

37213 1667

LE PETIT  
**ALMANACH**

DU

**BAS-CANADA,**

POUR L'ANNÉE

**1866 :**

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, la température pour l'année 1866, 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*, l'horoscope pour tous les mois de l'année, etc.

*A vendre en gros et en détail*

**A LA LIBRAIRIE DU "CANADIEN,"**  
No. 21, rue La Montagne, Basse-Ville,  
QUÉBEC.

BIBLIOTHÈQUE  
PHILÉAS GAGNON,  
QUÉBEC, CANADA.

## COMPUT ECCLÉSIASTIQUE.

Lettre Dominicale.....	G.
Epacte.....	14.
Nombre d'Or.....	5.
Cycle Solaire.....	27.
Indiction Romaine.....	9.
Période Julienne.....	6579.

## 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.

Du Pri  
De l'Et  
De l'Av  
De l'Hi

Il y aura  
Lune.

I. Eclips  
de Mars.

II. Eclips

à Québec, co

ler contact d

Sera totale,

Milieu de l'E

Cessera d'être

Dernier cont

Durée de l'Ec

Grandeur de

III. Eclips

13 avril.

IV. Eclipse

Québec.

V. Eclipse

octobre, comm

Commenceme

Milieu,

Fin,

Grandeur 0.18

## OBSERVA

Si la Lune

tier, dans son

entre l'heure

Temps beau,

vent ne soit S

## QUATRE-TEMPS.

Du Printemps.....les 21, 23 et 24 mars.  
 De l'Eté.....les 23, 25 et 26 mai.  
 De l'Automne.....les 19, 21, 22 septembre.  
 De l'Hiver.....les 19, 21, 22 décembre.

## ÉCLIPSES.

Il y aura cette année trois Eclipses de Soleil et deux de Lune.

I. Eclipse partielle de Soleil invisible à Québec, le 16 de Mars.

II. Eclipse totale de Lune, les 30 et 31 de mars visible à Québec, comme suit :

1er contact de la pénombre, le 30 mars, à	8h. 43m. du s.
1er contact de l'ombre,	à 9h. 53m. du s.
Sera totale,	à 10h. 55m. du s.
Milieu de l'Eclipse,	à 11h. 48m. du s.
Cessera d'être totale le 31,	à 0h. 37m. du m.
Dernier contact de l'ombre,	à 1h. 44m. du m.
Dernier contact de la pénombre,	à 2h. 54m. du m.

Durée de l'Eclipse, 6 heures 11 m.  
 Grandeur de l'Eclipse, 15?.

III. Eclipse partielle de Soleil, invisible à Québec, le 13 avril.

IV. Eclipse totale de Lune le 24 Septembre, invisible à Québec.

V. Eclipse partielle du Soleil, visible à Québec, le 8 octobre, comme suit :

Commencement,	à 10h. 45m. du m.
Milieu,	à 11h. 29m. du m.
Fin,	à 1h. 21m. du s.

Grandeur 0.18.

## 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 1866.

**JANVIER.**—Du 1er au 8, le temps sera très froid et neigeux, à moins que le vent ne soit sud ; du 9 au 16, beau la majeure partie de cet intervalle ; du 17 au 23, le temps sera encore beau ; du 24 au 31, beau et froid.

**FÉVRIER.**—Du 1er au 7, beau et froid ; du 8 au 15, cet intervalle sera encore beau et froid ; du 16 au 21, il y aura pendant cette durée quelques tempêtes de neige ; du 22 au 28 le temps sera presque toujours beau et froid.

**MARS.**—Du 1er au 9, temps venteux ; du 10 au 16, froid et venteux presque toute cette durée ; du

17 au

24 au

AVR

fréque

beau.

MAI

au 14,

21, fré

au 29,

temps v

JUI

quente

avec le

est ou s

JUIL

d'un jou

du 20 au

28 au 3

AOU

au 18,

accompa

quelques

SEPT

du nord

est ; du 9

du 17 au

OCTO

toujours

au 23, be

NOVE

du 8 au 1

temps fro

froid avec

très froid.

DÉCE

beau et fr

17 au 23, le temps sera presque toujours beau ; du 24 au 31, neige ou pluie.

**AVRIL.**—Du 1er au 8, beau ; du 9 au 15, pluie fréquente ; du 16 au 30, il fera presque toujours beau.

**MAI.**—Du 1er au 7, passablement beau ; du 8 au 14, beau une partie de cette durée ; du 15 au 21, fréquentes averses d'un jour à l'autre ; du 22 au 29, pluie de temps à autre ; du 30 au 6 juin, temps variable.

