matin.  
 L'Été.....le 21 juin à 6 h. 0 m. du matin.  
 L'Automne .....le 22 sept. à 8 h. 15 m. du soir.  
 L'Hiver .....le 21 déc. à 2 h. 4 m. du soir.

---



---

**GOVERNEMENT PROVINCIAL.**
**GOVERNEUR-GÉNÉRAL.**

Son Excellence Charles Stanley, Vicomte Monck,  
 Baron Monck de Ballytrammon, dans le comté  
 de Wexford, Gouverneur-Général de l'Amérique  
 Britannique du Nord, et Gouverneur-en-Chef  
 dans et pour les provinces du Canada, de la Nou-  
 velle-Ecosse, du Nouveau-Brunswick, et de  
 l'île du Prince Edouard, etc., etc., etc.

ADMINISTRATEUR.—Sir William Fenwick Williams,  
 de Cars, Lieutenant-Général.

**CONSEIL EXÉCUTIF.**
*Bas-Canada.*

Sir E. P. Taché, Receveur-Général. *mort juillet 1865.*  
 Hon. G. E. Cartier, Procureur-Général Est.  
 Hon. J. C. Chapais, Commissaire des Travaux.  
 Hon. T. D. McGee, Ministre de l'Agriculture.  
 Hon. T. Galt, Ministre des Finances.  
 Hon. H. L. Langevin, Solliciteur-Général Est.

*Haut-Canada.*

Hon. J. A. Macdonald, Procureur-Général Ouest.  
 Hon. G. Brown, Président du Conseil Législatif.

Hon. M. Mowatt, Maître-Général des Postes.  
 Hon. Alex. Campbell, Commissaire des Terres.  
 Hon. W. McDougall, Secrétaire Provincial.  
 Hon. J. Cockburn, Solliciteur-Général Ouest.

**COURS AYANT JURIDICTION EN APPEL ET EN MATIÈRES  
 CRIMINELLES, ETC., ETC.**

*Cour du banc de la Reine.—En appel.*

A Québec, 12 mars, juin, septembre et décembre.—  
 A Montréal, 1er mars, juin, septembre et décembre, avec  
 pouvoir d'ajourner à un jour ultérieur pour rendre les  
 jugements.

*Cour du banc de la Reine.—Au criminel.*

District de Québec :—à Québec, le 24 jan. et le  
 24 juin.

District de Montréal :—à Mont., 24 mars et 24 sept.

District des Trois-Rivières :—aux Trois-Rivières, 2  
 février et 11 septembre.

Sherbrooke, 1er avril et octobre.

Kamouraska, 5 avril et décembre.

Ottawa, 21 janvier et 1er juillet.

Percé, 13 mars et août.

New Carisle, 13 février et juillet.

Ste. Scholastique, 1er février et juillet.

Joliette, 13 mars et novembre.

Sorel, 13 février et octobre.

Malbaie, 13 janvier et septembre.

Chicoutimi, 13 février et octobre.

Rimouski, 13 mars et octobre.

Montmagny, 13 février et octobre.

St. Joseph (Beauce), 13 mars et novembre.

Arthabaska, 13 mars et novembre.

Nelsonville, 13 février et octobre.

St. Hyacinthe, 22 mars et novembre.  
 St. Jean d'Iberville, 13 mars et novembre.  
 Beauharnais, 13 février et octobre.

*Jurisdiction civile.—Cours supérieures.*

Québec, du 1er au 5 février, mars, avril, mai, juin, septembre, octobre, novembre et décembre.

A Montréal, du 17 au 27 février, mars, avril, mai, juin, septembre, octobre, novembre et décembre.

District des Trois-Rivières:—aux Trois-Rivières, du 13 au 19 février, mai, septembre et décembre.

District de St. François:—à Sherbrooke du 13 au 19 mars, juin, septembre et novembre.

District de Gaspé:—à Percé, du 13 au 19 mars, août et déc. ; New-Carlisle, du 13 au 19 fév., juil. et nov.

District de Kamouraska:—13 au 19 février, mai et octobre.

District de Saguenay, [Malbaie]:—13 au 19 janvier, mai et septembre.

District de Rimouski:—13 au 19 mars, juin et nov.

District de Montmagny, [St. Thomas]:—13 au 19 février, mai et octobre.

District de Beauce:—13 au 19 mars, juin et novem.

District d'Arthabaska, [St. Christophe]:—13 au 19 mars, juin et novembre.

District de Chicoutimi:—13 au 19 fév., juin et oct.

Ottawa, 13 au 19 février, juin et novembre.

Ste. Scholastique, 13 au 19 février, mai et octobre.

Joliette, 13 au 19 mars, juin et novembre.

Sorel, 13 au 19 février, mai et octobre.

Bedford, 13 au 19 février, mars et octobre.

St. Hyacinthe, 22 au 28 février, mai et novembre.

St.-Jean d'Iberville, 13 au 19 mars, juin et novembre.

Beauharnais, 13 au 19 février, mai et octobre.

*Cours de circuit.*

Circuit de Québec, (à Québec,) du 20 au 25 février, mars, avril, mai, septembre, octobre, novembre et déc. du 16 au 21 jan. et juin.

A Montréal, du 10 au 15 février, mars, avril, mai, juin, septembre, octobre, novembre et décembre.

Rimouski, (à St. Germain,) du 7 au 12 des mois de mars, juin et octobre.

L'Isle-Verte, (à l'Isle-Verte,) du 21 au 25 des mois de mars, juin et novembre.

Kamouraska, (à St. Louis,) du 7 au 12 des mois de février, mai et octobre.

Montmagny (à St. Thomas,) du 7 au 12 des mois de février, mai et octobre.

St. Michel, du 20 au 24 mars, juin et novembre.

Beauce, (à St. Joseph,) du 7 au 12 des mois de mars, juin et novembre.

Mégantic, (à Inverness,) du 13 au 17 des mois de février, mai et octobre.

Arthabaska, [St. Christophe,] du 7 au 12 des mois de mars, juin et novembre.

Lotbinière, (à Ste. Croix,) du 7 au 12 fév., mai et oct.

Percé.—Percé, 7 au 12 mars, août et déc.—Bassin, 12 au 21 février, et 15 au 24 octobre.

Grand River—du 19 au 28 mars et novembre.

Amherst.—du 22 au 31 mai et du 22 au 30 sept.

New Carlisle.—du 7 au 12 février, juillet et nov.

Carleton.—du 10 au 13 janvier, mai et septembre.

Ristigouche.—du 27 janvier au 5 février, et du 27 juillet au 5 août.

Gaspé, (à la Rivière aux Renards,) du 1er au 10 du mois d'août.

Baie St. Paul.—du 20 au 23 mars, juillet et nov.

Saguenay, (Malbaie.) du 7 au 12 des mois de janvier, mai et septembre.

Chicoutimi, (à Chicoutimi,) du 7 au 12 février, juin et octobre.

Aux Trois-Rivières, du 7 au 12 février, mai, septembre, novembre, et décembre.

Sherbrooke.—du 7 au 12 mars, juin, sept. et nov.

Maskinongé, du 24 au 28 février, mai et octobre.

Stanstead, (à Stanstead.) les quatre premiers jours juridiques de janvier, mai, septembre et novembre.

Cookshire.—du 8 au 11 janvier, juin et novembre.

Richmond.—du 1er au 5 mars, juillet et novembre.

Danville.—du 14 au 18 janvier, avril et septembre.

Le Soleil entre au Verseau le 19, à 7 h. et 0 m. du s.

