L'Association Protectrice de Bienfaisance de la Prévoyance
Bureau Principal: 92, Temple Street.
Succursale, Chambre No. 3 et 4
No. 187, rue Saint-Jacques.

Les familles doivent s'assurer dans

L'Association Protectrice de Bienfaisance de la Prv. Quebec

Bureau Principal: 92, Temple Building, Montréal

Succursalle, Chambre Nos. 3 et 4,
No. 133, rue St-Joseph, St-Roch, Québec.

Les familles doivent s'assurer dans L'Association Prot. de Bienfaisance. Penssz-y bien.

Venez voir les avantages que l'on vous donne dans L'Association. Consultation gratis.

Traits caractéristiques de l'Association.

Aucun honoraire d'entrée.—Son caractère Fraternel.—Chaque membre est co-associé —Fas de rituel ou mystère de loge.—Indemnité au coût réel.—Prêts faits aux membres après trois ans.—Secours comptant dans dix ans.—Les deux sexes admis au même taux.—Trente jours accordés pour paiement des contributions.—Les membres n'ont aucune responsabilité —Pas de restriction quand aux voyages ou à la résidence.—Les classes sont A, B. C. et D.

Claese ***A.*** L'on admet dans cette classe toutes personnes, hommes ou femmes, depuis 16 à 60 ans.

Classe ***B.*** L'on admet dans cette classe toutes personnes, hommes femmes ou enfants, quelque soit leur âge.

Classe ***C.*** Cette classe est plus particulièrement pour les enfants

Classe ***D.*** Cette classe admet les hommes, femmes et enfants depuis un an à 60 ans et donne des Bénéfices à la Maladie depuis l'âge de 16 à 55 ans.

L'on demande des représentants dans toutes les villes et villages.

S'adresser à ***J. P. COUTLEE,*** Directeur-Trésorier.

133, Rue St-Joseph. St-Roch, Québec.

ALMANACH
POUR TOUS

POUR L'ANNÉE

1897

CONTENANT

RECETTES UTILES, NOTES HISTORIQUES, ETC., ETC.

Publié par JOS. BEAUCHAMP

TYPOGRAPHE

QUÉBEC
C. DARVEAU, IMP. ET PHOTO-GRAVEUR.
80-84, rue de la Montagne

BONNE ANNÉE!

L'année 1897 se présente à nous avec tous les mystères de l'Inconnu. Que sera-t-elle pour vous, amis qui lisez ces lignes? Dieu seul connaît l'avenir. Mais si les souhaits de l'*Almanach pour Tous* s'accomplissent cette nouvelle année vous apportera le succès dans vos entreprises, le bonheur dans votre famille et la joie du cœur que Dieu accorde à l'homme chrétien.

Fêtes d'obligation

Tous les Dimanches de l'année.
La Circonc. de Notre-Seign. 1 jan
L'Epiphanie de Notre-Seign. 6 jan
L'Ascension de Notre-Seig. 27 mai
La Toussaint, 1er novembre.
L'Immaculée-Conception de la Ste Vierge, 8 décembre.
Noël, ou Nativité de N.-S. 25 déc.

Jeunes d'obligation.

Les Quatre-Temps : les 10, 12 et 13 mars ; les 9, 11 et 12 juin ; les 15, 17 et 18 septembre ; les 15, 17 et 18 décembre.—Le Carême tout entier, excepté les Dimanches. —Tous les mercredis et vendredis de l'Avent.—Les Vigiles de Noël, de la Pentecôte, des apôtres SS. Pierre et Paul, de l'Assomption et de la Toussaint.

Jours maigres et d'abstinence

Tous les jours des Quatre-Temps de l'année.—Tous les vendredis de l'année.—Les jours des Vigiles où l'on observe le jeûne —Le mercredi des cendres et les trois jours suivants.—Tous les mercredis, vendredis et samedis des cinq premières semaines du Carême.—Le Dimanche des Rameaux et les six jours de la Semaine Sainte.—Tous les mercredis et vendredis de l'Avent.

Fêtes Mobiles

Septuagésime, le 14 février
Mercredi des Cendres, 3 mars.
Dimanche de la Passion, 4 avril.
Dimanche des Rameaux, 11 avril.
Pâques, 18 avril.
Rogations, 24, 25 et 26 mai.
Ascension, 27 mai.
Pentecôte, 6 juin.
Sainte-Trinité, 13 juin.
Fête-Dieu, 17 juin.
1er Dimanche de l'Avent, 28 nov.

Fêtes légales

Le 1er janvier, la Circoncision.
Le 6 janvier, l'Epiphanie.
Le 3 mars, Mercredi des Cendres.
Le 16 avril, Vendredi Saint.
Le 19 avril, Lundi de Pâques.
Le 24 mai, Fête de la Reine.
Le 27 mai, l'Ascension.
Le 1er juillet. Confédération.
Le 1er novembre, la Toussaint.
Le 8 déc. l'Immaculée Conception
Le 25 décembre, la Fête de Noël.