**JUIN.**—Du 7 au 12, temps frais avec pluie fréquente ; du 13 au 19, beau ; du 20 au 27, beau avec le vent de l'ouest, pluie avec le vent de nord-est ou sud ; du 28 au 5 juillet, beau et chaud.

**JUILLET.**—Du 7 au 12, temps changeant, pluie d'un jour à l'autre ; du 13 au 19, beau et chaud ; du 20 au 27, quelques averses d'un jour à l'autre : du 28 au 3 août, quelques averses.

**AOÛT.**—Du 6 au 10, temps changeant ; du 11 au 18, temps très chaud et lourd suivi d'orages accompagnés de grêle et de tonnerre ; du 19 au 25, quelques averses ; du 26 au 31, beau et chaud.

**SEPTEMBRE.**—Du 1er au 8, beau avec le vent du nord-ouest, pluie si le vent est du sud ou nord-est ; du 9 au 16, le temps sera presque toujours beau ; du 17 au 24, beau ; du 25 au 30, quelques averses.

**OCTOBRE.**—Du 1er au 8, le temps sera presque toujours beau ; du 9 au 16, temps pluvieux ; du 17 au 23, beau ; du 24 au 31, passablement beau.

**NOVEMBRE.**—Du 1er au 7, plusieurs averses ; du 8 au 15, pluie d'un jour à l'autre ; du 16 au 22, temps froid avec soit neige ou pluie ; du 23 au 28, froid avec neige ; du 29 au 7 décembre, beau et très froid.

**DÉCEMBRE.**—Du 8 au 14, cet intervalle sera beau et froid ; du 15 au 21, froid avec neige et pou-

drerie ; du 22 au 28, beau et peu froid ; du 29 au 31, pluie ou neige.

---



---

COMMENCEMENT DES QUATRE SAISONS.

Le Printemps... le 20 mars à 3 h. 10 m. du soir.  
 L'Été..... le 21 juin à 11 h. 48 m. du matin.  
 L'Automne .... le 23 sept. à 2 h. 6 m. du matin.  
 L'Hiver ..... le 21 déc. à 8 h. 4 m. du soir.

---



---

**GOVERNEMENT PROVINCIAL.**

—  
 GOUVERNEUR-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 Nouvelle-Ecosse, du Nouveau-Brunswick, et de l'île du Prince Edouard, etc., etc., etc.

ADMINISTRATEUR.—Le Général Michel.

CONSEIL EXÉCUTIF.

*Bas-Canada.*

Sir N. F. Belleau, Receveur-Général.  
 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.  
 Hon. A.  
 Hon. V.  
 Hon. J.

COURS A

A Qué  
 A Montré  
 pouvoir d  
 jugements

Cou

District  
 24 juin.  
 District  
 District  
 février et  
 Sherbro  
 Kamoura  
 Ottawa,  
 Percé, 13  
 New Car  
 Ste. Scho  
 Joliette,  
 Sorel, 13  
 Malbaie,  
 Chicoutin  
 Rimouski  
 Montmag  
 St. Joseph  
 Arthabask  
 Nelsonvill

Hon. M. Howland, 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, 20  
 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 Carlisle, 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 20 au 26 mai, octobre et décembre.

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 novembre.

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

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

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 M  
 juin, se  
 Rimou  
 mars, ju  
 L'Isle  
 mars, ju  
 Kamou  
 février,  
 Mont  
 février,  
 St. M  
 Beauc  
 juin et n  
 Mégar  
 mars, ju  
 Arthal  
 de mars,  
 Lotbin  
 Percé.  
 12 au 21  
 Amher  
 New C  
 Carlet  
 Gaspé,  
 mois d'ao  
 Baie St  
 Saguen  
 mai et sep  
 Chicout  
 et octobre  
 Aux Tr  
 bre, novem  
 Sherbro  
 Maskin  
 Stanste  
 juin, sept  
 Cookshi  
 Richmo  
 Danville

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 octobre.

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

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 20 au 24 des mois de mars, juin et novembre.

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.

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.

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 10 au 16 fév. mai, oct. et déc.

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

Stanstead, (à Stanstead.) du 1er au 4 de février, juin, sept. et déc.

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 20, à 5 h. et 26 m. du m.

Dernier quartier, le 8 à 4 heures 52 minutes du soir.  
Nouvelle lune, le 16 à 3 heures 52 minutes du soir.  
Premier quartier, le 23 à 4 heures 9 minutes du soir.  
Pleine Lune, le 30 à 3 heures 44 minutes du soir.

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

m. du m.

du soir.  
du soir.  
du soir.  
du soir.

ET C. SOL.