Premier quartier, le 4 à 10 heures 57 minutes du matin.  
 Pleine Lune, le 11 à 6 heures 14 minutes du soir.  
 Dernier quartier, le 19 à 9 heures 51 minutes du soir.  
 Nouvelle lune, le 27 à 4 heures 45 minutes du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
DIMAN.	1 CIRCONCISION, d'obli.	7	43	4	17
Lundi	2 Octave de saint Étienne,	7	43	4	17
Mardi	3 Octave de saint Jean.	7	42	4	18
Mercredi	4 Octave des saints Innocents.	7	41	4	19
Jeudi	5 Vigile de l'Épiphanie.	7	41	4	19
Vendredi	6 ÉPIPHANIE, d'obligation.	7	40	4	20
Samedi	7 De l'octave privilégiée.	7	40	4	20
DIMAN.	8 1er Dimanche après l'Epipha.	7	39	4	21
Lundi	9	7	38	4	22
Mardi	10	7	37	4	23
Mercredi	11 } De l'octave privilégiée.	7	37	4	23
Jeudi	12 }	7	36	4	24
Vendredi	13 Octave de l'Epiphanie.	7	35	4	25
Samedi	14 Saint Hilaire, conf. pontife.	7	34	4	26
DIMAN.	15 2e apr. l'Épiph. S. Nom de J.	7	33	4	27
Lundi	16 Saint Marcel, martyr. <i>appel.</i>	7	32	4	28 <i>act. de S. m.</i>
Mardi	17 Saint Antoine, abbé. <i>appel.</i>	7	31	4	29
Mercredi	18 Chaire de S.-Pierre à Rome.	7	29	4	38
<i>Cham. Vesp.</i> Jeudi	19 Saint Canut, martyr.	7	28	4	32
Vendredi	20 Saints Fabien et Sébastien.	7	27	4	33
Samedi	21 Sainte Agnès, vierge et mart.	7	26	4	34
DIMAN.	22 3e après l'Épiphanie.	7	25	4	35
Lundi	23 Épousailles de la Ste. Vierge.	7	24	4	35
-Mardi	24 Saint Timothée, évq. et mart.	7	23	4	37
-Mercredi	25 Conversion de St.-Paul.	7	21	4	39
-Jeudi	26 Saint Polycarpe, évq. et mart.	7	20	4	40
=Vendredi	27 St. Jean-Chrysostôme, évq.	7	19	4	41
Samedi	28 Saint Paul. =	7	17	4	43
=DIMAN.	29 4e a. l'Épi. St. Frs. de Sales.	7	16	4	44
Lundi	30 Ste. Martine, vierge et mart.	7	14	4	46
Mardi	31 Saint Pierre Nolasque.	7	13	4	47

Le Soleil entre aux Poissons le 18, à 9 h. et 30 m. du m.

Premier quartier, le 2 à 8 heures 23 minutes du soir.  
 Pleine lune, le 10 à 11 heures 42 minutes du matin.  
 Dernier quartier, le 18 à 4 heures 53 minutes du soir.  
 Nouvelle Lune, le 25 à 3 heures 18 minutes du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
Mercredi	1 Saint Ignace.	7	12	4	48
Jedi	2 Purification de la Ste. Vierge.	7	11	4	49
Vendredi	3 Saints Vincent et Anastase.	7	10	4	50
Samedi	4 Saint André Corsin.	7	9	4	51
X DIMAN.	5 5e a. l'Ép. S. Agathe. Chandel	7	7	4	53
Lundi	6 Saint Tite, év.	7	6	4	54
Mardi	7 Saint Romuald, abbé.	7	5	4	55
Mercredi	8 Saint Jean de Matha, conf.	7	4	4	56
Jedi	9 St. Raymond de Pegnafort.	7	3	4	57
Vendredi	10 Ste. Scholastique. vierge.	7	1	4	59
Samedi	11 De l'Immaculée Conception.	6	5	7	3
X DIMAN.	12 Septuagésime. X	6	5	5	5
Lundi	13 De la férie.	6	5	4	6
Mardi	14 Prière de N. S. J.-C.	6	5	2	8
Mercredi	15 Sts. Faustin et Jovite, mart.	6	5	1	9
Jedi	16 Du Saint Sacrement. X	6	4	9	11
Vendredi	17 De la férie.	6	4	7	13
Samedi	18 De l'Immaculée Conception.	6	4	5	15
DIMAN.	19 Sexagésime.	6	4	4	16
Lundi	20 De la férie.	6	4	2	18
X Mardi	21 Mémoire de la Passion. X X	6	4	1	19
Mercredi	22 Chaire de S. Pierre à Antioche.	6	3	9	21
Jedi	23 St. Pierre Damien.	6	3	7	23
Vendredi	24 Saint Mathias.	6	3	5	25
Samedi	25 De l'Immaculée Conception.	6	3	4	26
DIMAN.	26 Quinquagésime.	6	3	3	27
Lundi	27 } De la férie.	6	3	1	29
Mardi	28 }	6	2	9	31

*25/Bar's diner*  
*G.C. <sup>to</sup> Holt, Antm.*  
*2/11/18*

Le Soleil entre au Bélier le 20 à 9 heures 21 m. du m.

Premier quartier, le 4 à 7 heures 34 minutes du matin.  
 Pleine lune, le 12 à 5 heures 57 minutes du matin.  
 Dernier quartier, le 20 à 7 heures 51 minutes du matin.  
 Nouvelle lune, le 27 à 0 heure 43 minutes du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
Mercredi	1 LES CENDRES.	6	29	5	31
- Jeudi	2 De la férie.	6	27	5	33
Vendredi	3 Ste. Couronne de N. S. J. C.	6	25	5	35
Samedi	4 St. Casimir, confesseur.	6	24	5	36
DIMAN.	5 1er dimanche du Carême.	6	23	5	37
Lundi	6 De la férie. /	6	21	5	39
<i>arth</i> Mardi	7 Saint Thomas d'Aquin.	6	19	5	41
Mercredi	8 Quatre-temps. S. J. de Dieu.	6	18	5	42
Jeudi	9 Sainte Françoise.	6	16	5	44
- Vendredi	10 Quatre-temps. Ste. Lance.	6	14	5	46
Samedi	11 Quatre-temps. S. 40 Martyrs.	6	13	5	47
DIMAN.	12 2nd dimanche du Carême.	6	11	5	49
<i>appel arth</i> Lundi	13 Saint Grégoire. — 2	6	9	5	51
" Mardi	14	6	8	5	52
Mercredi	15 } De la férie.	6	6	5	54
Jeudi	16 }	6	4	5	56
Vendredi	17 Saint Suaire de N. S. J. C.	6	2	5	58
Samedi	18 St. Gabriel, archange.	6	1	5	59
DIMAN.	19 3ème dimanche du Carême.	5	59	6	1
<i>Carême</i> <i>arth</i> Lundi	20 Saint Patrice, évq. et con. 3/	5	58	6	2
Mardi	21 Saint Benoît, abbé.	5	56	6	4
Mercredi	22 } De la férie.	5	54	6	6
Jeudi	23 }	5	52	6	8
Vendredi	24 Les Cinq Plaies de N. S. J. C.	5	50	6	10
Samedi	25 ANNONCIATION, d'oblig.	5	49	6	11 <i>Amant</i>
DIMAN.	26 4e dimanche du Carême.	5	47	6	13
Lundi	27 } — 4 —	5	45	6	15
Mardi	28 }	5	44	6	16
Mercredi	29 } De la férie.	5	42	6	18
Jeudi	30 }	5	41	6	19
Vendredi	31 Précieux Sang de N. S. J. C.	5	39	6	21

Le Soleil entre au Taureau le 19 à 9 h. et 25 m. du s.

