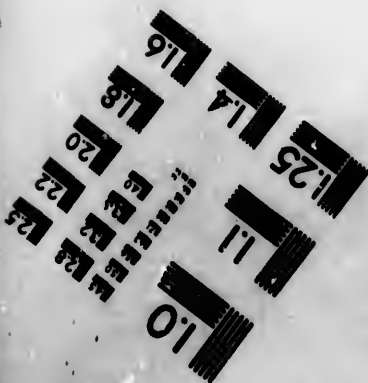
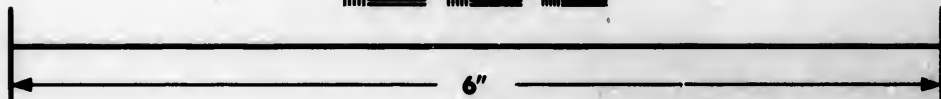
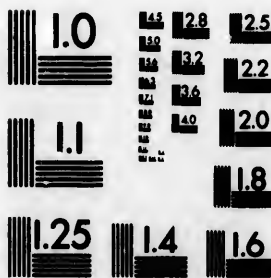


**IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)**



**Photographic
Sciences
Corporation**

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14590
(716) 872-4803

**CIHM/ICMH
Microfiche
Series.**

**CIHM/ICMH
Collection de
microfiches.**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1983

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

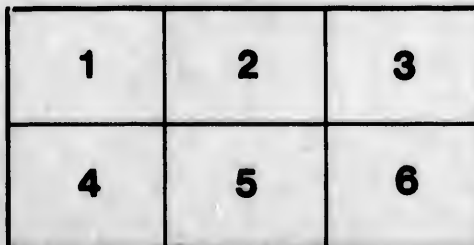
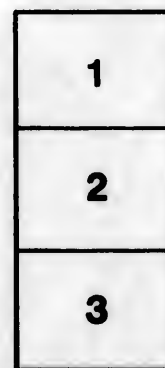
La Bibliothèque de la Ville de Montréal

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 → (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:

La Bibliothèque de la Ville de Montréal

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 → 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.

errata
to
t
e pelure,
on à



B27
93A

LE NOUVEAU

ALMANACH

DU

BAS-CANADA,

POUR L'ANNEE

1851:

Le tout calculé pour le méridien de Montréal, situé au
 73° 22' de Longitude occidentale de Londres, et au
 45° 30' de Latitude septentrionale, contenant la
 table des heures pour les jours de l'année, le lever et
 le coucher du Soleil et de la Lune, les Eclipses, etc.
 une liste de l'Administration, des officiers pu-
 blics, une table d'intérêt à six pour cent, etc. De plus,
 une série de recettes et de connaissances utiles et éco-
 nomiques à l'usage des cultivateurs et autres.

1850 37266

MONTREAL

SE VEND EN GROS ET EN DETAIL
 L'IMPRIMERIE DE L. PERRAULT

chez M. B. ROLLAND, LIBRAIRE,
 RUE SAINT-VINCENT

BIBLIOTHEQUE
 PHILEAS GAGNON
 QUEBEC CANADA

Comput Ecclesiastique.

Nombre d'Or.....
Cycle Solaire	1
Epacte.....	2
Indiction Romaine.....
Lettre Dominicale.....
Période Julienne	656
Période Victorienne.....	16

L'année 5612 de l'ère juive commencera
Septembre 1851.

L'année 1268 de l'ère mahométane commença
le 27 Octobre 1851.

Fêtes Mobiles.

Septuagésime	16	Février.
Sexagésime.....	23	Février.
Quinquagésime	2	Mars.
Les Cendres	5	Mars.
Dimanche de la Passion.....	6	Avril.
Dimanche des Rameaux	13	Avril.
Pâques	20	Avril.
Quasimodo	27	Avril.
Rogations.....	26..27...et..	28 Mai.
Ascension	29	Mai.
Pentecôte	8	Juin.
Sainte-Trinité.....	15	Juin.
Fête-Dieu	19	Juin.
Premier Dimanche de l'Avent,	30	Novembre
et le vingt-quatrième après la Pentecôte.		

Quatre-Temps.

Du Printemps.....	12.. 14.. 15	Mars.
D'Été.....	11.. 13.. 14	Juin.
D'Automne	17.. 19.. 20	Septembre.
D'Hiver	17.. 19.. 20	Décembre.

Commence
e Printemps,
Été,

Automne,

Hiver,

Eclipses S

Il y aura cette

I. Eclipse parti

II. Eclipse ann

nada.

III. Eclipse pa

comme su

IV. Eclipse to

partielle

Con

Mil

Fin

Eto

La plan

24 septemb

de l'année.

Temp

JANVIE

fondue un

temps à au

au 1er fév

FEVRIE

se tienne

Du 15 au

au nord-

jours be

Commencement des quatre Saisons.

- le Printemps, le 21 Mars, à 0h. 1m. du matin.
 l'Été, le 21 Juin, à 8h. 47m. du soir.
 l'Automne, . . le 23 Septemb. à 10h. 57m. du matin.
 l'Hiver, . . . le 22 Décemb. à 4h. 35m. du matin.

Eclipses Solaires et Lunaires, 1851.

Il y aura cette année quatre éclipses : deux de Soleil et deux de Lune.

- I.** Eclipse partielle de Lune, le 17 Janvier, invisible en Canada.
II. Eclipse annulaire de Soleil, le 1er Février, invisible en Canada.
III. Eclipse partielle de Lune, le 13 Juillet, visible en Canada, comme suit :— Commencement à minuit et 56 minutes,
 Milieu, à 2 heures 27 minutes,
 Fin de l'éclipse, à 3 heures 58 minutes.
IV. Eclipse totale de Soleil, le 29 Juillet. A Montréal elle sera partielle et visible comme suit :
 Commencement . . . à 7 heures 39 minutes du matin.
 Milieu, à 8 heures 35 minutes "
 Fin de l'éclipse, . . à 9 heures 29 minutes "

Etoile du matin et du soir.

La planète Vénus sera étoile du matin jusqu'au 24 septembre, et ensuite étoile du soir jusqu'à la fin de l'année.

Temperature pour l'annee 1851.

JANVIER. Du 2 au 10, temps changeant, pluie ou neige fondue une partie de cet intervalle. Du 10 au 24, il fera de temps à autre bien froid et accompagné de gros vents. Du 24 au 1er février, neige et poudrerie une partie de ce temps.

FÉVRIER. Du 1er au 9, grand froid, à moins que le vent ne se tienne au sud ou sud-ouest. Du 9 au 15, neige et poudrerie. Du 15 au 22, si le vent se met au sud il pleuvra, et s'il se tient au nord-ouest il neigera. Du 22 au 2 mars, temps presque toujours beau.

MARS. Du 2 au 10, neige ou pluie, si le vent est du sud, le vent étant nord ou nord-ouest, le temps sera beau et doux. Du 10 au 17, beau et doux. Du 17 au 25, pluie, si le vent vient à l'ouest; neige s'il se met au nord-est. Du 25 au 31, temps sera sombre et changeant.

AVRIL. Du 1er au 9, neige ou pluie. Du 9 au 15, changeant, mauvais temps fréquent. Du 15 au 23, beau. Du 23 au 30, pluies fréquentes.

MAI. Du 1er au 8, plusieurs jours de pluie. Du 8 au 15, temps changeant. Du 15 au 22, pluies froides de temps à autre. Du 22 au 30, beau, si le vent n'est pas sud. Du 30 au 6 juin, temps changeant.

JUIN. Du 6 au 29, tout ce long intervalle sera composé de beaux et de mauvais temps variable d'un jour à l'autre. Du 29 au 30 juillet, presque toujours beau.

JUILLET. Du 5 au 13, beau. Du 13 au 21, quelques ondées. Du 21 au 28, beau la plupart du temps. Du 28 au 4 août, temps variable.

AOUT. Du 4 au 19, la majeure partie de ce temps sera beau et chaud. Du 19 au 26, le temps sera encore beau, à moins que le vent ne soit du sud. Du 26 au 2 septembre, beau.

SEPTEMBRE. Du 2 au 25 le temps sera variable, il se comportera à peu près le même que durant le mois d'août, sinon moins chaud et plus de vent. Du 25 au 30, beau.

OCTOBRE. Du 1 au 10, pluie, si le vent est sud. Du 10 au 17, beau. Du 17 au 24, beau si le vent est nord-ouest. Du 24 au 8 novembre, froid avec gros vent.

NOVEMBRE. Du 8 au 16, beau et froid. Du 16 au 22, pluie durant quelques jours. Du 22 au 30, beau, à moins que le vent ne soit sud. Du 30 au 8 décembre, froid et neige.

DECEMBRE. Du 8 au 15, froid et gros vent. Du 15 au 22, neige ou pluie. Du 22 au 30, froid. Du 30 au 8 janvier, neige et poudrière.

FI O I

POUR TOU

ANVIER.—C

19 Février

s, discrets et

et ingénieux,

FÉVRIER.—C

20 Mars, o

lités effémin

ffiront dans

s sur la fin d

MARS.—Ceux

Avril, ont le

es, ont les in

AVRIL.—Ceux

Mai, ont l'es

es et rêveur

n, luxurieux,

Vénus, mais

MAI.—Ceux

n, sont beaux

is mélancolic

ences.

JUIN.—Ceux

Juillet, sont

s, les épaules

humide, effé

es et fiers, d'

JUILLET.—

23 Août, son

ités, d'un te

que, d'une t

AOUT.—C

Septembre

HOROSCOPES

POUR TOUS LES MOIS DE L'ANNÉE.

JANVIER.—Ceux qui naissent entre le 20 Janvier et le 19 Février, sont naturellement sanguins, colériques, discrets et prudents, beaux, bien faits, l'esprit subtil et ingénieux, favorisés du sexe et de la fortune.

FÉVRIER.—Ceux qui naissent entre le 19 Février et le 20 Mars, ont le teint beau, les inclinations et les qualités efféminées, préférant Vénus à Bacchus. Ils souffriront dans leur jeunesse, mais ils deviendront riches sur la fin de leur vie.