434 17  
434 17  
424 18  
414 19  
414 19  
404 20  
404 20  
394 21  
384 22  
374 23  
374 23  
364 24  
354 25  
344 26  
334 27  
324 28  
314 29  
294 38  
284 32  
274 33  
264 34  
254 35  
244 35  
234 37  
214 39  
204 40  
194 41  
174 43  
164 44  
144 46  
134 47

## Fevrier.

11

Le Soleil entre aux Poissons le 18, à 7 h. et 1 m. du s.

Dernier quartier, le 7 à 2 heures 54 minutes du soir.  
Nouvelle lune, le 15 à 5 heures 28 minutes du matin.  
Premier quartier, le 22 à 0 heures 3 minutes du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L. ET C. SOL.		
Jeudi	1 Saint Ignace.	7	124	48
Vendredi	2 Purification de la Ste. Vierge.	7	114	49
Samedi	3 S. Hilaire, év. et doct. (14 jan)	7	104	50
DIMAN.	4 <i>Sexagésime</i> . Chandeleur.	7	94	51
Lundi	5 Ste. Agathe, vierge et martyr	7	74	53
Mardi	6 Passion de N. S. J.-C.	7	64	54
Mercredi	7 Saint Romuald, abbé.	7	54	55
Jeudi	8 Saint Jean de Matha, conf.	7	44	56
Vendredi	9 St. Raymond de Pegnafort.	7	34	57
Samedi	10 Ste. Scholastique, vierge.	7	14	59
DIMAN.	11 <i>Quinquagésime</i> .	6	575	3
Lundi	12 Saint André Corsin, év. (4).	6	555	5
Mardi	13 Saint Tite, év. (6).	6	545	6
Mercredi	14 LES CENDRES.	6	525	8
Jeudi	15 Ste. Martine, vierge et mart.	6	515	9
Vendredi	16 Ste. Couronne de N. S. J. C.	6	495	11
Samedi	17 De la férie.	6	475	13
DIMAN.	18 1er dimanche du Carême.	6	455	15
Lundi	19 } De la férie.	6	445	16
Mardi	20 } De la férie.	6	425	18
Mercredi	21 <i>Quatre-temps</i> . De la férie.	6	415	19
Jeudi	22 Chaire de S. Pierre à Antioche.	6	395	21
Vendredi	23 <i>Quatre-temps</i> . Ste. Lance.	6	375	23
Samedi	24 <i>Quatre-temps</i> . S. Matthias, ap	6	355	25
DIMAN.	25 2nd dimanche du Carême.	6	345	26
Lundi	26 St. Pierre Damien.	6	335	27
Mardi	27 } De la férie.	6	315	29
Mercredi	28 } De la férie.	6	295	31

Le Soleil entre au Bélier le 20 à 3 heures 10 m. du s.

Pleine lune, le 1 à 7 heures 7 minutes du matin.  
 Dernier quartier, le 9 à 11 heures 8 minutes du matin.  
 Nouvelle lune, le 16 à 4 heures 52 minutes du soir.  
 Premier quartier, le 23 à 8 heures 17 minutes du matin.  
 Pleine lune, le 30 à 11 heures 46 minutes du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
Jeudi	1 De la férie.	6	295	31	
Vendredi	2 Saint Suaire de N. S. J. C.	6	275	33	
Samedi	3 De la férie.	6	255	35	
DIMAN.	4 3ème dimanche du Carême.	6	245	36	
Lundi	5 St. Casimir, confesseur.	6	235	37	
Mardi	6 De la férie.	6	215	39	
Mercredi	7 Saint Thomas d'Aquin.	6	195	41	
Jeudi	8 Saint Jean de Dieu, conf.	6	185	42	
Vendredi	9 Les Cinq Plaies de N. S. J. C.	6	165	44	
Samedi	10 Saints Quarante Martyrs.	6	145	46	
DIMAN.	11 4e du Carême. St. Joseph.	6	135	47	
Lundi	12 Saint Grégoire.	6	115	49	
Mardi	13 Sainte Françoise.	6	95	51	
Mercredi	14 } De la férie.	6	85	52	
Jeudi	15 }	6	65	54	
Vendredi	16 Précieux Sang de N. S. J. C.	6	45	56	
Samedi	17 Saint Patrice, évq. et con.	6	25	58	
DIMAN.	18 De la Passion.	6	15	59	
Lundi	19 S. Joseph, 1er patron du pays.	5	596	1	
Mardi	20 St. Gabriel, archange.	5	586	2	
Mercredi	21 Saint Benoît, abbé.	5	566	4	
Jeudi	22 De la férie.	5	546	6	
Vendredi	23 Notre-Dame de Pitié.	5	526	8	
Samedi	24 De la férie.	5	506	10	
DIMAN.	25 Des Rameaux.	5	496	11	
Lundi	26 }	5	476	13	
Mardi	27 } De la férie.	5	456	15	
Mercredi	28 }	5	446	16	
Jeudi	29 Jeudi Saint.	5	426	18	
Vendredi	30 Vendredi Saint.	5	416	19	
Samedi	31 Samedi Saint.	5	396	21	

Le Soleil

Dernier  
Nouvelle  
Premier  
Pleine l

SEMAINE

DIMAN.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

DIMAN.