Premier quartier, le 2 à 8 heures 34 minutes du soir.  
 Pleine lune, le 10 à 11 heures 42 minutes du soir.  
 Dernier quartier, le 18 à 6 heures 35 minutes du soir.  
 Nouvelle lune, le 25 à 9 heures 28 minutes du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
Samedi	1 De la férie.	5	37	6	23
DIMAN.	2 De la Passion.	5	35	6	25
Lundi	3 Saint François de Paule, conf.	5	34	6	26
Mardi	4 Saint Isidore, év., con. et doct	5	32	6	28
Mercredi	5 Saint Vincent Ferrier	5	31	6	29
Jeudi	6 De la férie.	5	29	6	31
Vendredi	7 Notre-Dame de Pitié. X	5	27	6	33
Samedi	8 De la férie.	5	26	6	34
DIMAN.	9 Des Rameaux. <i>Sau François</i>	5	24	6	36
Lundi	10 } De la férie.	5	22	6	38
Mardi	11 }	5	20	6	40
Mercredi	12 }	5	19	6	41
Jeudi	13 Jeudi Saint.	5	17	6	43
Vendredi	14 Vendredi Saint.	5	16	6	44
Samedi	15 Samedi Saint.	5	14	6	46
DIMAN.	16 PAQUES.	5	13	6	47
Lundi	17 } De l'octave prévilégiée.	5	11	6	49
Mardi	18 }	5	9	6	51
Mercredi	19 }	5	8	6	52
Jeudi	20 } De l'octave privilégiée.	5	6	6	54
Vendredi	21 }	5	5	6	55
Samedi	22 }	5	3	6	57
DIMAN.	23 De Quasimodo. 1er apr. Pâq.	5	1	6	59
Lundi	24 St. Fidèle, martyr.	5	0	7	0
Mardi	25 Saint Marc, apôtre.	4	58	7	2
Mercredi	26 Saints Clet, etc., martyrs.	4	57	7	3
Jeudi	27 St. Léon, pape et doc. (11).	4	55	7	5
Vendredi	28 Saint Anselme. 1860. =	4	54	7	6 = 5 ans - J.C.J.
Samedi	29 Saint Pierre, martyr.	4	53	7	7
DIMAN.	30 2e apr. Pq. Patron. S. Joseph.	4	51	7	9

1860

Le Soleil entre aux Gémeaux le 20 à 9 h. 8 m. du s.

Premier quartier, le 2 à 11 heures 19 minutes du matin.  
 Pleine lune, le 10 à 3 heures 38 minutes du soir.  
 Dernier quartier, le 18 à 1 heure 54 minutes du matin.  
 Nouvelle lune, le 24 à 6 heures 4 minutes du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
Lundi	1 Sts. Philippe et Jacq., apôtres	4	49	7	11
Mardi	2 Saint Athanase, évq. et doct.	4	48	7	12
Mercredi	3 Invention de la Sainte Croix.	4	47	7	13
Jedi	4 Sainte Monique.	4	45	7	15
Vendredi	5 St. Pie V, pape et confesseur.	4	44	7	16
Samedi	6 S. Jean devant la Porte Latine.	4	43	7	17
DIMAN.	7 3e après Pâques. Ste. Famille	4	40	7	19
Lundi	8 Apparition de St. Michel, arc	4	40	7	20
Mardi	9 S. Grégoire, évêque et docteur.	4	39	7	21
Mercredi	10 Saint Antonin. <i>X X X</i>	4	37	7	23
Jedi	11 Sainte Catherine (30 avril).	4	36	7	24
Vendredi	12 SS Nérée, etc., martyrs.	4	35	7	25
Samedi	13 Saint Stanislas, martyr (7).	4	34	7	26
DIMAN.	14 4e après Pâques.	4	32	7	28
Lundi	15 S. Herménégilde, mart. (13 av)	4	31	7	29
Mardi	16 Saint Ubalde, évq. et confes.	4	30	7	30
Mercredi	17 S. Jean Népomucène, martyr.	4	29	7	31
Jedi	18 Saint Venant, martyr.	4	27	7	33
Vendredi	19 S. Pierre Célestin, pape et con	4	26	7	34
Samedi	20 Saint Bernardin de Sienna,	4	25	7	35
DIMAN.	21 5e après Pâques. St. Paschal.	4	24	7	36
Lundi	22 Rogations. S Soter, etc. (22 av)	4	23	7	37
Mardi	23 Rogations. S. George (23 av)	4	22	7	38
Mercredi	24 Rogations. N-D Auxiliatrice.	4	21	7	39
Jedi	25 ASCENSION, d'obligation.	4	20	7	40
Vendredi	26 S. Philippe de Néri, con. n. p.	4	19	7	41
Samedi	27 S. Magdeleine de Pazzi, vierg	4	18	7	42
DIMAN.	28 Dimanche dans l'oct. de l'Asc.	4	17	7	43
Lundi	29 St. Grégoire VII, con. et p. (25)	4	16	7	44
Mardi	30 De l'octave.	4	15	7	45
Mercredi	31 Ste. Angèle Mérici, vierge.	4	15	7	45

*maing O.T.*

*Maing O.T.*

*3 200*

Le Soleil entre à l'Ecrevisse le 21 à 6 h. et 0 m. du m.

Premier quartier, le 1 à 3 heures 37 minutes du matin.  
 Pleine lune, le 9 à 4 heures 56 minutes du matin.  
 Dernier quartier, le 16 à 7 heures 8 minutes du matin.  
 Nouvelle lune, le 23 à 3 heures 12 minutes du soir.  
 Premier quartier, le 30 à 8 heures 55 minutes du soir.

*P. Sol*

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
Jepudi	1 Octave de l'Ascension.	4	147	46	
Vendredi	2 De la férie.	4	137	47	
Samedi	3 Jeûne. Vigile de la Pentecôte.	4	137	47	
= DIMAN.	4 PENTECOTE. <i>a. de la Pentecôte</i>	4	127	48	<i>admirable</i>
Lundi	5	4	127	48	
Mardi	6	4	107	50	
Mercredi	7 Jeûne. Q. temps } De l'octave	4	107	50	
Jepudi	8 } privilégiée.	4	107	50	
Vendredi	9 Jeûne. Q. temps } <i>De jour est reporté à 11 h. P.M.</i>	4	97	51	
Samedi	10 Jeûne. Q. temps }	4	97	51	
DIMAN.	11 1er apr. la Pent. Ste. Trinité.	4	97	51	
X Lundi X	12 S. Jean de S. Facond, conf. } <i>Sa. de la Pentecôte</i>	4	87	52	
Mardi	13 St. Antoine de Padoue, conf.	4	87	52	
Mercredi	14 Saint Basile.	4	87	52	
Jepudi	15 FETE DIEU, d'obligation.	4	77	53	
= Vendredi	16 Saint Jean Fr. Régis.	4	77	53	
Samedi	17 De l'octave.	4	77	53	
DIMAN.	18 2e après la Pentecôte.	4	67	54	
Lundi	19 Ste. Julienne, vierge.	4	67	54	
Mardi	20 De l'octave.	4	67	54	
= Mercredi	21 Saint Louis de Gonzague. X	4	57	55	
Jepudi	22 Octave de la fête-Dieu.	4	57	55	
X Vendredi	23 Sacré Cœur de Jésus. <i>Conversion des</i>	4	57	55	<i>In honneur de St. Jean</i>
Samedi	24 Nativité de St. Jean Baptiste.	4	67	54	<i>pour l'an.</i>
DIMAN.	25 3e ap. Pent. Sol. St. J.-Bte.	4	67	54	
Lundi	26 Sts. Jean et Paul, martyrs.	4	67	54	
Mardi	27 Saint Barnabé, apôtre (II).	4	77	53	
Mercredi	28 Jeûne. Saint Léon.	4	77	53	
Jepudi	29 Sts. PIERRE et PAUL, apô.	4	77	53	
Vendredi	30 Commémoration de St. Paul.	4	77	53	

*asth. Ka*

*Conversion des In honneur de St. Jean pour l'an.*

Le Soleil entre au Lion le 22 à 4 h. et 56 m. du soir.