MARS.—Ceux qui naissent entre le 20 Mars et le 19 Avril, ont le sang chaud, violent, aimant les amertumes, ont les inclinations tendres et amoureuses.

AVRIL.—Ceux qui naissent entre le 19 Avril et le 20 Mai, ont l'esprit fin, l'humeur mélancolique, sont sensibles et rêveurs. Ils sont d'un tempérament sanguin, luxurieux, aimant la bonne chair et les plaisirs de Vénus, mais généreux et bienfaisans.

MAI.—Ceux qui naissent entre le 21 Mai et le 20 Juin, sont beaux de visage, doux, affables à chacun, mais mélancoliques, sombres et avarés, aimant les richesses.

JUIN.—Ceux qui naissent entre le 21 Juin et le 20 Juillet, sont naturellement grands, ont les yeux peaux, les épaules larges, sont d'un tempérament froid et humide, efféminés et mélancoliques, riches, prodigés et fiers, d'une conversation satyrique.

JUILLET.—Ceux qui naissent entre le 22 Juillet et le 21 Août, sont spirituels, intelligents, propres aux dignités, d'un tempérament chaud, dédaigneux et colérique, d'une taille haute, le cœur susceptible à aimer.

AOÛT.—Ceux qui naissent entre le 23 Août et le 22 Septembre, sont d'une taille médiocre, d'un tem-

pérament doux quoique froid ; mélancoliques et atrabilaires, mais sincères et fidèles, admettant les bons avis. Ils avanceront leur fortune en peu de temps.

SEPTEMBRE.—Ceux qui naissent entre le 22 Septembre et le 23 Octobre, aiment naturellement le vin, la musique, la danse, le jeu et les femmes ; d'ailleurs ils sont éloquens, bons orateurs, faisant distinction du vrai mérite.

OCTOBRE.—Ceux qui naissent entre le 23 Octobre et le 22 Novembre, sont petits, ont la gorge belle, le jugement vif et l'esprit pénétrant, à qui l'amour n'est pas indifférent ; mais fort sensibles, qui, sans l'honneur du monde, risqueraient souvent le leur.

NOVEMBRE.—Ceux qui naissent entre le 21 Novembre et le 22 Décembre, sont exposés aux changemens des saisons, ayant la couleur pâle, sont d'une complexion délicate ; ayant peine à se nourrir : sont généreux et courageux.

DÉCEMBRE.—Ceux qui naissent entre le 21 Décembre et le 20 Janvier, sont mélancoliques, tristes, chagrins, d'ailleurs humbles, caressans et constans.

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 bonne heure le printemps, c'est 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.

Nouvelle Lune,
Premier Quartier
Leine Lune,
Dernier Quartier

MAINE.	FET
Mercre	1 CIR
di	2 Oct.
dre	3 Oct.
medi	4 Oct.
M.	5 Vac
ndi	6 EP
ardi	7 2e
ercre	8 3e
udi	9 4e
ndre	10 5e
medi	11 6e
M.	12 1er
ndi	13 Oc
ardi	14 S.
ercre	15 S.
udi	16 S.
ndre	17 S.
amedi	18 Ch
M.	19 2
ndi	20 SS
Mardi	21 St
Mercre	22 SS
udi	23 E
Vendre	24 S
Samedi	25 C
DIM.	26 3
Lundi	27 S
Mardi	28 S
Mercre	29 S
Jeudi	30 S
Vendre	31

Nouvelle Lune, le 2, à 5 heures 50 minutes du matin.
 Premier Quartier, le 10, à 11 heures 27 minutes du matin.
 Pleine Lune, le 17, à 11 heures 48 minutes du matin.
 Dernier Quartier, le 24, à 3 heures 32 minutes du matin.

MAINE.	FETES RELIGIEUSES.	S. L. IL.		LUNE.
Mercre	1 CIRCONCISION	7 43	4 25	6h 49m
Vendi	2 Oct. de S. Etienne.	7 43	4 26	☉ couch.
Mardi	3 Oct. de S. Jean.	7 43	4 27	5h 48m
Mercredi	4 Oct. SS. Innocens.	7 42	4 28	6h 53m
Jeudi	5 Vacat. Vigile.	7 42	4 29	7h 45m
Vendredi	6 EPIPHANIE. obl.	7 42	4 30	8h 45m
Samedi	7 2e jour } De l'Oct.	7 42	4 32	9h 44m
Dimanche	8 3e jour } De l'Oct.	7 42	4 33	10h 44m
Mercredi	9 4e jour } De l'Oct.	7 42	4 34	11h 45m
Vendredi	10 5e jour } De l'Oct.	7 41	4 35	matin.
Mercredi	11 6e jour }	7 41	4 37	0h 47m
Dimanche	12 1er Dim. Epiph.	7 40	4 38	1h 50m
Vendredi	13 Oct. de l'Epiphanie.	7 40	4 39	2h 56m
Mardi	14 S. Hilaire, év.	7 39	4 41	4h 4m
Mercredi	15 S. Paul, 1r. hermite	7 38	4 42	5h 12m
Jeudi	16 S. Marcel, p. et m.	7 38	4 43	6h 18m
Vendredi	17 S. Antoine, abbé.	7 37	4 44	☉ lever.
Mercredi	18 Ch. de S. Pierre à R.	7 37	4 45	6h 21m
Dimanche	19 2 S. Nom de Jésus.	7 37	4 47	7h 36m
Vendredi	20 SS. Fabien et Sébas-	7 36	4 48	8h 51m
Mardi	21 Ste. Agnès, v. [tien,	7 35	4 49	10h 4m
Mercredi	22 SS. Vincent, Anast.	7 34	4 50	11h 15m
Jeudi	23 Epous. de B. V. M.	7 34	4 52	matin.
Vendredi	24 S. Timothée, mart.	7 33	4 53	0h 25m
Samedi	25 Convers. de S. Paul.	7 32	4 54	1h 32m
Dimanche	26 3 Dim. Epiphanie.	7 31	4 55	2h 36m
Lundi	27 S. Vitalien, p. c.	7 30	4 57	3h 39m
Mardi	28 S. Jean Chrysost.	7 28	4 58	4h 38m
Mercredi	29 S. François de Sales.	7 27	4 59	5h 33m
Jeudi	30 S. Félix IV, p. cf.	7 26	4 2	6h 21m
Vendredi	31 S. Pierre Nolasque.	7 25	4 3	7h 4m

es et atra-
 les bon
 le temps
 22 Sep-
 nt le vin
 d'ailleurs
 distinction
 Octobre
 ge belle,
 l'amour
 ui, sans
 eur.
 21 No-
 change-
 nt d'une
 ir: sont
 21 Dé-
 y, tristes,
 nstans.
 DA.
 out l'hi-
 neige.
 e que la
 s, c'est
 temps,
 on voit
 temps

Nouvelle Lune, le 1, à 1 heure 8 minutes du matin.
 Premier Quartier, le 9, à 4 heures 1 minute du matin.
 Pleine Lune, le 15, à 10 heures 33 minutes du soir.
 Dernier Quartier, le 22, à 4 heures 44 minutes du soir.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Samedi 1	S. Ignace.	7 23 5 4	● couch.
DIM. 2	4 Purification.	7 22 5 5	6h 37m
Lundi 3	S. Denis, p. cf.	7 21 5 6	7h 36m
Mardi 4	S. André Corsin, év.	7 19 5 8	8h 36m
Mercre 5	Ste. Agathe, v. m.	7 18 5 9	9h 35m
Jeudi 6	Ste. Jeanne de V.	7 17 5 11	10h 35m
Vendre 7	S. Romuald.	7 16 5 12	11h 37m
Samedi 8	S. Jean de Matha.	7 15 5 14	matin.
DIM. 9	5 S. Zosime, p. cf.	7 13 5 16	0h 40m
Lundi 10	Ste. Scholastique, v.	7 12 5 17	1h 45m
Mardi 11	S. Antère, p. m.	7 10 5 19	2h 51m
Mercre 12	S. Téléphore, mart.	7 8 5 21	3h 56m
Jeudi 13	S. Grégoire, p. doct.	7 6 5 23	4h 59m
Vendre 14	S. Agathon, p. cf.	7 5 5 24	5h 55m
Samedi 15	Ste. Catherine de R.	7 4 5 25	○ lever.
DIM. 16	<i>Septuagésime.</i>	7 2 5 26	6h 25m
Lundi 17	S. Hygin, Pape,	7 0 5 27	7h 41m
Mardi 18	S. Raymond, de Pe.	6 59 5 29	8h 57m
Mercre 19	Ste Martine, v. m.	6 57 5 30	10h 9m
Jeudi 20	S. Grégoire X, p. et cf.	6 56 5 31	11h 19m
Vendre 21	De la prière NS.JC	6 54 5 33	matin.
Samedi 22	Cr. de S. Pierre à Ant.	6 53 5 34	0h 27m
DIM. 23	<i>Sexagésime.</i>	6 51 5 35	1h 31m
Lundi 24	S. Mathias, ap.	6 49 5 37	2h 33m
Mardi 25	S. Pierre, Dam.	6 47 5 38	3h 29m
Mercre 26	S. Félix III, p. cf.	6 45 5 40	4h 19m
Jeudi 27	S. Polycarpe, mart.	6 43 5 42	5h 3m
Vendre 28	De la Passion N.S.J.C	6 42 5 43	5h 41m

Nouvelle Lune,
 Premier Quartier,
 Pleine Lune,
 Dernier Quartier

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Samedi 1	Co		
DIM. 2	Qu		
Lundi 3	S.		
Mardi 4	S.		
Mercre 5	Le		
Jeudi 6	S.		
Vendre 7	De		
Samedi 8	S.		
DIM. 9	1.		
Lundi 10	SS		
Mardi 11	S.		
Mercre 12	4		
Jeudi 13	S.		
Vendre 14	4		
Samedi 15	4		
DIM. 16	2		
Lundi 17	S		
Mardi 18	S		
Mercre 19	S		
Jeudi 20	S		
Vendre 21	D		
Samedi 22	S		
DIM. 23	3		
Lundi 24			
Mardi 25			
Mercre 26			
Jeudi 27			
Vendre 28			
Samedi 29			
DIM. 30			
Lundi 31			

Nouvelle Lune, le 2, à 8 heures 21 minutes du soir.
 Premier Quartier, le 10, à 4 heures 51 minutes du soir.
 Pleine Lune, le 17, à 8 heures 21 minutes du matin.
 Dernier Quartier, le 25, à 8 heures 31 minutes du matin.