Lundi

3

Le Soleil entre au Taureau le 20 à 7 h. et 47 m. du m.

Dernier quartier, le 8 à 3 heures 57 minutes du matin.  
 Nouvelle lune, le 15 à 2 heures 18 minutes du matin.  
 Premier quartier, le 21 à 5 heures 46 minutes du soir.  
 Pleine lune, le 29 à 4 heures 28 minutes du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L. ET C. SOL.
DIMAN. 1	PAQUES.	5 376 23
Lundi 2	} De l'octave privilégiée.	5 356 25
Mardi 3		5 346 26
Mercredi 4		5 326 28
Jeudi 5		5 316 29
Vendredi 6	} De l'oct. sem.-dble. privil.	5 296 31
Samedi 7		5 276 33
DIMAN. 8	De Quasimodo. 1er apr. Pâq.	5 266 34
Lundi 9	Annonciation. Point d'oblig.	5 246 36
Mardi 10	Saint François de Paule, conf.	5 226 38
Mercredi 11	St. Léon, pape et docteur.	5 206 40
Jeudi 12	Saint Isidore, év., con. et doct.	5 196 41
Vendredi 13	Saint Herménégilde, martyr.	5 176 43
Samedi 14	Saint Vincent Ferrier	5 166 44
DIMAN. 15	2e apr. Pq. Patron. S. Joseph.	5 146 46
Lundi 16	De la férie.	5 136 47
Mardi 17	Saint Anicet, pape et martyr.	5 116 49
Mercredi 18	De la férie.	5 96 51
Jeudi 19	Du Saint Sacrement.	5 86 52
Vendredi 20	De la férie.	5 66 54
Samedi 21	Saint Anselme.	5 56 55
DIMAN. 22	3e après Pâques. Ste. Famille.	5 36 57
Lundi 23	Saint George, martyr.	5 16 59
Mardi 24	St. Fidèle, martyr.	5 07 0
Mercredi 25	Saint Marc, apôtre.	4 587 2
Jeudi 26	Saints Clet, etc., martyrs.	4 577 3
Vendredi 27	Sts. Soter et Caius, pap. et m.	4 557 5
Samedi 28	De l'Immaculée Conception.	4 547 6
DIMAN. 29	4e après Pâques. S. Pierre, m	4 537 7
Lundi 30	Ste. Catherine de Sienne, vge	4 517 9

Le Soleil entre aux Gémeaux le 21 à 8 h. 3 m. du m.

Dernier quartier, le 7 à 4 heures 57 minutes du soir.  
 Pleine lune, le 14 à 10 heures 13 minutes du matin.  
 Premier quartier, le 21 à 5 heures 13 minutes du matin.  
 Nouvelle lune, le 29 à 8 heures 33 minutes du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
Mardi	1 Sts. Philippe et Jacq., apôtres	4	497	11	
Mercredi	2 Saint Athanase, évq. et doct.	4	487	12	
Jeudi	3 Invention de la Sainte Croix.	4	477	13	
Vendredi	4 Sainte Monique.	4	457	15	
Samedi	5 St. Pie V, pape et confesseur.	4	447	16	
DIMAN.	6 5e a. Pâq. S. Jean Porte-Lat.	4	437	17	
Lundi	7 Rogations. S. Stanislas, év. m	4	407	19	
Mardi	8 Rogations. Appar. S. Michel.	4	407	20	
Mercredi	9 Rogations. S. Grégoire de N.	4	397	21	
Jeudi	10 ASCENSION, d'obligation.	4	377	23	
Vendredi	11 Saint Antonin.	4	367	24	
Samedi	12 SS Nérée, etc., martyrs.	4	357	25	
DIMAN.	13 Dimanche dans l'oct. de l'Asc.	4	347	26	
Lundi	14 } De l'octave.	4	327	28	
Mardi	15 }	4	317	29	
Mercredi	16 Saint Ubalde, évq. et confes.	4	307	30	
Jeudi	17 Octave de l'Ascension.	4	297	31	
Vendredi	18 Saint Venant, martyr.	4	277	33	
Samedi	19 Jeûne. Vigile de la Pentecôte.	4	267	34	
DIMAN.	20 PENTECOTE.	4	257	35	
Lundi	21	4	247	36	
Mardi	22	4	237	37	
Mercredi	23 Jeûne. Q. temps } De l'octave	4	227	38	
Jeudi	24 } privilégiée.	4	217	39	
Vendredi	25 Jeûne. Q. temps	4	207	40	
Samedi	26 Jeûne. Q. temps	4	197	41	
DIMAN.	27 1er apr. la Pent. Ste. Trinité.	4	187	42	
Lundi	28 Notre-Dame Auxiliatrice (24)	4	177	43	
Mardi	29 S. Jean Népomucène, martyr.	4	167	44	
Mercredi	30 S. Pierre Célestin, pape et con	4	157	45	
Jeudi	31 FETE-DIEU, d'obligation.	4	157	45	