Pleine lune, le 8 à 3 heures 42 minutes du soir.  
 Dernier quartier, le 15 à 11 heures 41 minutes du matin.  
 Nouvelle lune, le 22 à 1 heure 44 minutes du soir.  
 Premier quartier, le 30 à 2 heures 24 minutes du soir.

*à Semmeset*  
*Dist: Anthabeka*

*Anthabeka =*

*Luc-Halifax*  
*St. Sophie*  
*Vacance*  
*St. Sophie*

*X X =*  
*10.7.*

*Montépin*

*Mort du Juge Morin à St. Charles*

*Mort de M. P. Tache*  
*de l'Université de Montréal*

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
Samedi	1 Octave de St. Jean Baptiste.	4	87	52	
DIMAN.	2 4e a. Pent. Visitation S. V.	4	87	52	
<del>Lundi</del>	3 Précieux Sang de N. S. J. C.	4	97	51	
Mardi	4 St. Frs. Caracciolo (4 juin).	4	97	51	
Mercredi	5 Octave des Saints Apôtres.	4	107	50	
Jeudi	6 De l'octave. X	4	107	50	
Vendredi	7 Sainte Marguerite (10 juin).	4	117	49	
Samedi	8 Ste. Elizabeth, veuve. <del>100.</del>	4	117	49	
DIMAN.	9 5e après la Pent. Dédicace.	4	127	48	
Lundi	10 Les Sept Frères Martyrs.	4	137	47	
Mardi	11 De l'octave.	4	137	47	
Mercredi	12 Saint Jean Gualbert. X	4	147	46	
Jeudi	13 Saint Anaclet. <i>retour d'Anthabeka</i>	4	147	46	
Vendredi	14 Saint Bonaventure.	4	157	45	
Samedi	15 Saint Henri, conf. non pontife.	4	167	44	
DIMAN.	16 6e ap. Pent. Oct: de la Dedic.	4	177	43	
Lundi	17 Saint Alexis, conf. non pontife	4	187	42	
Mardi	18 Saint Camille de Lellis.	4	197	41	
Mercredi	19 Saint Vincent de Paul.	4	207	40	
Jeudi	20 Saint Jérôme Emilien.	4	217	39	
Vendredi	21 N.-D. du M.-Carmel.	4	227	38	
Samedi	22 Sainte Marie Magdeleine.	4	237	37	
DIMAN.	23 7e a. Pen. S. Apollinaire, mart	4	247	36	
Lundi	24 De la Vigile.	4	257	35	
Mardi	25 Saint Jacques.	4	267	34	
Mercredi	26 Sainte Anne.	4	277	33	
Jeudi	27 Du Saint Sacrement. <i>St. Solite</i>	4	287	32	
Vendredi	28 SS. Nazaire, etc., martyrs.	4	297	31	
Samedi	29 Sainte Marthe, vierge.	4	317	29	
DIMAN.	30 8e Dim. après la Pentecôte.	4	327	28	
Lundi	31 St. Ignace, conf. non pontife.	4	327	28	



Le Soleil entre à la Balance le 22 à 8 h. et 15 m. du s.

Pleine lune, le 5 à 9 heures 7 minutes du matin.  
 Dernier quartier, le 12 à 0 heures 12 minutes du matin.  
 Nouvelle lune, le 19 à 6 heures 4 minutes du soir.  
 Premier quartier, le 27 à 10 heures 2 minutes du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
<i>Arthakaville</i> Vendredi	1 S. Jos. Calasanz, conf. (27 août)	5	20	6	40
Samedi	2 St. Etienne, conf. non pontife.	5	22	6	38
DIMAN.	3 13e Dim. après la Pentecôte.	5	24	6	36
Lundi	4 De la férie.	5	26	6	34
Mardi	5 Saint Laurent Justinien.	5	28	6	32
Mercredi	6 De la férie.	5	29	6	31
<i>Engt M.</i> Jeudi	7 Du Saint Sacrement.	5	31	6	29
Vendredi	8 Nativité de la Sainte-Vierge.	5	32	6	28
Samedi	9 De l'octave.	5	34	6	26
<i>a Messiville</i> DIMAN.	10 14 a. Pent. Sol. de la Nativité.	5	35	6	24
Lundi	11 S Nicolas, con. non pont. (10)	5	37	6	23
Mardi	12 } <i>S. Saphir</i> De l'octave.	5	39	6	21
Mercredi	13 }	5	40	6	20
Jeudi	14 Exaltation de la Sainte Croix.	5	42	6	18
Vendredi	15 Octav. de la Nativ. Ste. Vge.	5	44	6	16
Samedi	16 Saints Corneille, etc.	5	46	6	14
DIMAN.	17 15e a. Pent. N. D. d. Douleurs	5	47	6	13
<i>Justin n=984</i> Lundi	18 St. Joseph de Cupertino, conf.	5	48	6	12
Mardi	19 Saints Janvier, etc., martyrs.	5	50	6	10
Mercredi	20 J. Q.-temps. Saint Eustache.	5	52	6	8
Jeudi	21 St. Mathieu, apô. et évangél.	5	54	6	6
Vendredi	22 J. Q.-temps. S. Thomas de Vil	5	55	6	5
Samedi	23 Jeûne. Q.-temps. Saint Lin.	5	57	6	3
DIMAN.	24 9e ap. Pent. N-D. de la Merci.	5	58	6	2
Lundi	25 Stigmates de St. François (17)	6	0	6	0
Mardi	26 Sts. Cyprien et Justine, mart.	6	1	5	59
Mercredi	27 Saints Côme, etc. ✕	6	3	5	57
Jeudi	28 Saint Wencelas.	6	5	5	55
Vendredi	29 Dédicace de St. Michel.	6	7	5	53
Samedi	30 Saint Jérôme.	6	8	5	52

Le Soleil entre au Scorpion le 23 à 4 h. et 34 m. du m.

Pleine lune, le 4 à 5 heures 46 minutes du soir.  
 Dernier quartier, le 11 à 10 heures 37 minutes du matin.  
 Nouvelle lune, le 19 à 11 heures 42 minutes du matin.  
 Premier quartier, le 27 à 11 heures 5 minutes du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
DIMAN.	1 17e a. Pent. St. Rosaire. Sol.	6	10	5	50
Lundi	2 Ss Anges Gardiens ( S Michel	6	12	5	48
Mardi	3 De la férie.	6	13	5	47
Mercredi	4 Saint François d'Assise.	6	15	5	45
Jeudi	5 Du Saint Sacrement.	6	17	5	43
Vendredi	6 St. Bruno, conf. non pontife.	6	18	5	42
<i>ind. =</i> Samedi	7 De l'Immaculée Conception.	6	20	5	40
DIMAN.	8 18e ap. Pent. Maternité S. V.	6	21	5	39
Lundi	9 SS. Denys, etc. <i>SOB</i>	6	23	5	37
Mardi	10 Saint François de Borgia <i>SOB</i>	6	25	5	35
Mercredi	11 Sainte Brigitte, Veuve (S).	6	27	5	33
Jeudi	12 Du Saint Sacrement. <i>SOB</i>	6	28	5	32
<i>ind.</i> Vendredi	13 Saint Edouard conf. non pont.	6	30	5	30 = x
Samedi	14 Saint Calixte.	6	32	5	28
<i>Lubin</i> DIMAN.	15 19e a. Pent. Pureté Ste. Vge.	6	33	5	27
Lundi	16 Ste. Thérèse, vierge (hier).	6	34	5	26
Mardi	17 Sainte Hedwidge, veuve <i>SOB</i>	6	36	5	24
<i>non</i> Mercredi	18 Saint Luc. <i>SOB</i>	6	37	5	23
Jeudi	19 Saint Pierre d'Alcantara.	6	39	5	21
<i>ex. cr.</i> Vendredi	20 Saint Jean de Kenty.	6	40	5	20
<i>Lubin</i> Samedi	21 De l'Immaculée Conception.	6	42	5	18
DIMAN.	22 20e a. Pent. Patron. Ste. Vge.	6	44	5	16
Lundi	23 De la férie.	6	45	5	15
Mardi	24 Saint Raphaël, archange.	6	47	5	13
Mercredi	25 Saints Chrysante, etc.	6	49	5	11
Jeudi	26 Du Saint Sacrement.	6	50	5	10
Vendredi	27 Vigile,	6	52	5	8
Samedi	28 SS. Simon et Jude, apôtres.	6	54	5	6
DIMAN.	29 21e dim. après la Pentecôte.	6	55	5	5
Lundi	30 De la férie.	6	57	5	3
Mardi	31 Jeûne, De la Vigile. <i>SOB</i>	6	58	5	2

*St. Christophe - SOB*  
*St. Victore - SOB*

*St. Christophe*

*ind. =*

*ind.*

*Lubin*

*non*

*ex. cr.*

*Lubin*

Le Soleil entre au Sagittaire le 22 à 4 h. et 15 m. du m.