LUNE.	SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.			LUNE.
couch.	Dim.	1 Conception B. V. M.	6 40	5 45		6h 14m
6h 37m	DIM.	2 <i>Quinquagésime.</i>	6 39	5 46	☉	couch.
7h 36m	Lundi	3 S. Simplicie, p. cf.	6 37	5 47		6h 30m
8h 36m	Mardi	4 S. Luce, p. m.	6 36	5 48		7h 29m
9h 35m	Mercre	5 <i>Les Cendres.</i>	6 34	5 50		8h 30m
0h 35m	Jeudi	6 S. Casimire, conf.	6 33	5 52		9h 31m
1h 37m	Vendre	7 De la Ste. C. d'Ep.	6 30	5 53		10h 34m
matin.	Samedi	8 S. Jean de Dieu.	6 29	5 54		11h 37m
0h 40m	DIM.	9 1. Du Carême.	6 27	5 55		matin.
1h 45m	Lundi	10 SS. 40 Martyrs.	6 26	5 56		0h 41m
2h 51m	Mardi	11 S. Jean-Josh. de la C.	6 24	5 57		1h 44m
3h 56m	Mercre	12 4 Temps. S. Grégoire	6 23	5 53		2h 35m
4h 59m	Jeudi	13 S. Thomas d'Aquin.	6 21	5 59		3h 42m
5h 55m	Vendre	14 4 Tem. De la Lance	6 19	6 1		4h 32m
lever.	Samedi	15 4 Temps. S. Zacharie	6 16	6 2		5h 17m
0h 25m	DIM.	16 2 Car. Sol. S. Joseph	6 14	6 4		5h 56m
1h 41m	Lundi	17 S. Patrice, év.	6 12	6 5	☉	lever.
2h 57m	Mardi	18 S. Gabriel, arch.	6 11	6 6		7h 43m
3h 9m	Mercre	19 S. Joseph, confes.	6 9	6 8		8h 58m
4h 19m	Jeudi	20 Ste. Françoise, ve.	6 6	6 10		10h 11m
5h 27m	Vendre	21 Des cinq Plaies.	6 4	6 11		11h 9m
6h 31m	Samedi	22 S. Benoit, abbé.	6 2	6 12		matin.
7h 33m	DIM.	23 3 Dim. du Carême.	6 0	6 14		0h 24m
8h 29m	Lundi	24	5 58	6 15		1h 23m
9h 19m	Mardi	25 Annon. B. V. M. obl.	5 56	6 16		2h 16m
10h 3m	Mercre	26	5 54	6 18		3h 2m
11h 3m	Jeudi	27	5 53	6 19		3h 42m
12h 41m	Vendre	28	5 51	6 20		4h 7m
	Samedi	29 S. Xiste III, p. cf.	5 49	6 21		4h 47m
	DIM.	30 4 Dim. du Carême.	5 48	6 22		5h 14m
	Lundi	31	5 46	6 23		5h 43m

Nouvelle Lune, le 1, à 1 heure 38 minutes du soir.
 Premier Quartier, le 9, à 2 heures 8 minutes du matin.
 Pleine Lune, le 15, à 5 heures 41 minutes du soir.
 Dernier Quartier, le 23, à 2 heures 4 minutes du matin.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Mardi	1	5 43 6 25	☉ couch
Mercre	2 S. François de Paule	5 40 6 26	7h 25m
Jeudi	3	5 39 6 27	8h 28m
Vendre	4 Du précieux sang.	5 37 6 28	9h 31m
Samedi	5 S. Vincent Ferrier.	5 36 6 29	10h 36m
DIM.	6 De la Pass. NS.JC	5 35 6 30	11h 39m
Lundi	7 S. Célestin I, p. cf.	5 33 6 32	matin.
Mardi	8 S. Isidore, évêque.	5 31 6 34	0h 40m
Mercre	9 S. Xiste, I, p. m.	5 29 6 35	1h 36m
Jeudi	10	5 27 6 36	2h 28m
Vendre	11 Compassion, B.V.M	5 25 6 38	3h 12m
Samedi	12 S. Jules, I, p. et cf.	5 23 6 39	3h 52m
DIM.	13 DES RAMEAUX.	5 21 6 40	4h 26m
Lundi	14	5 19 6 41	4h 58m
Mardi	15	5 17 6 42	☉ lever
Mercre	16	5 16 6 44	7h 47m
Jeudi	17 Jeudi Saint.	5 14 6 45	8h 58m
Vendre	18 Vendredi Saint.	5 12 6 46	10h 8m
Samedi	19 Samedi Saint.	5 10 6 47	11h 11m
DIM.	20 PAQUES.	5 9 6 48	matin.
Lundi	21	5 7 6 49	0h 8m
Mardi	22 } De l'octave.	5 5 6 51	0h 58m
Mercre	23 } De l'octave.	5 3 6 53	1h 41m
Jeudi	24 } De l'octave.	5 2 6 54	2h 18m
Vendre	25 } De l'octave.	5 0 6 56	2h 49m
Samedi	26	4 59 6 57	3h 17m
DIM.	27 QUASIMODO.	4 57 6 57	3h 43m
Lundi	28 S. Marc, év. proces.	4 56 6	4h 2m
Mardi	29 S. Pierre, m.	4 55 6 59	4h 37m
Mercre	30 Ste. CatherinedeS.v.	4 53 7 1	4h 57m

Nouvelle Lu
 Premier Qu
 Pleine Lune
 Dernier Qua
 Nouvelle Lu

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

Nouvelle Lune, le 1, à 4 heures 7 minutes du matin.
 Premier Quartier, le 8, à 8 heures 39 minutes du matin.
 Pleine Lune, le 15, à 3 heures 11 minutes du matin.
 Dernier Quartier, le 22, à 8 heures 11 minutes du soir.
 Nouvelle Lune, le 30, à 3 heures 53 minutes du soir.

LUNE.	SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
● couch.	Jeudi 1	SS. Philippe, Jacques	4 51 7 3	● couch.
7h 25m	Vendre 2	S. Athanase, év.	4 49 7 5	8h 28m
8h 23m	Samedi 3	Inv. de la Ste. Croix.	4 48 7 6	9h 33m
9h 31m	DIM. 4	2. Pat. S. Joseph,	4 47 7 7	10h 35m
10h 36m	Lundi 5	S. Pie V, pape. cf.	4 45 7 9	11h 34m
11h 39m	Mardi 6	S. Jean à la porte L.	4 44 7 10	matin.
matin.	Mercre 7	S. Benoit II, p. cf.	4 42 7 12	0h 27m
0h 40m	Jeudi 8	Apparit. S. Michel.	4 41 7 13	1h 13m
1h 36m	Vendre 9	S. Grégoire de Naz.	4 40 7 14	1h 53m
2h 28m	Samedi 10	S. Antonin, év.	4 39 7 15	2h 28m
3h 12m	DIM. 11	3. Ste. FAM. J. M. J.	4 37 7 17	3h 0m
3h 52m	Lundi 12	SS. Nérée, etc. m.	4 36 7 18	3h 30m
4h 26m	Mardi 13	S. Stanislas.	4 34 7 20	3h 59m
4h 58m	Mercre 14	S. Paschal I, p. cf.	4 33 7 21	4h 29m
○ lever	Jeudi 15	S. Isidore le labr.	4 32 7 22	○ lever.
7h 47m	Vendre 16	S. Ubalde, év.	4 31 7 23	8h 55m
8h 58m	Samedi 17	S. Paschal, Bayl. cf.	4 30 7 24	9h 56m
10h 8m	DIM. 18	4 S. Venant, m.	4 29 7 25	10h 51m
11h 11m	Lundi 19	S. Pierre Célestin.	4 28 7 26	11h 37m
matin.	Mardi 20	S. Bernardin, cf.	4 27 7 27	matin.
0h 8m	Mercre 21	S. François, Hyer.	4 26 7 28	0h 16m
0h 58m	Jeudi 22	S. Jean, Nepum. m.	4 25 7 29	0h 50m
1h 41m	Vendre 23	S. Léon, p. et doct.	4 24 7 30	1h 19m
2h 18m	Samedi 24	N. D. de Bon- Secours	4 23 7 31	1h 35m
2h 49m	DIM. 25	5 S. Grégoire VII, p.	4 22 7 32	2h 11m
3h 17m	Lundi 26	Rogat. S. Philip. Nér.	4 22 7 33	2h 34m
3h 43m	Mardi 27	Rogat. S. Jean, p. m.	4 21 7 34	2h 59m
4h 2m	Mercre 28	Rog. vigile. S. Urbain	4 20 7 35	3h 25m
4h 37m	Jendi 29	Ascension, d'ob	4 20 7 35	3h 55m
h 57m	Vendre 30	S. Félix I, p. m.	4 18 7 36	● couch.
	Samedi 31	Ste. Marie Magdel.	4 19 7 37	8h 30m