Dernier q  
 Nouvelle  
 Premier c  
 Pleine lun

Vendredi  
 Samedi  
 DIMAN.  
 Lundi  
 Mardi  
 Mercredi  
 Jeudi  
 Vendredi  
 Samedi  
 DIMAN.  
 1  
 Lundi  
 1  
 Mardi  
 1  
 Mercredi  
 1  
 Jeudi  
 1  
 Vendredi  
 1  
 Samedi  
 1  
 DIMAN.  
 1  
 Lundi  
 1  
 Mardi  
 1  
 Mercredi  
 2  
 Jeudi  
 2  
 Vendredi  
 2  
 Samedi  
 2  
 DIMAN.  
 2  
 Lundi  
 2  
 Mardi  
 2  
 Mercredi  
 2  
 Jeudi  
 2  
 Vendredi  
 2  
 Samedi  
 3

Le Soleil entre à l'Ecrevisse le 21 à 11 h. et 48 m. du m.

Dernier quartier, le 6 à 2 heures 28 minutes du matin.  
 Nouvelle lune, le 12 à 5 heures 22 minutes du soir.  
 Premier quartier, le 19 à 7 heures 0 minutes du soir.  
 Pleine lune, le 27 à 10 heures 50 minutes du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L. ET C. SOL.
Vendredi 1	} De l'octave.	4 147 46
Samedi 2		4 137 47
DIMAN. 3	2e après la Pentecôte.	4 137 47
Lundi 4	St. François Caracciolo, conf.	4 127 48
Mardi 5	De l'octave.	4 127 48
Mercredi 6	Saint Norbert, év.	4 107 50
Jeudi 7	Octave de la fête-Dieu.	4 107 50
Vendredi 8	Sacré Cœur de Jésus.	4 107 50
Samedi 9	Saint Paschal Baylon, conf.	4 107 50
DIMAN. 10	3e Dim. après la Pentecôte.	4 97 51
Lundi 11	Saint Barnabé, apôtre.	4 97 51
Mardi 12	S. Jean de S. Facond, conf.	4 87 52
Mercredi 13	St. Antoine de Padoue, conf.	4 87 52
Jeudi 14	Saint Basile.	4 87 52
Vendredi 15	St. Grégoire VII, con. et p. (25	4 77 53
Samedi 16	Saint Jean Fr. Régis.	4 77 53
DIMAN. 17	4e après la Pentecôte.	4 77 53
Lundi 18	S. Philippe de Néri, con. n. p.	4 67 54
Mardi 19	Ste. Julienne, vierge.	4 67 54
Mercredi 20	Ste. Angèle Mérici, vierge.	4 67 54
Jeudi 21	Saint Louis de Gonzague.	4 57 55
Vendredi 22	Saint Bernardin de Sienne.	4 57 55
Samedi 23	S. Magdeleine de Pazzi, vierg	4 57 55
DIMAN. 24	5e a. Pent. Nat. S. J. Baptiste	4 57 55
Lundi 25	Saint Guillaume, abbé.	4 67 54
Mardi 26	Sts. Jean et Paul, martyrs.	4 67 54
Mercredi 27	De l'octave.	4 77 53
Jeudi 28	Jeûne. Saint Léon.	4 77 53
Vendredi 29	Sts. PIERRE et PAUL, apô.	4 77 53
Samedi 30	Commémoration de St. Paul.	4 77 53

a. du m.

a soir.

a matin.

a matin.

F C. SOL.

497 11

487 12

477 13

457 15

447 16

437 17

407 19

407 20

397 21

377 23

367 24

357 25

347 26

327 28

317 29

307 30

297 31

277 33

267 34

257 35

247 36

237 37

227 38

217 39

207 40

197 41

187 42

177 43

167 44

157 45

157 45

Le Soleil entre au Lion le 23 à 3 h. et 28 m. du m.