Pleine lune, le 3 à 3 heures 18 minutes du matin.  
 Dernier quartier, le 10 à 1 heure 0 minute du matin.  
 Nouvelle lune, le 17 à 6 heures 15 minutes du matin.  
 Premier quartier, le 25 à 10 heures 14 minutes du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
<del>Mercredi</del> 1	TOUSSAINT, d'obligation.	7	14	59	1
Jeudi 2	Commemoration des Morts.	7	34	57	
Vendredi 3	De l'octave.	7	44	56	
<del>Samedi</del> 4	Saint Charles Borromée.	7	54	55	
<del>DIMAN.</del> 5	22e Dim. après la Pentecôte.	7	74	53	
<del>Lundi</del> 6	} De l'octave.	7	84	52	
<del>Mardi</del> 7		7	94	51	
<del>Mercredi</del> 8	Octave de la Toussaint.	7	114	49	
<del>Jeudi</del> 9	Dédic. de la Basil. du S. S.	7	124	48	
<del>Vendredi</del> 10	Saint André Avellin.	7	134	47	
<del>Samedi</del> 11	Saint Martin, évêque.	7	154	45	
<del>DIMAN.</del> 12	23e Dim. après la Pentecôte.	7	164	44	
<del>Lundi</del> 13	S. Stanislas Kostka, con. n. p.	7	174	43	
<del>Mardi</del> 14	Saint Didace, conf. non pont.	7	194	41	
<del>Mercredi</del> 15	Sainte Gertrude.	7	214	39	
<del>Jeudi</del> 16	Saint Martin, évêque.	7	224	38	
<del>Vendredi</del> 17	S. Grégoire Thaumaturge.	7	234	37	
<del>Samedi</del> 18	Dédicace des Basiliques.	7	244	36	
<del>DIMAN.</del> 19	24e a. Pent. S. Elizabeth, Ve.	7	264	34	
<del>Lundi</del> 20	S. Félix de Valois, conf. n. p.	7	274	33	
<del>Mardi</del> 21	Présent. de la Ste. Vierge.	7	284	32	
<del>Mercredi</del> 22	Sainte Cécile.	7	294	31	
<del>Jeudi</del> 23	Saint Clément.	7	304	30	
<del>Vendredi</del> 24	Saint Jean de la Croix.	7	314	29	
<del>Samedi</del> 25	Sainte Catherine.	7	324	28	
<del>DIMAN.</del> 26	25e et Dernier a. Pentecôte.	7	334	27	
<del>Lundi</del> 27	De la férie.	7	344	26	
<del>Mardi</del> 28	Saints Irénée, etc., martyrs.	7	354	25	
<del>Mercredi</del> 29	Vigile.	7	364	24	
<del>Jeudi</del> 30	Saint André, apôtre.	7			

*Langues*  
*Blanchard*  
*de Schœdel*  
*CS Merite*  
*Bourgeois*  
*HC*  
*Stanford, J. Norbert & Son*  
*Amers*  
*Jug. & Carthage*

*7x174x43x182*

Pleine lune  
 Dernier quartier  
 Nouvelle lune  
 Premier quartier

Vendredi  
 Samedi  
 DIMAN  
 Lundi  
 Mardi  
 Mercredi  
 Jeudi  
 Vendredi  
 Samedi  
 DIMAN  
 Lundi  
 Mardi  
 Mercredi  
 Jeudi  
 Vendredi  
 Samedi  
 DIMAN  
 Lundi  
 Mardi  
 Mercredi  
 Jeudi  
 Vendredi  
 Samedi  
 DIMAN

## Decembre.

21

Le Soleil entre au Capricorne le 21 à 2 h. et 4 m. du s.

Pleine lune, le 2 à 1 heure 59 minutes du soir.  
 Dernier quartier, le 9 à 7 heures 28 minutes du soir.  
 Nouvelle lune, le 17 à minuit.  
 Premier quartier, le 25 à 7 heures 46 minutes du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L. ET C. SOL.
Vendredi 1	De la férie.	7 37 4 23
Samedi 2	De l'Immaculée Conception.	7 37 4 23
DIMAN. 3	1er Dimanche de l'Avent.	7 38 4 22
Lundi 4	St. Pierre Chrysologue, conf.	7 39 4 21
Mardi 5	Saint François Xavier.	7 40 4 20
Mercredi 6	Jeûne. Saint Nicolas.	7 41 4 19
Jeudi 7	S. Ambroise, év., conf et doc.	7 42 4 18
Vendredi 8	Jeûne. IMM. CONCEPTION, obli	7 42 4 18
Samedi 9	De l'octave.	7 42 4 18
DIMAN. 10	2nd Dimanche de l'Avent.	7 43 4 17
Lundi 11	Saint Damase, pape et conf.	7 43 4 17
Mardi 12	De l'octave. ~	7 43 4 17
Mercredi 13	Jeûne. Se. Luce, vge. et mar.	7 44 4 16
Jeudi 14	De l'octave.	7 44 4 16
Vendredi 15	Jeûne. Octave de la Concep.	7 44 4 16
Samedi 16	St. Eusèbe, év. et martyr.	7 44 4 16
DIMAN. 17	3e dimanche de l'Avent,	7 44 4 16
Lundi 18	Expectation de la Ste. Vierge	7 44 4 16
Mardi 19	De la férie.	7 45 4 15
Mercredi 20	Jeûne. Q. temps. De la férie.	7 45 4 15
Jeudi 21	Saint Thomas, apôtre.	7 45½ 4 14½
Vendredi 22	Jeûne. Q. temps. De la férie.	7 45½ 4 14½
Samedi 23	Jeûne. Q. temps. De la férie.	7 45½ 4 14½
DIMAN. 24	4e dimanche de l'Avent.	7 45½ 4 14½
Lundi 25	NOEL, d'obligation.	7 45 4 15
Mardi 26	Saint Etienne.	7 45 4 15
Mercredi 27	Saint Jean.	7 45 4 15
Jeudi 28	Saints Innocents.	7 44 4 16
Vendredi 29	Saint Thomas de Cant.	7 44 4 16
Samedi 30	De l'octave.	7 44 4 16
DIMAN. 31	Saint Sylvestre.	7 44 4 16

m.  
in.  
in.  
in.  
SOL.  
1  
59  
57  
56  
55  
53  
52  
51  
49  
48  
47  
45  
44  
43 X/18  
41  
39  
38  
37  
36  
34  
33  
32  
31  
30  
29  
28  
27  
26 =  
25  
24

## NOUVELLE CUISINIÈRE CANADIENNE

### APHORISMES SUR LA SCIENCE DU BIEN VIVRE

Le coup d'œil bienveillant, l'aimable sourire de la maîtresse de la maison et de sa fille sont l'heureux pronostic d'une cordiale et douce hospitalité.