Premier Quartier, le 6, à 1 heure 33 minutes du soir.
 Pleine Lune, le 13, à 1 heure 50 minutes du soir.
 Dernier Quartier, le 21, à 1 heure 40 minutes du soir.
 Nouvelle Lune, le 29, à 1 heure 30 minutes du matin.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
DIM.	1 S. Eueuthère, p. m.	4 17 7 37	9h 27m
Lundi	2 S. Eugène, p. et cf.	4 17 7 38	10h 21m
Mardi	3 S. Anicet.	4 17 7 39	11h 12m
Mercure	4 S. Léon IX, pape.	4 16 7 40	11h 54m
Jeudi	5 Oct. de l'Ascension.	4 16 7 41	matin.
Vendre	6 S. Norbert, év.	4 15 7 41	0h 31m
Samedi	7 <i>Jeune. De la Vigile.</i>	4 15 7 42	1h 2m
DIM.	8 Pentecote , 1cl.	4 14 7 42	1h 33m
Lundi	9 De l'Octave, 1 cl.	4 14 7 43	2h 1m
Mardi	10 De l'Octave, 1 cl.	4 14 7 44	2h 31m
Mercure	11 <i>Jeune 4 Tems. De l'o</i>	4 13 7 45	3h 2m
Jeudi	12 De l'Octave.	4 13 7 45	3h 36m
Vendre	13 <i>Jeune 4 Tems,</i>	4 13 7 46	○ lever.
Samedi	14 <i>Jeune 4 Tems,</i>	4 13 7 47	8h 41m
DIM.	15 1 STE. TRINITÉ.	4 13 7 47	9h 31m
Lundi	16 S. Jean Franç. Rég	4 12 7 48	10h 13m
Mardi	17 S. Barnabé.	4 12 7 48	10h 49m
Mercure	18 Ste. Monique.	4 12 7 48	10h 20m
Jeudi	19 FETE-DIEU. d'o.	4 13 7 49	11h 48m
Vendre	20 S. Silvère.	4 13 7 49	matin.
Samedi	21 S. Louis de Gon.	4 13 7 49	0h 12m
DIM.	22 2 Pent. Sol. S.J. Bapt.	4 13 7 50	0h 36m
Lundi	23 De l'Octave.	4 13 7 50	1h 0m
Mardi	24 S. Jean-Bapt.	4 14 7 50	1h 25m
Mercure	25 S. Guillaume. abbé.	4 14 7 50	1h 53m
Jeudi	26 Octave, Fête-Dieu.	4 14 7 50	2h 25m
Vendre	27 Sacré Cœur de Jésus	4 15 7 50	3h 3m
Samedi	28 Vigile S. Léon, p. cf.	4 15 7 50	3h 49m
DIM.	29 ss. PIERRE, PAUL.	4 16 7 50	● couch.
Lundi	30 Com. S. Paul, ap.	4 16 7 50	9h 7m

Premier Quart
 Pleine Lune,
 Dernier Quart
 Nouvelle Lune

SEMAINE.	FR
Mardi	1 O
Mercure	2 V
Jeudi	3 S.
Vendre	4 S.
Samedi	5 S.
DIM.	6 4.
Lundi	7 S.
Mardi	8 S.
Mercure	9 S.
Jeudi	10 S.
Vendre	11 S.
Samedi	12 S.
DIM.	13 5
Lundi	14 S.
Mardi	15 S.
Mercure	16 N
Jeudi	17 S.
Vendre	18 S.
Samedi	19 S.
DIM.	20 6
Lundi	21 S.
Mardi	22 S.
Mercure	23 S.
Jeudi	24 S.
Vendre	25 S.
Samedi	26 S.
DIM.	27 7
Lundi	28 8
Mardi	29 9
Mercure	30 10
Jeudi	31 11

Premier Quartier, le 5, à 6 heures 14 minutes du soir.
 Pleine Lune, le 13, à 2 heures 20 minutes du matin.
 Dernier Quartier, le 21, à 5 heures 45 minutes du matin.
 Nouvelle Lune, le 29, à 9 heures 46 minutes du matin.

LUNE.
 9h 27m
 10h 21m
 11h 12m
 11h 54m
 matin.
 0h 31m
 1h 2m
 1h 33m
 2h 1m
 2h 31m
 3h 2m
 3h 36m
 lever.
 8h 41m
 9h 31m
 10h 13m
 10h 49m
 10h 20m
 11h 48m
 matin.
 0h 12m
 0h 36m
 1h 0m
 1h 25m
 1h 53m
 2h 25m
 3h 3m
 3h 49m
 couch.
 9h 7m

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
ardi	1 Oct. de S. Jean-B.	4 17 7 49	9h 52m
ercre	2 Visitat. de la Ste V.	4 18 7 49	10h 33m
udi	3 S. Paul I, pape, cf.	4 18 7 49	10h 57m
endre	4 S. Alexandre I, p. m.	4 19 7 49	11h 38m
amedi	5 S. Boniface IV, p. cf.	4 19 7 49	matin.
IM.	6 4. Oct. SS. P. et P.	4 19 7 49	0h 7m
undi	7 S. Benoit XI .p. cf.	4 20 7 48	0h 36m
ardi	8 Ste. Elizabeth, ve.	4 21 7 48	1h 5m
ercre	9 Ste. Véronique. vrg.	4 22 7 48	1h 38m
udi	10 SS. 7 Frères, mart.	4 23 7 47	2h 14m
endre	11 S. Pie I, p. et mart.	4 24 7 46	2h 56m
amedi	12 S. Jean Gualbert, ab.	4 25 7 45	3h 43m
IM.	13 5 DEDICACE.	4 25 7 45	lever.
undi	14 S. Bonaventure. év.	4 26 7 44	8h 49m
ardi	15 S. Henri, conf.	4 27 7 44	9h 22m
ercre	16 N. D. du Mont-C.	4 28 7 43	9h 50m
udi	17 S. Léon, IV, p. cf.	4 29 7 42	10h 16m
endre	18 S. Camille de Lellis	4 30 7 42	10h 40m
amedi	19 S. Symmaque, p. cf.	4 31 7 41	11h 8m
IM.	20 6 Oct. de la Dedic.	4 32 7 40	11h 27m
undi	21 S. Vincent de Paul	4 33 7 39	11h 53m
ardi	22 Ste. Marie Magdel.	4 34 7 38	matin.
ercre	23 S. Appolinaire.	4 35 7 37	0h 22m
udi	24 S. Alexis, conf.	4 36 7 36	0h 57m
endre	25 S. Jacques, ap.	4 37 7 35	1h 38m
amedi	26 Ste. Anne.	4 38 7 34	2h 28m
IM.	27 7 Pent. Sol. S. Anne	4 39 7 33	3h 27m
undi	28 S. Victor, I. m.	4 40 7 32	couch.
ardi	29 S. Félix II.	4 41 7 31	8h 27m
ercre	30 Ste. Marthe,	4 42 7 30	9h 4m
udi	31 S. Ignace.	4 43 7 29	9h 38m

Premier Quartier, le 4, à 0 heures 13 minutes du matin.
 Pleine Lune, le 11, à 4 heures 49 minutes du soir.
 Dernier Quartier, le 19, à 8 heures 4 minutes du soir.
 Nouvelle Lune, le 26, à 5 heures 26 minutes du soir.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.			LUNE.
Vendre	1 Oct. St. Jacques.	4	44	7 28	10h 8m
Samedi	2 St. Etienne I, p.m	4	45	7 27	10h 38m
DIM.	3 8 Pent.	4	46	7 26	11h 7m
Lundi	4 S. Dominique.	4	47	7 25	11h 39m
Mardi	5 N. D. des Neiges	4	49	7 23	matin.
Mercre	6 Trans. de N. S.	4	50	7 21	0h 14m
Jeudi	7 S. Cajetan.	4	51	7 19	0h 44m
Vendre	8 SS. Cyriac, etc. m.	4	52	7 18	1h 39m
Samedi	9 S. Pierre aux Liens.	4	54	7 16	2h 30m
DIM.	10 9 S. Laurent, mart.	4	55	7 15	3h 26m
Lundi	11 S. Xiste II, p.m.	4	57	7 13	○ lever.
Mardi	12 Ste. Claire, vierge.	4	58	7 12	7h 53m
Mercre	13 S. Alph. Liguori. év	4	59	7 10	8h 19m
Jeudi	14 S. Hormisdas, p. c.	5	0	7 9	8h 44m
Vendre	15 ASSOMPTION.	5	1	7 7	9h 7m
Samedi	16 <i>Jeûne</i> S. Hyacinthe.	5	2	7 6	9h 27m
DIM.	17 10 Oct. S. Laurent.	5	3	7 5	9h 55m
Lundi	18 Ste. Philomène.	5	4	7 3	10h 22m
Mardi	19 S. Roch, conf.	5	5	7 1	10h 53m
Mercre	20 S. Bernard, conf.	5	6	7 0	11h 30m
Jeudi	21 Ste. Jeanne de Ch.	5	8	6 58	matin.
Vendre	22 Oct. de l'Assomption	5	9	6 57	0h 14m
Samedi	23 S. Philippe de Beni.	5	10	6 55	1h 8m
DIM.	24 11 S. Cœur, Marie.	5	12	6 53	2h 11m
Lundi	25 S. Louis, roi.	5	13	6 51	3h 22m
Mardi	26 S. Zépherin, p. c.	5	13	6 49	● couch.
Mercre	27 S. Joseph de Calas.	5	14	6 47	7h 34m
Jeudi	28 S. Augustin, év.	5	15	6 46	8h 6m
Vendre	29 Décol. de S. J. -Bte.	5	16	6 44	8h 36m
Samedi	30 Ste. Rose de L.	5	18	6 42	9h 6m
DIM.	31 S. Raimond, Nonnat.	5	19	6 40	9h 38m

Premier Quartier
 Pleine Lune,
 Dernier Quartier
 Nouvelle Lune,

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
1	S. F.		
2	S. F.		
3			
4	Du		
5	S. L.		
6	De		
7	13		
8	Nat		
9	S. S.		
10	S. F.		
11	S. N.		
12	De		
13	De		
14	14		
15	Oct		
16	SS.		
17	4 T		
18	S.		
19	4 T		
20	4 T		
21	15		
22	S.		
23	S.		
24	N.		
25	S.		
26	S.		
27	SS		
28	16		
29	S.		
30	S.		

matin. Premier Quartier, le 2, à 8 heures 59 minutes du matin.
 soir. Fine Lune, le 10, à 8 heures 59 minutes du matin.
 soir. Premier Quartier, le 18, à 8 heures 34 minutes du matin.
 soir. Nouvelle Lune, le 25, à 1 heure 17 minutes du matin.