Dernier quartier, le 5 à 9 heures 18 minutes du matin.  
Nouvelle lune, le 12 à 0 heure 50 minutes du matin.  
Premier quartier, le 19 à 10 heures 59 minutes du matin.  
Pleine lune, le 27 à 11 heures 28 minutes du matin.

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

1	87	52
4	87	52
4	97	51
4	97	51
4	107	50
4	107	50
4	117	49
4	117	49
4	127	48
4	137	47
4	137	47
4	147	46
4	147	46
4	157	45
4	167	44
4	177	43
4	187	42
4	197	41
4	207	40
4	217	39
4	227	38
4	237	37
4	247	36
4	257	35
4	267	34
4	277	33
4	287	32
4	297	31
4	317	29
4	327	28
4	327	28

Le Soleil entre à la Vierge le 23 à 10 h. 2 m. du m.

Dernier quartier, le 3 à 2 heures 31 minutes du soir.  
Nouvelle lune, le 10 à 9 heures 51 minutes du matin.  
Premier quartier, le 18 à 4 heures 35 minutes du matin.  
Pleine lune, le 25 à 10 heures 49 minutes du soir.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L. ET C. SOL.
Mercredi	1 Saint Pierre aux liens.	4 357 25
Jeudi	2 Saint Alphonse de Ligori.	4 367 24
Vendredi	3 Invention de St. Etienne.	4 377 23
Samedi	4 Saint Dominique, conf. non p.	4 387 22
DIMAN.	5 11e a. Pent. N. D. des Neiges.	4 407 20
Lundi	6 Transfiguration de N. S. J.-C.	4 417 19
Mardi	7 St. Cajétan, conf. non pontife.	4 427 18
Mercredi	8 Saint Cyriac, etc., martyrs.	4 437 17
Jeudi	9 De la Vigile.	4 457 15
Vendredi	10 Saint Laurent.	4 467 14
Samedi	11 De l'octave.	4 477 13
DIMAN.	12 12e a. Pent. Sainte Claire, vge	4 497 11
Lundi	13 De l'octave.	4 507 10
Mardi	14 De l'octave.	4 527 8
Mercredi	15 Assomption de la Ste. Vierge.	4 537 7
Jeudi	16 Saint Roch.	4 547 6
Vendredi	17 Octave de Saint Laurent.	4 567 4
Samedi	18 <i>Jeûne.</i> Saint Hyacinthe.	4 587 2
DIMAN.	19 13e a. Pent. Sol. de l'Assomp.	5 07 0
Lundi	20 S. Bernard, abbé et doct.	5 16 59
Mardi	21 S. Jeanne-F. F. de Chantal, Ve	5 26 58
Mercredi	22 Octave de l'Assomption.	5 46 56
Jeudi	23 Saint Philippe Béniti.	5 56 55
Vendredi	24 Saint Barthélemi, apôtre.	5 66 54
Samedi	25 St. Louis, 2d titul. de l'E. M.	5 86 52
DIMAN.	26 14e a. Pent. S. Cœur de Marie.	5 106 50
Lundi	27 St. Joseph de Calasancz, conf.	5 126 48
Mardi	28 S. Augustin, con., pon. et doc.	5 136 47
Mercredi	29 Décol. de St. Jean-Baptiste.	5 146 46
Jeudi	30 Sainte Rose de Lima.	5 166 44
Vendredi	31 Saint Raymond Nonnat.	5 186 42

Le Soleil entre à la Balance le 23 à 2 h. et 6 m. du m.