Savoir faire les honneurs de chez soi, c'est savoir oublier qu'on en est le maître.

Regardez à deux fois avant d'inviter un convive ; mais n'oubliez pas que dès que vous l'avez reçu, il est plus que votre hôte, il est votre ami.

L'administration domestique est la pierre angulaire de la prospérité de la famille.

En cuisine, qui veut la fin veut les moyens : la première règle de la durée du bien vivre consiste dans le maintien de l'équilibre entre le revenu et la dépense.

C'est à une prudente économie qu'il faut demander les moyens d'orner la table d'une parure inusitée, aux occasions où le cœur doit trouver, dans la libre allure du festin, le plaisir d'une douce expansion.

Nos mœurs progressent : on ne demande plus à boire, on demande à rire.

“ Peu et bon, ” dit le sobre. “ Beaucoup et bien, ” dit le gastronome.

Offrir deux ou trois fois la même chose, ce n'est pas savoir faire les honneurs de chez soi, c'est devenir importun.

Jeune fille, si un convive indiscret s'écarte des préceptes du savoir-vivre et franchit les limites des convenances, parlez-lui de votre mère, de votre père : le nom de la famille est la sauvegarde de la décence et de la pudeur.

La table n'est pas le champ clos de l'intempérance ; elle est une lice aimable ouverte à l'appétit.

A table, l'œil de la maîtresse de maison doit avoir la vivacité de celui de l'aigle et la douceur de la colombe.

Acceptez le partage d'un fruit ; mais ne l'offrez jamais.

Les  
que c  
bouill

Le  
traiter  
eux l'

Quo  
mais  
entend

Acc  
réserv  
pas to

Dét  
vante

perce  
L'e

A t  
spect.  
sot co

Sav  
de go  
n'est  
femm  
jeune

Au  
viand

viand  
marm

le tou  
heure  
des na

Au  
que v  
des c

jetez  
heure

Les cris et les gros rires sont aussi déplacés à table que ceux qui demandent qu'on leur fasse passer du *bouilli* et de la *volaille*.

Le grand art de la maîtresse de maison consiste à traiter ses convives de manière à faire disparaître en eux l'inégalité des rangs.

Quoiqu'on parle à voix basse à table, il ne faut jamais que ce qui y est dit soit de nature à ne pas être entendu par l'ouïe la plus délicate.

Acceptez le moins possible à dîner chez ceux qui réservent quelques-uns des plats entiers et ne les font pas tous découper.

Défiez-vous de ceux qui parlent de leurs diners, qui vantent leurs vins : c'est l'orgueil de Diogène qui perce à travers les trous de son manteau.

L'esprit de la maîtresse de maison consiste surtout à faire briller celui des autres.

À table, gardez-vous du blâme ; mais soyez circospect. S'extasier mal à propos, c'est faire souvent un sot compliment.

Savoir placer ses convives à table, c'est faire preuve de goût et d'esprit. Le voisinage d'un aimable vieillard n'est point à dédaigner pour la jeune fille ; celui d'une femme qu'a mûrie l'expérience est souvent pour le jeune homme une heureuse leçon.

#### SOUPES GRASSES

*Au chou.*—Prenez un gallon d'eau par trois livres de viande ; faites bouillir votre eau avant d'y jeter la viande ; coupez un oignon en quatre, et mettez dans la marmite un moyen chou que vous aurez haché ; salez le tout à votre goût et faites bouillir pendant quatre heures. On pourrait y ajouter de la sarriette, du persil, des navets et des carottes.

*Au riz.*—Par trois livres de viande, un gallon d'eau que vous ferez bien bouillir avant, mettez-y deux cives, des carottes et poireaux, que vous couperez ; ensuite jetez une tasse de riz bien lavé dans le bouillon, une heure avant de la tirer.

L'on peut attacher le riz dans un petit sac, pour qu'il puisse renfler.

*Au barley.*—Même procédé que pour le riz, seulement qu'il faut que le barley bouille durant deux heures. On y peut mêler un peu de chou, carottes, persil, navets.

#### SOUPES MAIGRES

*Aux fèves.*—Mettez une pinte de fèves dans un gallon d'eau froide; laissez-les jeter un bouillon, et ôtez la première eau; remettez même quantité d'eau tiède, et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles s'écrasent; faites frire dans du beurre de l'oignon que vous aurez haché bien fin, ajoutez-y poivre et sel, mêlez le tout, et au moment de tirer votre soupe bien cuite, jetez dedans un demiard de lait ou de crème.

*Purée aux pois.*—Une pinte de pois dans un gallon d'eau froide. Faites bien bouillir le tout, que vous jetterez ensuite dans la passoire, écrasant les pois avec une cuiller, pour les réduire en purée; remettez cette dernière dans la marmite, y ajoutant de l'oignon tranché fin et fris dans le beurre, des herbes salées hachées bien fin, et une pincée de sarriette. Faites bouillir le tout encore une demi-heure. On la mange avec des tranches de pain grillé, que l'on coupe par morceaux.

#### DES PUDDINGS

*Sauce pour les Puddings.*—Vous brassez cette sauce avec du beurre, du vin, du sucre et un peu de farine; le tout devra bouillir quinze minutes. Elle servira pour toutes les puddings dont nous allons parler.

*Plumpudding.*—Une douzaine d'œufs bien battus, six cuillerées de fleur, trois demiards de lait froid, du raisin suivant le goût, de la muscade et canelle, un peu d'écorce d'orange bien pilée, un peu de suif de mouton; ébouillantez votre sac, et faites bouillir pendant trois heures; au bout d'une demi-heure que votre pudding aura bouilli, tournez-le, et brassez le sac afin que le raisin se mêle.

*Au pain*  
mettez un  
fond d'un  
tures, alors  
goût, gros  
peu de la  
citron; ve  
sur votre  
muscade;  
cela est in

*De la c*  
pour six œ  
lait bouill  
cannelle et  
petit feu,

REMAR  
de faire u  
de ce que

On ne c  
tisseries r

Il est a  
poêle ou c  
qui est b  
morceau  
tout; sac

Pour d  
d'œuf, un  
beurrez l

*Pâte b*  
dans un  
livre de  
votre goû  
la rendre

*Pâte j*  
feuilletée  
chopine c  
fait bien

*Au pain.*—Beurrez des tranches de pain bien minces, mettez un rang de ce pain (le beurre en dessous) au fond d'un plat, un rang de tranches couvertes de confitures, alors vous battez bien huit œufs, du sucre au goût, gros comme un œuf de beurre ; faites bouillir un peu de lait avec de la canelle, un peu d'écorce de citron ; versez sur vos œufs, battez ensemble et mettez sur votre pain dans votre plat en poudrant un peu de muscade ; faites usage des confitures qui vous plaisent, cela est indifférent.

*De la cossetarde.*—Faites bouillir une pinte de lait pour six œufs ; battez vos œufs avec sucre fin ; jetez le lait bouillant en brassant doucement, mettez un peu de canelle et muscade ; faites prendre dans un plat à petit feu, sans bouillir.

#### PÂTISSERIES EN GÉNÉRAL

REMARQUES.—Souvent la farine est sûre et on manque de faire une pâtisserie bonne ; cela peut provenir aussi de ce que la farine est *grugée* au moulin.

On ne doit se servir que de la fleur fine pour les pâtisseries mentionnées dans ce livret.

Il est aussi très-essentiel d'éprouver la chaleur du poêle ou du four où l'on doit cuire ces pâtisseries, ce qui est bien facile, en faisant d'abord cuire un petit morceau de pâte, autrement on s'expose à gâter le tout ; sachez donc bien proportionner la chaleur.

Pour dorer les pâtés, tartres, etc., battez un jaune d'œuf, une cuillerée de bon lait, un peu de sucre, et beurrez la croûte avec une plume.