LUNE.	JOUR.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
8h 8m	1	S. Egide, abb.	5 21 6 39	10h 13m
10h 38m	2	S. Etienne, roi.	5 23 6 37	10h 53m
11h 7m	3		5 24 6 35	11h 37m
11h 39m	4	Du S. Sacrement.	5 25 6 33	matin.
matin.	5	S. Laurent Justinien	5 26 6 32	0h 27m
0h 14m	6	De la Conception	5 27 6 30	1h 21m
0h 44m	7	13 Pent. Sol. Nativ.	5 29 6 28	2h 19m
1h 39m	8	Nativ. Ste. Vierge.	5 30 6 26	3h 18m
2h 30m	9	S. Sergius, p. cf.	5 31 6 23	4h 19m
3h 26m	10	S. Hilaire, p. et cf.	5 33 6 22	○ lever.
○ lever.	11	S. Nicolas, Tolentin.	5 34 6 20	7h 12m
7h 53m	12	De l'octave.	5 35 6 18	7h 35m
8h 19m	13	De l'octave.	5 36 6 16	7h 59m
8h 44m	14	14 S. N. de Marie.	5 37 6 15	8h 24m
9h 7m	15	Oct. de la Nat.	5 38 6 13	8h 54m
9h 27m	16	SS. Corneille et Cyp	5 40 6 11	9h 27m
9h 55m	17	4 T. Stig. S. François	5 41 6 9	10h 13m
10h 22m	18	S. Joseph de Cup.	5 42 6 7	10h 54m
10h 53m	19	4 T. SS. Janvier, &c.	5 43 6 5	11h 51m
11h 30m	20	4 T. S. Agapit, p. c.	5 45 6 3	matin.
matin.	21	15 S. Matthieu, ap.	5 46 6 1	0h 57m
0h 14m	22	S. Thomas de V.	5 48 5 58	2h 10m
1h 8m	23	S. Lin, pape.	5 50 5 56	3h 26m
2h 11m	24	N.D. de la Merci	5 51 5 54	4h 45m
3h 22m	25	S. Pacifique, conf.	5 52 5 52	● couch.
● couch.	26	S. Eusèbe, p. c.	5 53 5 50	7h 3m
7h 34m	27	SS. Côme, Damien	5 54 5 48	7h 39m
8h 6m	28	16 (Sol. S. Michel.)	5 55 5 46	8h 5m
8h 36m	29	S. Michel Arch.	5 56 5 44	8h 41m
9h 6m	30	S. Hyeron, cf. doct.	5 58 5 42	9h 39m

Premier Quartier, le 1, à 9 heures 36 minutes du soir.
 Pleine Lune, le 10, à 1 heure 38 minutes du matin.
 Dernier Quartier, le 17, à 7 heures 18 minutes du soir.
 Nouvelle Lune, le 24, à 10 heures 16 minutes du matin.

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
Mercure	1 S. Rémi, év.	5 59 5 40	10h 18m
Jeudi	2 SS. Anges Gardiens.	6 1 5 38	11h 1m
Vendre	3 SS. Eustache, etc.m	6 2 5 36	matin.
Samedi	4 S. François d'As.	6 3 5 35	0h 1m
DIM.	5 17 S. Rosaire.	6 5 5 32	1h 10m
Lundi	6 S. Bruno, conf.	6 6 5 30	2h 10m
Mardi	7 S. Marc. p. cf.	6 7 5 28	3h 10m
Mercure	8 Ste. Brigitte, veu.	6 9 5 27	4h 1m
Jeudi	9 SS. Denis, &c. m.	6 10 5 25	5h 1m
Vendre	10 S. François Borgia.	6 11 5 24	○ lever
Samedi	11 Ex. de la Ste. Croix	6 12 5 22	6h 29m
DIM.	12 18 Maternité BVM.	6 14 5 20	6h 56m
Lundi	13 S. Edouard, cf.	6 15 5 19	7h 28m
Mardi	14 S. Callixte, pape.	6 16 5 17	8h 5m
Mercure	15 Ste. Thérèse, vieig.	6 18 5 15	8h 54m
Jeudi	16 S. Wincelas, m.	6 19 5 13	9h 42m
Vendre	17 Ste. Hedwidge.	6 21 5 11	10h 42m
Samedi	18 S. Luc, Evang.	6 22 5 9	11h 49m
DIM.	19 19 N.D. de la Vict.	6 23 5 8	matin.
Lundi	20 S. Jean de Canti.	6 24 5 6	1h 1m
Mardi	21 Ste. Ursule.	6 26 5 4	2h 17m
Mercure	22 Ste. Pulchérie, imp.	6 27 5 3	3h 34m
Jeudi	23 S. Pierre d'Alcantar	6 29 5 1	4h 51m
Vendre	24 S. Raphaël, arch.	6 30 4 59	● couch.
Samedi	25 S. Boniface I, p. cf.	6 32 4 58	6h 8m
DIM.	26 20 Pureté de Marie.	6 33 4 58	6h 31m
Lundi	27 S. Evariste,	6 34 4 55	7h 21m
Mardi	28 SS. Simon et Jude.	6 35 4 53	8h 9m
Mercure	29	6 37 4 51	9h 2m
Jeudi	30 B. Alphonse Rodrig.	6 38 4 50	10h 0m
Vendre	31 <i>Jéune.</i> S. Sirice, p.c.	6 39 4 49	11h 1m

Premier Quar
 Pleine Lune,
 Dernier Quar
 Nouvelle Lun

MAINE. F

amedi	1	T
IM.	2	2
undi	3	I
ardi	4	S
Mercure	5	
endi	6	
Vendre	7	
samedi	8	C
DIM.	9	2
Lundi	10	S
Mardi	11	S
Mercure	12	S
Jeudi	13	S
Vendre	14	S
Samedi	15	S
DIM.	16	S
Lundi	17	S
Mardi	18	S
Mercure	19	S
Jeudi	20	S
Vendre	21	S
Samedi	22	S
DIM.	23	S
Lundi	24	S
Mardi	25	S
Mercure	26	S
Jeudi	27	S
Vendre	28	S
Samedi	29	S
DIM.	30	S

Premier Quartier, le 8, à 6 heures 27 minutes du soir.
 Pleine Lune, le 16, à 4 heures 27 minutes du matin.
 Dernier Quartier, le 22, à 9 heures 12 minutes du soir.
 Nouvelle Lune, le 30, à 10 heures 32 minutes du matin.

du soir.
 du matin.
 du soir.
 du matin.
 ..
 LUNE
 40 10h 18m
 38 11h 18m
 36 matin.
 35 0h 11m
 32 1h 10m
 30 2h 10m
 28 3h 10m
 27 4h 11m
 25 5h 11m
 24 ○ lever
 20 6h 29m
 19 6h 56m
 17 7h 28m
 15 8h 5m
 13 8h 54m
 11 9h 42m
 9 10h 42m
 7 11h 49m
 5 matin.
 3 1h 1m
 1 2h 17m
 3h 34m
 4h 51m
 ● couch.
 6h 8m
 6h 31m
 7h 21m
 8h 9m
 9h 2m
 0h 0m
 1h 1m

SEMAINE.	FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.	LUNE.
1	TOUSSAINT.	6 41 4 47	matin.
2	21 Pent.	6 43 4 45	0h 3m
3	Les Trépassés.	6 44 4 44	0h 59m
4	S. Charles év.	6 45 4 43	1h 59m
5	} De l'octave.	6 47 4 41	3h 3m
6		6 49 4 40	3h 59m
7		6 51 4 39	5h 5m
8	Oct. de la Toussaint	6 52 4 37	○ lever.
9	22 Déd. de la Basl.	6 53 4 36	5h 31m
10	S. André Avellin.	6 55 4 35	6h 5m
11	S. Martin, évêque.	6 56 4 33	6h 47m
12	S. Martin I, p.m.	6 57 4 32	7h 37m
13	S. Nicolas I, p. cf.	6 59 4 31	8h 34m
14	S. Dieudonné,	7 0 4 30	9h 38m
15	Ste. Gertrude.	7 1 4 29	10h 47m
16	23 S. Stanislas Kos.	7 2 4 28	11h 59m
17	S. Grégoire Thau.	7 4 4 26	matin.
18	Déd. Basil. S.P.; S.P.	7 5 4 25	1h 13m
19	S. Pontien, p. m.	7 7 4 24	2h 28m
20	S. Félix de Valois.	7 8 4 24	3h 43m
21	Présentat. Ste. V.	7 9 4 23	4h 59m
22	Ste. Cécile.	7 10 4 22	● couch.
23	24 S. Clément, pap.	7 11 4 22	5h 10m
24	S. Jean de la Cx.	7 13 4 21	5h 56m
25	Ste. Catherine,	7 14 4 20	6h 47m
26	Ste. Elizabeth, v.	7 16 4 20	7h 44m
27	S. Irénée.	7 17 4 19	8h 45m
28	S. Grégoire III. p.c.	7 18 4 18	9h 47m
29	S. Gélase, p. conf.	7 20 4 18	10h 49m
30	1 Avent. (S. André)	7 21 4 17	11h 51m

Premier Quartier, le 8, à 10 heures 33 minutes du matin.
 Pleine Lune, le 15, à 0 heure 31 minutes du soir.
 Dernier Quartier, le 22, à 10 heures 40 minutes du matin.
 Nouvelle Lune, le 30, à 8 heures 20 minutes du matin.