Dernier quartier, le 1 à 7 heures 24 minutes du soir.  
Nouvelle Lune, le 8 à 9 heures 29 minutes du soir.  
Premier quartier, le 16 à 10 heures 43 minutes du soir.  
Pleine lune, le 24 à 9 heures 20 minutes du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L. ET C. SOL.		
Samedi	1 De l'Immaculée Conception.	5	20	40
DIMAN.	2 15e Dim. après la Pentecôte.	5	22	38
Lundi	3 St. Etienne, conf. non pontife.	5	24	36
Mardi	4 De la férie.	5	26	34
Mercredi	5 Saint Laurent Justinien.	5	28	32
Jeudi	6 Du Saint Sacrement.	5	29	31
Vendredi	7 De la férie.	5	31	29
Samedi	8 Nativité de la Sainte-Vierge.	5	32	28
DIMAN.	9 16 a. Pent. Sol. de la Nativité.	5	34	26
Lundi	10 S Nicolas, con. non pont.	5	35½	24½
Mardi	11	5	37	23
Mercredi	12 } De l'octave.	5	39	21
Jeudi	13 }	5	40	20
Vendredi	14 Exaltation de la Sainte Croix.	5	42	18
Samedi	15 Octav. de la Nativ. Ste. Vge.	5	44	16
DIMAN.	16 17e a. Pent. N. D. d. Douleurs	5	46	14
Lundi	17 Stigmates de St. François.	5	47	13
Mardi	18 St. Joseph de Cupertino, conf.	5	48	12
Mercredi	19 J. Q.-temps. Saint Janvier.	5	50	10
Jeudi	20 Saint Eustache, etc., martyrs.	5	52	8
Vendredi	21 Jeûne. Q.-temps. S. Mathieu.	5	54	6
Samedi	22 J. Q.-temps. S. Thomas de Vil	5	55	5
DIMAN.	23 18e Dim. après la Pentecôte.	5	57	3
Lundi	24 Notre-Dame de la Merci.	5	58	2
Mardi	25 Saints Corneille, etc.	6	0	0
Mercredi	26 Saint Lin. pape et martyr.	6	15	59
Jeudi	27 Saints Côme, etc.	6	35	57
Vendredi	28 Saint Wencelsas.	6	55	55
Samedi	29 Dédicace de St. Michel.	6	75	53
DIMAN.	30 19e après Pent. Saint Jérôme.	6	85	52

Le Sol

Dernie  
Nouve  
Premie  
Pleine  
Dernie

SEMAI

Lundi  
Mardi  
Mercre  
Jeudi  
Vendred  
Samedi  
DIMAN  
Lundi  
Mardi  
Mercred  
Jeudi  
Vendred  
Samedi  
DIMAN  
Lundi  
Mardi  
Mercredi  
Jeudi  
Vendredi  
Samedi  
DIMAN  
Lundi  
Mardi  
Mercredi

n. du m.

u soir.  
u soir.  
u soir.  
u matin.

ET C. SOL.

20	6	40
22	6	38
24	6	36
26	6	34
28	6	32
29	6	31
31	6	29
32	6	28
34	6	26
35	6	24
37	6	23
39	6	21
40	6	20
42	6	18
44	6	16
46	6	14
47	6	13
48	6	12
50	6	10
52	6	8
54	6	6
55	6	5
57	6	3
58	6	2
0	6	0
1	5	59
3	5	57
5	5	55
7	5	53
8	5	52

# Octobre.

Le Soleil entre au Scorpion le 23 à 3 h. et 15 m. du s.

Dernier quartier, le 1 à 1 heure 24 minutes du matin.  
 Nouvelle lune, le 8 à 0 heure 13 minutes du soir.  
 Premier quartier, le 16 à 4 heures 39 minutes du soir.  
 Pleine lune, le 23 à 7 heures 27 minutes du soir.  
 Dernier quartier, le 30 à 10 heures 0 minute du matin.

SEMAINE.	FÊTES RELIGIEUSES.	L. ET C. SOL.
Lundi	1 Saint Rémi, év.	6 10 5 50
Mardi	2 Saints Anges Gardiens.	6 12 5 48
Mercredi	3 De la férie.	6 13 5 47
Jeudi	4 Saint François d'Assise.	6 15 5 45
Vendredi	5 Saints Placide, etc., martyrs.	6 17 5 43
Samedi	6 St. Bruno, conf. non pontife.	6 18 5 42
DIMAN.	7 20e après Pent. St. Rosaire.	6 20 5 40
Lundi	8 Sainte Brigitte, Veuve.	6 21 5 39
Mardi	9 SS. Denys, etc.	6 23 5 37
Mercredi	10 Saint François de Borgia.	6 25 5 35
Jeudi	11 Du Saint Sacrement.	6 27 5 33
Vendredi	12 De la férie.	6 28 5 32
Samedi	13 Saint Edouard conf. non pont.	6 30 5 30
DIMAN.	14 21e ap. Pent. Maternité S. V.	6 32 5 28
Lundi	15 Ste. Thérèse, vierge.	6 33 5 27
Mardi	16 Saint Calixte.	6 34 5 26
Mercredi	17 Sainte Hedwidge, veuve.	6 36 5 24
Jeudi	18 Saint Luc.	6 37 5 23
Vendredi	19 Saint Pierre d'Alcantara.	6 39 5 21
Samedi	20 Saint Jean de Kenty.	6 40 5 20
DIMAN.	21 22e a. Pent. Pureté Ste. Vge.	6 42 5 18
Lundi	22 } De la férie.	6 44 5 16
Mardi	23 }	6 45 5 15
Mercredi	24 Saint Raphaël, archange.	6 47 5 13
Jeudi	25 Du Saint Sacrement.	6 49 5 11
Vendredi	26 Saint Evariste, pape et mart.	6 50 5 10
Samedi	27 De la Vigile.	6 52 5 8
DIMAN.	28 23e a. Pent. S. Simon et Jude.	6 54 5 6
Lundi	29 } De la férie.	6 55 5 5
Mardi	30 }	6 57 5 3
Mercredi	31 Jeûne, Vigile de la Toussaint.	6 58 5 2

Le Soleil entre au Sagittaire le 22 à 11 h. et 58 m. du m.