*Pâte brisée.*—Faites fondre une demi-livre de beurre dans un demiard de lait, jetez cela chaud dans une livre de farine, travaillez le tout pour l'employer à votre goût, de l'épaisseur d'un demi-doigt ; si l'on veut la rendre plus amollie, on y ajoute un peu de saindoux.

*Pâte feuilletée.*—Quelques personnes font la pâte feuilletée livre de beurre pour livre de farine, avec une chopine d'eau glacée, et la prépare au froid, ce qui la fait bien riche.

*Pâte feuilletée à la manière de Fournier, cuisinier.*

—Une demi-livre de beurre pour une livre de farine; délayez votre farine avec de l'eau froide, ensuite amollissez votre beurre, faites-en une galette, mettez-le dans votre pâte, remployez la pâte par dessus, puis laissez-la reposer, roulez-la une couple de fois, et laissez-la encore reposer; après cela vous roulerez trois fois, toujours la pliant en deux chaque fois, une fois sur un sens et une fois sur l'autre; lorsque vous l'avez travaillée cinq fois de cette manière, vous l'employez.

*A la manière de P. Marcelais.*—Prenez une livre de beurre bien battu et sans eau, broyez-le avec une livre et demie de farine, ajoutez-y une chopine d'eau glacée, une pincée de sel, si votre beurre n'est pas trop salé; étendez cela mince, faites-en un rouleau, rattachant les deux extrémités ensemble, battez-la pâte et laissez-la reposer; faites-en ensuite autant sur le travers, puis roulez-la trois fois de la même façon. On l'emploie de l'épaisseur d'une ligne à deux lignes.

*A la manière de Madame Tulloch.*—Une livre de farine dans un vaisseau avec une chopine d'eau glacée, délayez et étendez cela de l'épaisseur d'un demi-doigt; ayant préparé en palettes minces trois quarterons de beurre pressé, couvrez de petits morceaux çà et là la pâte étendue, que vous plierez alors comme l'on fait d'un mouchoir que l'on repasse; renouvelez ce procédé par trois fois et battez la pâte. L'ayant laissée reposer quelques temps, vous la coupez en deux ou en quatre, plaçant les morceaux l'un sur l'autre, aussi égaux que possible; puis vous étendez le tout de l'épaisseur d'un demi-doigt, à votre besoin.

Si vous préférez ne pas la couper, vous pouvez l'étendre deux autres fois, sans y ajouter plus de beurre, de manière qu'elle ne soit pas dure.

*Des tartes.*—Étendez la pâte mince dans le fond d'une assiette, et placez-y telle confiture que vous voudrez, vous mettez une bordure de pâte et faites cuire. On peut couvrir de pâte les tartes aux compotes.

*Tarte beurrée.*—Prenez des grosses pommes qui

cuisent bien la peau, éc six œufs, dedans le j possible, a faites fond nécessaire brassez le mettez dans vos ingrédients suffit pour sucre fin de

*Des Pât*  
porc frais c plat; dans qu'une bord plat, puis o qu'à la bord suivra du re

*Au moult*  
ton dans la farine, avec ront rôtis, aj miard d'eau sonné, faites un plat creu couvrez de p un bouquet c le pâté sera rez conservé

*Au veau.*  
ton ci-dessu de lard, le v On coupe le mince.

*Aux pat*  
poivre, sel, t dans de la p en peut meir

cuisent bien ; quand elles sont cuites, ôtez les cœurs et la peau, écrasez la chair, mettez-la dans le jaune de six œufs, et le blanc de quatre bien fouetté ; pressez dedans le jus d'un citron, hachez le reste aussi fin que possible, avec du sucre et de la muscade à votre goût, faites fondre du bon beurre, et mettez-en la quantité nécessaire pour mettre le tout à crème épaisse, alors brassez le tout ensemble, faites une pâte feuilletée, mettez dans un plat assez grand pour tout tenir ; jetez-y vos ingrédients, ne le couvrez point ; un quart d'heure suffit pour le cuire : placez sur un plat, et poudrez du sucre fin dessus.

*Des Pâtés ou Tourtières.*—Il n'y a que ceux au porc frais qui se cuisent avec de la pâte au fond du plat ; dans tous les autres, on ne met généralement qu'une bordure d'environ quatre doigts tout autour du plat, puis on y place la viande avec partie du jus, jusqu'à la bordure ; il faut employer un plat creux, et on suivra du reste les directions ci-dessous.

*Au mouton.*—Faites revenir vos morceaux de mouton dans la poêle avec saindoux, les ayant poudrés de farine, avec poivre, sel et tête de clous ; quand ils seront rôtis, ajoutez persil, thym, marjolaine, avec un demiard d'eau ; si vous trouvez que c'est assez assaisonné, faites bouillir le tout un moment, et jetez-le dans un plat creux garni de quatre doigts de pâte autour ; couvrez de pâte, laissant une ouverture au milieu, pour un bouquet de pâte, que vous levez avec soin quand le pâté sera cuit, pour jeter un peu de jus que vous aurez conservé ; ce qui empêchera votre pâté d'être sec.

*Au veau.*—Même procédé que pour le pâté au mouton ci-dessus, mais vous y ajouterez des petites tranches de lard, le veau n'étant pas aussi gras que le mouton. On coupe le veau par tranche, ou on le hache bien mince.

*Aux patates.*—Pilez vos patates bien cuites avec poivre, sel, beurre ou crème, en marmelade. Mettez-la dans de la pâte, et faites cuire. Si on aime l'oignon, on en peut mettre avec persil.

*Aux poulets.*—Coupez votre poulet en huit morceaux, et procédez comme pour le pâté au mouton.

*Au porc frais.*—On hache le porc frais fin avec oignon et assaisonnements, on le fait revenir dans la poêle, ensuite dans un plat garni de pâte que l'on couvre comme les pâtés ci-dessus.

*Aux oiseaux blancs.*—Après avoir plumé, éventré et lavé dix-huit oiseaux, hachez du filet de cochon avec un peu d'oignon, persil, poivre sel, thym, sarriette, et faites revenir avec les oiseaux dans la poêle avec saindoux et farine. Vous ajouterez plus tard six cuillerées d'eau, et ferez bouillir tout cela; ensuite placez-les dans un plat entouré de pâte; cuisez au four ou au fourneau.

*Aux grillades de bœuf.*—Après avoir bien battu des petites tranches de bœuf, faites-les jeter un bouillon avec poivre et sel environ une demi-heure dans l'eau; les ayant retirées, poudrez-les de farine, vous leur faites prendre couleur avec du saindoux dans la poêle; et les remettant dans le jus avec tête de clous, persil, thym et marjolaine, placez-les dans votre plat à pâte, comme ci-dessus.

*Pâtés de Noël.*—Faites cuire une langue de bœuf fraîche, jusqu'à ce que vous puissiez la peler; hachez-la avec une demi-livre de suif bien fin, ajoutez une livre de sucre pilé, une de gros raisins, dont vous extracterez les graines et couperez avec autant de raisins de Corinthe, que vous aurez soin de bien laver, éplucher, et sécher sur un linge, en les frottant avec la main, pour ôter les petites saletés; pelez dix-huit pommes fameuses, que vous hacherez bien fin, pilez une muscade, un bâton de canelle, du macis, du clous, de la tête de clous, mettez encore deux pincées de sel fin, l'écorce de deux citrons râpée, une chopine d'eau-de-vie, et une de vin blanc; brassez le tout comme il faut; ça se conservera, couvert et au froid, durant plusieurs mois, et vous vous en servirez au besoin. On en fait des pâtés couverts dans des vaisseaux plats. On y

ajoute s  
four ou f

*Pâté*  
veau bie  
bœuf et  
sonnées  
Corinthe  
deux de  
pâte feu  
viande,  
est cuite

*Mout*  
mouton,  
poivre e  
prenez  
longtem  
gingem  
fruites c

Les p  
les laiss  
un petit

*Pain*  
de sucre  
battez l  
ensuite  
la farine  
bien fin  
tout un

*Petit*  
olon po  
demiar  
rée de

*Breu*  
un dem  
deux o  
en mèn

ajoute sucre et épices au goût. On les fait cuire au four ou fourneau et on les mange toujours chauds.