SEMAINE	FETES RELIGIEUSES	SOLFIL.	LUNE.
Lundi	1 S. Didace conf.	7 22 4 16	matin.
Mardi	2 Ste. Bibianne, v. m.	7 23 4 16	0h 51m
Mercre	3 <i>Jeûne. S. Fran.-X.</i>	7 24 4 16	1h 51m
Jeudi	4 S. Pierre Chryso. év.	7 25 4 15	2h 51m
Vendre	5 <i>Jeûne. S. André, ap.</i>	7 26 4 15	3h 53m
Samedi	6 S. Nicolas.	7 27 4 15	4h 56m
DIM.	7 2 Avent.	7 28 4 15	6h 0m
Lundi	8 CONCEPTION BVM.	7 29 4 14	○ lever.
Mardi	9 S. Eutichien, p. m.	7 30 4 14	5h 31m
Mercre	10 J. S. Ambroise, év.	7 31 4 14	6h 27m
Jeudi	11 S. Damase, pape.	7 32 4 14	7h 30m
Vendre	12 J. S. Malchiade.	7 33 4 14	8h 38m
Samedi	13 Ste. Luce. V. M.	7 34 4 15	9h 49m
DIM.	14 3 Avent.	7 35 4 15	11h 1m
Lundi	15 Oct. de la Concept.	7 36 4 15	matin.
Mardi	16 S. Eusèbe, m.	7 37 4 15	0h 14m
Mercre	17 <i>Jeûne. 4 Temps.</i>	7 38 4 16	1h 27m
Jeudi	18 Exp. de la Ste. Vg.	7 39 4 16	2h 40m
Vendredi	19 4 <i>Temps.</i>	7 40 4 16	3h 54m
Samedi	20 4 <i>Temps.</i>	7 40 4 16	5h 8m
DIM.	21 4 Avent. Sol. S.Tho.	7 41 4 17	6h 19m
Lundi	22 S. Thomas, ap.	7 41 4 17	● couch.
Mardi	23	7 42 4 17	5h 28m
Mercre	24 <i>Jeûne. De la Vigile.</i>	7 42 4 18	6h 28m
Jeudi	25 NOEL.	7 43 4 18	7h 30m
Vendre	26 S. Etienne.	7 43 4 19	8h 33m
Samedi	27 S. Jean. ap. évang.	7 43 4 19	9h 36m
DIM.	28 <i>Vacat. SS. Innocents</i>	7 43 4 20	10h 37m
Lundi.	29 S. Thomas. de C.	7 43 4 21	11h 38m
Mardi	30 De l'octave	7 44 4 22	matin.
Mercre	31 S. Sylvestre, pape.	7 45 4 23	0h 37m

LE

Son Excellence
 Comte d'
 Kinross
 Honorable
 Général
 Sa Majesté
 la Nouvelle
 et Gouverneur
 de Sa Majesté
 Nord, et
 Col. L'honorable
 princip
 Lieut.-Col.
 vincial
 Lieut.-Col.
 vincial.

Les Honorable
 win, F. H.
 H. Merritt
 J. Joseph
 Greffier :
 Vallerand,
 troisième

Administration.

LE GOUVERNEUR GENERAL.

Son Excellence le Très-Honorable James Bruce, Comte d'Elgin et Kincardine, Baron Bruce, de Kinross et de Torry, un des membres du Très-Honorable Conseil Privé de Sa Majesté, Capitaine Général et Gouverneur en Chef des Provinces de Sa Majesté, le Canada, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Ecosse, et l'Isle du Prince-Edouard, et Gouverneur Général de toutes les Provinces de Sa Majesté sur le Continent de l'Amérique du Nord, et vice-amiral d'icelles.

Col. L'hon. Robert Bruce, Secrétaire Militaire et principal Aide-de-Camp.

Lieut.-Col. Edmund Antrobus, Aide-de-Camp Provincial.

Lieut.-Col. DeSalaberry, Extra Aide-de-Camp Provincial.

CONSEIL EXÉCUTIF.

Les Hon.—Joseph Bourret, *Président*, R. Baldwin, F. Hincks, L. H. LaFontaine, J. Leslie, W. H. Merritt, E. P. Taché.

J. Joseph, Greffier ; W. H. Lee, Assistant-Greffier ; S. B. Smith, premier clerc ; Flavien Vallerand, second clerc ; William A. Himsworth, troisième clerc, et Olivier Côté, quatrième clerc.

Pl.	10 jous.		20 jous.		30 jous.		40 jous.		50 jous.		60 jous.		70 jous.		80 jous.		100 jous.		
	£	s. d.	£	s. d.	£	s. d.	£	s. d.	£	s. d.	£	s. d.	£	s. d.	£	s. d.	£	s. d.	
100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
700	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
800	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
900	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

500 0 32 0 0 7 0 0 10 0 1 2 1 0 1 5 2 0 1 9 1 0 2 0 3 0 2 4 0 2 8
 100 0 0 4 0 0 8 0 0 11 0 1 3 0 1 7 0 1 11 0 2 3 0 2 7 0 2 11 2

INSTRUCTION PUBLIQUE.

J. B. Meilleur, écuyer, M. D., Surintendant de
l'Education pour le Bas-Canada.

Louis Giard, écuyer, Secrétaire.

W. S. Williams, Greffier.

Banques dans la Cité de Montreal.

Banque de Montréal, Place d'Armes.

Banque de la Cité, Place d'Armes.

La Banque du Peuple, Grande Rue St. Jacques.

Banque de l'Amérique Britannique du Nord, Grande
Rue St. Jacques.

Banque du Haut-Canada, Grande Rue St. Jacques.

Agence de la Banque Commerciale du District de
Midland, (H.-C.) Grande Rue St. Jacques.

La Banque de Prévoyance et d'Epargnes, Grande Rue
St. Jacques.

Banque d'Epargnes de Montréal, Bureau de la Banque
de Montréal.

Banque d'Epargnes de la Cité et District de Montréal,
(sous le patronage de Monseigneur l'Evêque de
Montréal,) Rue St. François-Xavier.

Son bureau est ouvert tous les jours de dix à trois
heures, les Lundis et Samedis soirs, depuis six jusqu'à
huit heures.

COURS DE JUSTICE.

Pour le Tableau complet de la Cour d'Appel et
des Termes Supérieurs et Inférieurs de chaque Dis-
trict de la province, et les Termes des Cours de Cir-
cuit pour le District de Montréal, voyez le Calendrier
publié à l'imprimerie de Louis Perrault, Rue St. Vin-
cent, à Montréal.

CON

Procédé p
ffit de ver
près la tra
ivement ; l
ur un tami
le beurre
ouisse se pr

Moyen d
carottes bie
tant deux
la parties ja
moins jaune
ez-le dans
battue. Ce b
fin, et se co
les procédé

Manière
glais prenn
sel de cui
salpêtre. I
répartissen
douze fois
manière o
toutes part
épars qu'il
ainsi, au
s'en servir

Moyen
beurre fra
salé est d
faire fond
de pain b

CONNAISSANCES UTILES.

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.—Penez de 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 qu'on 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 et pilent 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 mi-

nute 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 à 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.

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

Manière de conserver la viande plusieurs jours pendant les grandes chaleurs.—Le veau, le bœuf, le mouton et le gibier se conservent parfaitement, pendant huit à dix jours, dans la plus grande chaleur, si on les couvre d'une couche légère de son bluté, et qu'on suspende les morceaux au plafond d'une chambre élevée et bien aérée, dans un petit baril percé d'un grand nombre de petits trous, ou un garde-manger carré, garni de toile métallique, qui donne passage à l'air, en écartant cependant les mouches.

Moyen de conserver la viande longtemps, quand elle est cuite.—Rangez, par couche, dans un vase de terre ou de grès, la viande de boucherie ou la volaille rôtie. Vous l'arroserez ensuite avec une gelée, une sauce ou du jus de rôti. Vous fermerez le vase avec son couvercle, qui doit fermer hermétiquement, et dont vous lutterez encore les bords avec de la pâte

ou du papier
rieur. Vous
longtemps,
elle venait

Moyen d'
ont comme
après avoir
un air trop
corruption,
les progrès
c'est de me
ques morce

Manière
les plus sûr
insectes et
seulement
battu, et le
cet état, il
moindre al
et des sour
et de la v
maux nuis

Moyen
ces vers,
quelquesfoi
les, charde
inutiles, fa
rosier les
du ravage
suffisent p

Choix
pagation

ou du papier, afin d'interdire tout accès à l'air extérieur. Vous garderez ainsi la viande extrêmement long-temps, et vous la mangerez aussi fraîche que si elle venait d'être cuite.

Moyen de rétablir la viande et le poisson, etc., qui ont commencé à se gâter.—Quand la viande, etc., après avoir été gardée trop long-temps ou exposée à un air trop chaud, est prête à passer en un état de corruption, voici un moyen bien simple d'en arrêter les progrès et de la rendre mangeable et même saine ; c'est de mettre dans la marmite ou la daubière quelques morceaux de charbons.

Manière de conserver le seigle.—Un des moyens les plus sûrs pour conserver le seigle, et le sauver des insectes et des rats, est de ne pas l'éplucher. Il faut seulement le séparer de la paille, après qu'il a été battu, et le séparer d'avec elle dans les greniers. En cet état, il se garde très long-temps sans éprouver la moindre altération. On le garantit ensuite des rats et des souris, en jetant sur le tas, de la vigne sauvage et de la viorne. L'odeur de ce bois tient ces animaux nuisibles à une grande distance.

Moyen de détruire les vers blancs.—Pour détruire ces vers, qui dans moins d'une journée dévastent quelquefois tout un jardin, il faut faire brûler les feuilles, chardons, orties et toute autre espèce d'herbages inutiles, faire une lessive avec ces cendres et en arroser les couches du jardin que vous voulez garantir du ravage de ces insectes ; deux ou trois arrosages suffisent pour les détruire.

Choix du taureau et de la femelle pour la propagation de l'espèce.—Le taureau doit être gros, bien

fait et en bonne chair ; il doit avoir l'œil noir, le regard fier, le front ouvert, la tête courte, les cornes grosses et noires, les oreilles longues et velues, le museau grand, le nez court et droit, le cou charnu et gros, les épaules et la poitrine larges, les reins fermes, le dos droit, les jambes grosses et charnues, la queue, longue et couverte de poil ; l'allure ferme, sûre, le poil luisant, épais et doux au toucher. Il doit être, en outre, de moyen âge, entre trois et neuf ans au plus ; passé ce temps, il n'est plus bon qu'à engraisser.