Nouvelle lune, le 7 à 5 heures 40 minutes du matin.  
Premier quartier, le 15 à 9 heures 22 minutes du matin.  
Pleine lune, le 22 à 5 heures 30 minutes du matin.  
Dernier quartier, le 28 à 10 heures 20 minutes du soir.

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

Le Soleil en

Nouvelle lune  
Premier qua  
Pleine lune,  
Dernier qua

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

## Decembre.

21

5 m. du m.

Le Soleil entre au Capricorne le 21 à 8 h. et 5 m. du s.

u matin.  
u matin.  
u matin.  
u soir.

Nouvelle lune, le 7 à 0 heure 40 minutes du matin.  
Premier quartier, le 14 à 11 heures 48 minutes du soir.  
Pleine lune, le 21 à 3 heures 49 minutes du soir.  
Dernier quartier, le 28 à 2 heures 38 minutes du soir.

ET C. SOL.

59 5 1  
14 59  
34 57  
44 56  
54 55  
74 53  
84 52  
94 51  
114 49  
124 48  
134 47  
154 45  
164 44  
174 43  
194 41  
214 39  
224 38  
234 37  
244 36  
264 34  
274 33  
284 32  
294 31  
304 30  
314 29  
324 28  
334 27  
344 26  
354 25  
364 24

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

22

## 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 cris e  
que ceux q  
bouilli et de

Le grand  
traiter ses c  
eux l'inégal

Quoiqu'on  
mais que ce  
entendu par

Acceptez  
réservent qu  
pas tous déco

Défiez-vo  
vantent leur  
perce à trav

L'esprit de  
faire briller

A table, g  
spect. S'ext  
cot complime

Savoir pla  
de goût et d'

n'est point à  
femme qu'a  
jeune homme

*Au chou.*—

viande ; fait  
viande ; coup

marmite un n  
le tout à votr  
heures. On p

des navets et

*Au riz.*—F

que vous fere  
des carottes e  
jetez une tas  
heure avant d

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 circonspect. 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 po*  
mettez  
fond d'u  
tures, a  
goût, gr  
peu de  
citron;  
sur votr  
muscad  
cela est  
*De la*  
pour six  
lait boui  
cannelle  
petit feu

REMA  
de faire  
de ce qu  
On ne  
tisseries  
Il est  
poêle ou  
qui est  
morceau  
tout; sa  
Pour  
d'œuf, u  
beurrez

*Pâte*  
dans un  
livre de  
votre go  
la rendre

*Pâte*  
feuilleté  
chopine  
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, ramenant 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 b  
 la peau, é  
 six œufs,  
 dedans le  
 possible,  
 faites fon  
 nécessaire  
 brassez le  
 mettez da  
 vos ingréd  
 suffit pou  
 sucre fin c

*Des P*  
 porc frais  
 plat; dan  
 qu'une bo  
 plat, puis  
 qu'à la bo  
 suivra du

*Au mou*  
 ton dans l  
 farine, ave  
 sont rôtis,  
 miard d'e  
 sonné, fait  
 un plat cre  
 couvrez de  
 un bouquet  
 le pâté ser  
 rez conser

*Au veau*  
 ton ci-dess  
 de lard, le  
 On coupe l  
 mince.

*Aux pa*  
 poivre, sel,  
 dans de la  
 en peut me

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 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-leur 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 extractez les graines et coupez 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

ajout  
four

*Pe*  
veau  
bœuf  
sonne  
Corin  
deux  
pâte  
viand  
est c

*M*  
mout  
poivr  
prene  
longt  
ginge  
faites

*Le*  
les la  
un pe

*Pa*  
de su  
batter  
ensui  
la far  
uen  
tout u

*Pe*  
olon p  
demia  
rée de

*Br*  
un de  
deux  
en mé

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 avarés, 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 éloquents, 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 beaucoup de peine à se nourrir ; sont d'une couleur pâle, d'une complexion délicate, mais généreux et con-

# 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 étén-  
due, et celles des encanteurs et marchands.

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

Québec, novembre 1865.

## 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.