*Pâté de pieds de veau.*—Faites bouillir des pieds de veau bien tendre ; hachez-les avec un peu de suif de bœuf et quelques pommes épluchées, hachées et assaisonnées avec de la canelle et muscade, du raisin de Corinthe bien nettoyé, un peu de sucre, un verre ou deux de vin blanc, et mettez tout ensemble ; faites une pâte feuilletée, mettez dans un plat, mettez-y votre viande, recouvrez-la et faites cuire ; lorsque la croûte est cuite il faut le retirer.

*Mouton en pâté.*—Prenez une langue ou un col de mouton, coupez-le par morceaux, assaisonnez avec poivre et sel, garnissez un plat, mettez-y vos grillades, prenez six œufs, quatre cuillerées de fleur, battez-les longtemps ensemble, ajoutez-y une pinte de lait, du gingembre, un peu de sel, videz sur vos grillades ; faites cuire le tout une heure et demie.

Les pigeons sont très-bon de cette manière, il faut les laisser entiers et les bien assaisonner, et leur mettre un petit morceau de beurre dans le ventre.

*Pain de Savoie.*—Une demi-livre de farine, autant de sucre écrasé, six œufs, une demi-livre de beurre, battez les blancs et les jaunes séparément, mêlez-les ensuite, ajoutez-y le sucre et le beurre défait, joignez-y la farine miette à miette, surtout qu'elle soit sèche et bien fine, un verre de franche eau-de-vie, laissez le tout une heure dans la poêle et il sera cuit.

#### RECETTES POUR LES LIQUEURS.

*Petite bière commune.*—Prenez une poignée de houblon pour un sceau d'eau, une chopine de son et un demiard de mélasse, une tasse de levain et une cuillerée de gingembre.

*Breuvage de récolte.*—Mêlez avec cinq gallons d'eau un demi-gallon de mélasse, une pinte de vinaigre et deux onces de gingembre en poudre. Ce breuvage est en même temps bon et salutaire.

*Bière à la mélasse.*—Prenez un gallon et demi d'eau, un demi-gallon de mélasse, un demiard de levain et deux cuillerées de crème de tartre ; brassez bien le tout, et ajoutez-y l'écorce d'un citron, (le jus d'un citron pourrait être substitué à la crème de tartre) ; laissez tremper le tout dix ou douze heures, et vous pouvez ensuite mettre en bouteille avec un grain de raisin dans chaque.

*Sirop de vinaigre.*—Faites tremper des framboises dans assez de vinaigre pour couvrir le fruit, pendant douze heures, retirez et coulez ; pour une livre de sucre cassé, jetez une chopine de jus par dessus, et faites bouillir une demi-heure à gros bouillons ; écumez et retirez dans un vase, ensuite vous mettez en bouteille, ayant soin de bien boucher. Ce sirop se conservera bien.

*Bière de gingembre.*—On fera dix gallons de cette bière avec ce qui suit : une demi-livre de gingembre en poudre, sept livres de sucre fin, six onces de crème de tartre, trois ou quatre citrons, et deux tasses d'écume de bière (*yeast*).

## HOROSCOPE

POUR TOUS LES MOIS DE L'ANNÉE.

Ceux qui naissent entre le 1er et le 31 janvier, sont naturellement sanguins, colériques, discrets, prudents, beaux, bien faits, favorisés du sexe et de la fortune, et ont l'esprit subtil et ingénieux.

Ceux qui naissent entre le 1er et le 28 février, ont le teint beau, les inclinations et les qualités efféminées, et préfèrent Vénus à Bacchus. Malheureux dans leur jeunesse, ils deviendront riches dans un âge plus avancé.

Ceux qui naissent entre le 1er et le 31 mars, ont le sang chaud et violent, les inclinations tendres et amoureuses, et aiment les amertumes.

Ceux qui naissent entre le 1er et le 30 avril, ont

l'esprit fin, l'humeur mélancolique, aiment la bonne chair et les plaisirs de Vénus ; sont tristes, rêveurs, luxurieux, d'un tempérament sanguin, mais généreux et bienfaisants.

Ceux qui naissent entre le 1er et le 31 mai, sont doux, affables, beaux, aiment les sciences, mais sont avares, sombres et mélancoliques.

Ceux qui naissent entre le 1er et le 30 juin, sont naturellement grands, efféminés, mélancoliques, riches, prodigues et fiers : ils ont les yeux petits, les épaules larges ; sont d'un tempérament froid et humide, et d'une conversation satyrique.

Ceux qui naissent entre le 1er et le 31 juillet, sont spirituels, intelligents, propres aux dignités, d'un tempérament chaud, dédaigneux et colérique.

Ceux qui naissent entre le 1er et le 31 août, sont d'une taille médiocre et d'un tempérament froid ; mélancoliques, mais sincères, fidèles et sachant mettre à profit les bons conseils.

Ceux qui naissent entre le 1er et le 30 septembre, aiment naturellement le vin, la musique, la danse, le jeu et les femmes ; mais sont d'ailleurs éloquentes, bons orateurs, sachant reconnaître le vrai mérite.

Ceux qui naissent entre le 1er et le 31 octobre, sont petits, mélancoliques, rêveurs, chagrins ; mais humbles, caressants et constants.

Ceux qui naissent entre le 1er et le 30 novembre, ont le jugement vif et l'esprit pénétrant, aiment les hautes sciences, et loin d'être indifférents, sont au contraire fort sensibles.

Ceux qui naissent entre le 1er et le 31 décembre, sont exposés aux changements des saisons et ont peine à se nourrir ; sont d'une couleur pâle, d'une complexion délicate, mais généreux et courageux.

# LE CANADIEN,

*Journal Politique, Littéraire, Scientifique,  
Commercial, Industriel et Agricole,*

IMPRIMÉ ET PUBLIÉ PAR

**J. N. DUQUET & Cie.,**

**21, rue La Montagne. Basse-Ville,  
QUÉBEC.**

Paraît les LUNDI, MERCREDI et VENDRE-  
DI de chaque semaine. Le prix de l'abonne-  
ment est de QUATRE PIASTRES par année.

Ce journal, par son immense circulation dans  
le Canada et à l'Étranger, offre un grand avan-  
tage aux marchands qui veulent s'annoncer dans  
les campagnes.

## PRIX DES ANNONCES.

Six lignes et au-dessous, 50 cts. pour la pre-  
mière insertion, et 12½ cts. pour chaque insertion  
subséquente. Dix lignes et au-dessus de six,  
66 cts. pour la première insertion, et 17 cts. pour  
chaque insertion suivante. Au-dessus de dix  
lignes, 8 cts. par ligne pour la première insertion,  
et 2 cts. par ligne pour chaque insertion subsé-  
quente. On traite aussi de gré à gré pour les  
annonces, à l'année, celles d'une certaine éten-  
due, et celles des encanteurs et marchands.

☞ On se charge à l'Imprimerie Canadienne  
d'IMPRESSIONS DE TOUTE SORTE, à des PRIX  
TRÈS-RÉDUITS.

Québec, novembre 1864.

---

## A VENDRE A LA LIBRAIRIE CANADIENNE :

Livres de prières et d'office, Livres classiques  
et d'histoire à l'usage des maisons d'éducation,  
Papeterie, Encriers, Plumes, Crayons, etc., etc.,  
à très-bon marché.