Vache.—Elle doit avoir la taille haute, les cornes bien étendues, claires et polies ; le front large et uni, le corps long, le ventre gros et ample, les tétines blanches, point charnues, mais déliées, et au nombre de quatre. En général, elle doit être forte et docile.

Un taureau suffit pour vingt vaches, et on ne doit pas souffrir qu'il en saillisse plus de deux en un jour. Dans sa jeunesse, il faut le ménager, attendre pour lui permettre la propagation de son espèce qu'il ait au moins deux ans ; il peut continuer cette fonction avec succès, pendant sept à huit ans. S'il ne couvre que deux jours l'un, depuis le commencement d'avril jusqu'à la mi-juillet, il est en état de couvrir plus de trente vaches, sans être épuisé, pourvu qu'il ait de bons pâturages, et que, pour le mettre en rut et augmenter sa vigueur, on lui donne, de temps en temps, de l'orge, de la vesce et de l'avoine. On lui frotte quelquefois le museau, afin que son amour et sa vivacité se réveillent par l'odorat.

Un usage extrêmement abusif, c'est de conduire les vaches au taureau aussitôt qu'on s'aperçoit qu'elles sont en chaleur. Il vaut mieux attendre deux ans pour celles que l'on destine à devenir vaches laitières. Ce serait encore trop tôt pour les vaches qui doivent four-

r de bons
us rien pass
ombre de no
es, il s'en fai
neuf ans, la
ès vingt ans

Chandelles
ndre huit l
étroit et c
ur. Le tou

longera des
tirera au b
eront couve
épaisseur e
as assez for
ar les mèche
La chand
eaucoup pl
spèce de re
ouler. La
ument semb

Manière
ours des ca
et les hivers
rend une de
étable des
pour qu'elles
pour toute
âtée de ch
de son, d'ou
et passée au
point de le
au printem
ont plus b

de bons élèves de race. Les vaches ne valent
 rien passé dix ans. On connaît leur âge par le
 nombre de nœuds ou cercles qui se forment aux cor-
 nes, il s'en fait un chaque année. Depuis trois jusqu'à
 neuf ans, la vache est dans sa force : elle vit à peu
 près vingt ans.

Chandelles et bougies économiques.—On fera
 pondre huit livres de cire blanche dans un vase long
 et étroit et on y ajoutera deux livres de suif le plus
 pur. Le tout étant bien fondu et bien mêlé, on y
 plongera des chandelles de huit à la livre, que l'on en-
 tirera au bout de quelques instans ; elles se trou-
 veront couvertes d'une couche de cire, d'une ligne
 d'épaisseur environ. On réitérera, si l'épaisseur n'est
 pas assez forte, et on suspendra ensuite les chandelles
 par les mèches, afin qu'elles sèchent.

La chandelle une fois allumée, la cire se fondant
 beaucoup plus lentement que le suif, formera une
 espèce de rebord qui le contiendra et l'empêchera de
 couler. La chandelle sera d'ailleurs au-dehors, abso-
 lument semblable à la bougie.

*Manière de faire pondre les poules, et d'avoir tou-
 jours des œufs frais pendant les plus grands froids
 et les hivers les plus longs.*—Dès la fin d'octobre, on
 prend une douzaine de poules mères ; on les met dans
 l'étable des vaches, derrière des claies assez hautes
 pour qu'elles ne puissent les franchir. On leur donne,
 pour toute nourriture, du sarasin, et, le matin, une
 pâtée de chenevis pilé, dans laquelle on met un peu
 de son, d'oïze, et environ un sixième de brique pilée
 et passée au tamis. Cette nourriture les échauffe au
 point de les faire pondre tous les jours : mais aussi,
 au printemps, ce sont des poules ruinées ; elles ne
 sont plus bonnes qu'à engraisser pour mettre au pot.

Quand elles ont fini de pondre, on leur retranche la pâtée de chenvis et de brique, et on leur donne de l'orge pendant quelques jours. Enfin, on les engraisse en les nourrissant de grain de blé de Turquie, et de pâtée faite avec de la farine de sarrasin.

Manière de faire éclore les poulets sans que les poules couvent les œufs.—Réaumur a découvert ce secret par des expériences nombreuses. Il consiste à exposer les œufs à une chaleur de trente-deux degrés du thermomètre de Réaumur. Pour cela, on choisit des œufs fécondés ; on les place dans du fumier, ou bien on les expose dans des fours, des étuves, au bain-marie, ou à la vapeur de l'eau ; on a soin que la chaleur, communiquée aux œufs par ces moyens soit de trente à trente-quatre degrés, on a soin que cette chaleur soit continue, et nullement interrompue. On voit ordinairement éclore les poulets le vingtième jour, c'est-à-dire un jour plus tôt qu'ils ne sortent par l'incubation naturelle ; sans doute, parce que ces œufs ne sont pas exposés au refroidissement, comme le sont, de temps en temps, ceux couvés par la mère.

Manière d'avoir des poulets en hiver.—Prenez une poule d'Inde, après Noël ; mettez-la dans un lieu bien chaud, et donnez-lui vingt-cinq œufs à couvrir. En dix-huit ou vingt jours, les poussins éclosent. On les met chaudement dans un panier avec de la plume, durant cinq ou six jours, et on les nourrit à l'ordinaire, tant qu'ils sont sous l'aile de la mère.

Moyen d'avoir des cerises sans noyaux.—Prenez un jeune cerisier provenu de noyau et qui n'ait poussé qu'un seul jet : au printemps avant la pleine action de la sève, fendez ce jeune arbre en deux, depuis

extrémité s
acines ; ens
rtistement e
e peur d'alt
eau et le fer
nissez enu
ez-les avec
nent les sent
e cire dont
poules. Le
ous couper
erises auss
autres cerisie
èce de blan

Destructio
ficiable aux
u chanvre e
celle de l'
quées.

Moyen de
ut placer
otte de terr
s chenilles,
levées, tom
e terre, qu'
emontent su

Manière
ois pour l'
e soient pa
n deux ; o
ait blanchi
onservent t
ait bien ég

extrémité supérieure jusqu'à l'enfourchement des racines ; ensuite avec un morceau de bois, enlevez artistement et légèrement toute la moëlle de l'arbre, de peur d'altérer trop ses organes, n'employez le couteau et le fer que pour commencer l'opération. Réunissez ensuite les deux morceaux du jeune arbre, liez-les avec une corde de laine, et bouchez exactement les fentes dans toute leur longueur, avec l'espèce de cire dont se servent les mouleurs pour faire leurs boules. La sève réunira les deux parties de l'arbre ; vous couperez le cordon de laine et vous aurez des cerises aussi belles et aussi bonnes que celles des autres cerisiers, qui auront, au lieu du noyau, une espèce de blanc sans consistance.

Destruction du charançon.—Cet insecte, si préjudiciable aux blés et aux vignes, s'éloigne à l'odeur du chanvre et du sureau broyés ensemble, ou encore celle de l'ail écrasé en frictions sur les plantes attaquées.

Moyen de préserver les arbres des chenilles.—Il faut placer au haut de la tige de l'arbre une grosse motte de terre, que l'on aura soin d'assujettir. Toutes les chenilles, placées même sur les branches les plus élevées, tomberont ainsi en peu de jours. La motte de terre, qu'on ne retirera pas, empêchera qu'elles ne remontent sur l'arbre.

Manière de conserver des haricots verts et des petits pois pour l'hiver.—On prend des haricots verts qui ne soient pas trop gros : on les épluche sans les casser en deux ; on ôte seulement les extrémités ; on les fait blanchir, sans trop les laisser bouillir, afin qu'ils conservent leur verdure et leur fermeté, puis on les fait bien égouter. Ensuite on les met dans des pots

de grès, point assez pressés pour qu'ils ne puissent pas baigner dans l'eau ; on met dans chaque pot une poignée de sel, et on les laisse ainsi jusqu'au lendemain. Après cette opération, on met dans chaque pot de haricots, deux tiers d'eau et un tiers de vinaigre, avec trois ou quatre bonnes poignées de sel dans chaque pot de trois pintes ; on les couvre ensuite avec du beurre que l'on fait fondre.

Moyen d'arrêter le feu lorsqu'il a pris aux vêtements d'une femme ou d'un enfant.—Quand les vêtements d'une personne ont pris feu, l'attitude la plus dangereuse qu'elle puisse garder est de se tenir debout, car la flamme tend toujours à s'élever. Lorsque cette personne se trouve seule et qu'elle ne peut parvenir à éteindre le feu, le meilleur parti à prendre est de se jeter et de se rouler par terre ; si le feu n'est point éteint, son action s'en trouvera du moins ralentie. Lorsqu'on a le temps d'entortiller autour de sa tête et de son corps un tapis ou une couverture de laine grossière, on fait presque toujours cesser à l'instant même le danger, en éteignant le feu beaucoup plus aisément.

Moyen d'augmenter la chaleur du feu dans une chambre, sans employer plus de bois.—Ce moyen consiste à se servir des cendres du même bois, et à jeter de l'eau dessus pour en faire une pâte que l'on pétrit avec la pelle à feu. Cette espèce de mortier étant fait, on l'arrange dans le foyer entre les deux chenets, sur une épaisseur de trois à quatre pouces ; on en fait aussi deux petites élévations de chaque côté, le long des chenets, pour donner de l'air et réunir la chaleur. On met ensuite les tisons et le bois sur ce foyer humide et on allume le feu. Cette espèce de four, en

chauffant
leur et l
ce mort
leur qu'
core dava

Manière
nte de c
elle est
rd a été
si en puiss
et du foie
n lit de f
parée pa
rsqu'elle
utes les p
vitant de
bles. Le
e rancit ja

Mastic.
ne quanti
ez le pet
eufs, que
aitement
nisée ; m
le feu et l
ous en ét
er bien se

Manière
dissoudre
lique, et é
rez ensuit
que le feu

chauffant peu à peu, augmente de plus en plus la chaleur et la renvoie autour du foyer. Si l'on met ce mortier derrière le bois, au fond de l'âtre, la chaleur qu'il repoussera directement se fera sentir encore davantage.

Manière de conserver le lard.—La manière suivante de conserver le lard est d'autant plus utile qu'elle est simple et peu coûteuse. Après que le lard a été 17 jours dans le sel, on prend une caisse qui en puisse contenir trois ou quatre pièces, puis on met du foin au fond et on entoure chaque pièce avec un lit de foin, en ayant soin que chaque pièce soit séparée par une couche de foin ; on ferme la boîte lorsqu'elle est bien remplie et foulée avec du foin dans toutes les parties, on la dépose dans un lieu sec, en évitant de l'exposer aux attaques des animaux nuisibles. Le lard que l'on conserve de cette manière ne rancit jamais et conserve un excellent goût.

Mastic.—Mettez dans une demi-pinte de vinaigre une quantité égale de lait ; le lait se coagulera. Prenez le petit-lait seul et ajoutez-y les blancs de cinq œufs, que vous battrez bien. Après les avoir parfaitement mélangés, mettez-y de la chaux vive tamisée ; mêlez le tout jusqu'à consistance de pâte. Le feu et l'eau ne pourront rien sur ce mastic, si après vous en être servi, vous avez la précaution de le laisser bien sécher.

Manière de rendre le bois incombustible.—Faites dissoudre de la terre silicieuse dans de l'alcali caustique, et étendez cette liqueur sur le bois, vous pourrez ensuite le jeter dans le brasier le plus ardent sans que le feu ait la moindre action dessus.

Moyen de remplacer le lait ou la crème.—Dans les endroits où l'on ne peut pas facilement se procurer de la crème ou du lait, on peut facilement leur substituer un blanc d'œuf battu fortement dans un bol, en y versant graduellement du thé bouillant pour l'empêcher de tourner. Il est difficile de distinguer au goût si ce mélange n'est pas fait avec de la crème. Cela peut être d'un bon usage sur mer, puisque l'on peut conserver des œufs frais de beaucoup de manières.

Moyens propres à arrêter les essaims quand ils quittent leurs ruches.—Les abeilles d'un essaim ne sont point à craindre tant qu'elles n'ont point de couvain à défendre ; lorsqu'elles sortent, l'essaim s'abaisse et se fixe presque toujours sur un abrisseau voisin, en tournant sur lui-même. Si l'essaim s'élevait à douze ou quinze pieds, il faudrait lui jeter de la terre en poussière, du sable, et même de l'eau.

Moyens de se familiariser les abeilles.—Pour vivre en paix avec les abeilles, il suffit de ne pas les chagriner ; et si par hasard elles se posent sur vous, et que cela vous gêne, il faut se contenter de souffler dessus et ne point les chasser avec la main : une secousse trop brusque les mettrait en colère.

Lorsqu'on sera bien convaincu de cette vérité, on ne craindra plus les abeilles ; on parviendra même à les manier sans les irriter. En les approchant, en leur donnant quelques soins, en leur offrant de temps à autres des alimens de leur goût, elles reconnaîtront l'ami qui les soigne, et se reposeront sur lui avec sécurité.

Lorsqu'on veut toucher à l'intérieur des ruches, on se munit d'un linge attaché à un bâton, et on le présente fumant à l'entrée des ruches. Les abeilles

ient aussi
re le linge
rainte.

Amidon d'
on, on pre
rues, qu'on
n lave cet
u'on agite
apis de crin
cevoir l'ea
on se préci
plusieurs
age sorte ab
linaison, lai
usage.

Moyen de
conome alle
santé aux
Il conseille
l'arbre ma
bentine à la
es parties, a
une espèce
l'arbre pre
e moyen, d
orce ont é
une année.
La gomm
e toutes les
guérir da
e ou les ch
sacrifier l
de la plai

ient aussitôt en bruissant ; quand on a fini, on retire le linge et les abeilles se remettent bientôt de leur rainte.

Amidon de pommes de terre.—Pour obtenir cet amidon, on prend des pommes de terre bien lavées et crues, qu'on réduit en pâte au moyen d'une râpe. On lave cette pâte dans une grande quantité d'eau, qu'on agite fortement. On verse le mélange sur un tapis de crin, placé au-dessus d'un vase destiné à recevoir l'eau. On laisse reposer cette eau, et l'amidon se précipite au fond. On délayera de nouveau, et plusieurs fois de suite jusqu'à ce que l'eau de lavage sorte absolument sans couleur ; décantez par inclination, laissez sécher l'amidon et conservez-le pour usage.

Moyen de guérir les arbres malades.—M. Muller, botanome allemand, indique ce moyen pour rendre la santé aux arbres malades ou languissans.

Il conseille de dépouiller de leur écorce les parties de l'arbre malades ou gâtées, et de les enduire de térébentine à la chaleur du soleil. Peu de temps après, ces parties, ainsi enduites, paraissent être couvertes d'une espèce de laque qui empêche l'air d'y pénétrer. L'arbre prend bientôt une nouvelle vigueur. Par ce moyen, des arbres entièrement dépouillés de leur écorce ont été parfaitement rétablis dans l'espace d'une année.

La gomme et les chancres sont les plus terribles de toutes les maladies qui ruinent les arbres. Pour guérir dans ces deux cas, il faut enlever la gomme ou les chancres avec un instrument bien tranchant et sacrifier le bois jusqu'au vif. Vous frotterez ensuite la plaie avec de l'oseille, et vous en ferez pé-

nétrer le suc dans le bois. Cette guérison est radicale et les mêmes accidens ne se présentent plus.

Lorsqu'un arbre paraît malade, il faut enlever avec soin la mousse qui couvre son écorce, couper les branches mortes ou inutiles et le fumer en mettant au pied du bon fumier ou un animal mort, tel qu'un chat ou un lapin, si le hasard fait qu'on en ait une à sa disposition.

Procédé pour faire du fromage aux pommes de terre.—On fait bouillir une quantité suffisante de pommes de terre après les avoir pelées et pétries jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, on ajoute un caillé de lait doux non écrémé, en quantité égale à celle de la pomme de terre, quelquefois même une quantité moindre; car il suffit que le tout mêlé ensemble ait une certaine consistance. On assaisonne de sel et de poivre, et douze ou vingt heures après, on forme des petits fromages à la manière coutumée. Ces fromages deviennent meilleurs par mesure qu'on les garde plus long-temps.

Des fromages privés de la sérosité au moyen de la compression et du feu.—Dans les deux sortes de fromages dont il a été question jusqu'à présent, la matière caséuse ne subit pas l'action du feu. Il faut d'exposer le caillé sur des vaisseaux à claire-voie pour les premiers, et d'employer les efforts de la presse pour les seconds. Cette opération a pour objet d'amener la pâte à un état de consistance tel qu'elle puisse la manier, la figurer et la saler; mais lorsqu'on veut ajouter encore une perfection à cette pratique, il faut nécessairement employer la cuisson.

On met, pour cet effet, le lait destiné à faire le fromage, dans une chaudière exposée à l'action du feu modéré; on enduit ensuite de présure toute

surfaces de
et qu'on r

Après
primé son
sus le feu,
peu de te
on en cor
ce chaleu
gite, sans
et les mou

La pâte
les grumea
un degré
nâtre, et f
retirer la c
rapprocher
exprimer le
Cette pres
grumeaux
la presse p
sité et les r
mogénéité

Pour int
sa solution
fromages et
que celle o
dans cette
un mois, sa
borne à les
tous les jou
une partie d
moule, et lo
orbent plus
sité surabo
es fromages
dans un sou

surfaces de l'écuelle plate, qu'on plonge dans le lait, et qu'on remue en tous sens.

Après que la présure, aidée de la chaleur, a imprimé son action au fluide, on enlève le lait de dessus le feu, et on le laisse en repos; il se coagule en peu de temps: on sépare une portion du sérum, et on en conserve suffisamment pour cuire, à une douce chaleur, la masse divisée en grumeaux; on l'agite, sans discontinuer, avec les mains, les écuelles et les *mousoirs* dont on se sert pour la brasser.

La pâte est parvenue à son point de cuisson quand les grumeaux, qui nagent dans la sérosité, ont acquis un degré de consistance un peu ferme, un œil jaunâtre, et font ressort sous les doigts. Il faut alors retirer la chaudière de dessus le feu, remuer toujours, rapprocher en différentes masses les grumeaux, et exprimer le petit-lait le plus exactement possible. Cette première opération terminée, on distribue les grumeaux dans des moules, et on emploie l'effort de la presse pour achever d'en faire sortir toute la sérosité et les réunir de manière à former un corps d'homogénéité parfaite.

Pour introduire le sel dans le caillé cuit, favoriser sa solution et sa pénétration, il faut retourner les fromages et leur donner une autre forme moins large que celle où ils ont été d'abord moulés; ils restent dans cette seconde forme pendant trois semaines ou un mois, sans être comprimés par les bases. On se borne à les maintenir dans leur contour; on les sale tous les jours, en frottant de sel les deux bases et une partie du contenu; à chaque fois, on resserre le moule, et lorsqu'on s'aperçoit que les surfaces n'absorbent plus de sel, ce qui s'annonce par une humidité surabondante, on cesse d'y en mettre: on retire les fromages du moule, et on les porte en réserve dans un souterrain.

AU PUBLIC.

LE soussigné bien reconnaissant pour l'encouragement qu'il a reçu depuis dix-sept ans qu'il exerce l'art de l'imprimerie, a l'honneur, dans cette occasion, de dire qu'il vient d'ajouter à son matériel d'imprimerie une presse mécanique et à vapeur, et qu'à l'aide de sa fabrique de papier 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.
Lettres funéraires. Catalogues.
Billets promissoires. Brochures.
Lettres de change. Placards.
Circulaires. Etiquettes.
Chèques. Pamphlets.
Cartes. Factums.

BLANCS TOUJOURS EN MAINS :

POUR LES

Cour des Commissaires, Cour 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 FERRAULT.

Montréal, Novembre, 1850.

age-
l'art
dire
une
fa-
que
ages
avis
ux et

S:

uit

apier
pon-
tis de
tendu

T.

ec