Temps où la célébration des mariages n'est pas permise

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

Eclipses

Il y aura, cette année, deux éclipses annulaires de soleil ; l'une le 1er février, invisible à Québec, l'autre le 29 juillet, visible à Québec, comme éclipse partielle, savoir :

Commencement de l'éclipse à 9 heures 6 minutes.
Milieu de l'éclipse à 10 heures 1 minute.
Fin de l'éclipse à 10 heures 57 minutes.
Grandeur de l'éclipse 0.24, le diamètre du soleil étant 1.
Point de contact au commencement à 117° du Nord 76° du Vertex, vers l'Est,
Point de contact à la fin à 166° du Nord, 185° du Vertex, vers l'ouest.

Saisons

Le printemps commence le 19 mars, à 9 h. 38 m. du soir.
L'été commence le 20 juin, à 5h. 33 m. du soir.
L'Automne commence le 22 septembre, à 8 h. 10 m. du matin.
L'Hiver commence le 21 décembre, à 2 h. 30 m. du matin.

Phases de la Lune

● Nouvelle Lune.
☽ Premier Quartier.
○ Pleine Lune.
☾ Dernier Quartier.

— Un jour une dame quêtait. Elle présente la bourse à un richard, qui lui dit rudement :

— Je n'ai rien.

— Prenez, monsieur, dit la dame ; je quête pour les indigents.

Ephémérides—Janvier

1, 1888. Incendie de la chapelle du séminaire de Québec.
2, 1874. A Ottawa, clôture du 2e Parlement fédéral.
3, 1891. Incendie à New York de deux grands théâtres et douze magasins.
4, 1891. Mort de Mgr Labelle, proton. apost., et assistant com. de l'agric. et colon. de la Prov. de Québec.
5, 1892. Mort d'Alphonse Lusignan, littérateur canadien, à Ottawa, à l'âge de 48 ans.
6, 1635. A Québec, un blasphamateur attaché au pilori.
8, 1891. Funérailles de Mgr Labelle, à St-Jérôme.
9, 1873. Mort de Napoléon III, à Chislehurt, Angleterre.
10, 1840. Naissance de Mgr L.-N. Bégin, arch. de Cyrène.
11, 1875. Incendie du collège Masson, à Terrebonne.
12, 1668. Décret autorisant une brasserie à Québec.
13. 1858. 6e parlement du Canada-Uni
14, 1837. Grand incendie à St-Jean, N. B.
15, 1875. Emeutes à Garaquette, N. B. au sujet de la loi des écoles.
16, 1879. Mort d'Oct. Crémazie, poète canadien, au Havre.
17, 1793. A Paris, le roi Louis XVI, condamné à mort.
18, 1892. Vol de 250,000 frcs. à la banque Purnot, à Paris.
19, 1647. Mort de Jules Favre, célèbre avocat français.
20, 1892. Abolition de la langue française dans la publication des débats par la législature des T. du N. O.
21, 1821. Sacre de Mgr Lartigue, 1er évêque de Montréal.
22, 1885. Pont de glace devant la ville de Québec.
23, 1834. Incendie du chateau St-Louis, à Québec.
24, 1828. Naissance de Mgr D. Racine, à St-Ambroise.
25, 1874. Erection du Vicariat apost. du Canada Septentr.
26, 1892. Mort de Mgr Langevin, à l'âge de 70 ans.
27, 1814. Napoléon I bat Blücher, à St-Dizier, France.
28, 1871. Capitulation de Paris, assiégé par les Allemands.
29, 1871. Mort de M. de Gaspé, à l'âge de 85 ans.
30, 1892. Mort de l'hon. G. Bresse, C. L., à l'âge de 57 ans.
31, 1873. Incendie du Palais de Justice, à Québec.

JANVIER

● Le 3, à 1h. 3m. du matin. | ○ Le 18, à 3h. 17m. du soir.
☽ Le 10, à 4h. 46m. du soir. | ☾ Le 25, à 3h. 9m. du soir.

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

JANVIER.—Du 1er au 10, ces premiers jours seront froids et neigeux ; du 10 au 17, nous aurons des journées très froides avec neige ; du 17 au 24, les premiers jours nous donneront encore de la neige ; du 24 au 31, encore quelques jours de mauvais temps, ce mois sera très rudes.

Ephémérides—Février

1, 1876. L'Université Laval établit une succ. à Montréal.
2, 1891. Dissolution du parlement fédéral.
3, 1866. Mort de l'historien Garneau.
4, 1894. Mort du R. P. Paradis, à Kankakee, Ill. à 60 ans
5, 1663. Tremblement de terre au Canada.
6, 1891. Mgr A. A. Blais 2e évêque de Rimouski.
7, 1878. Pie IX meurt. à Rome, à l'âge de 86 et 9 mois.
8, 1874. Mort de Mgr Guiges, 1er évêque d'Ottawa.
9, 1880. Incendie du Théâtre Royal, à Dublin, Irelande.
10, 1841. Proclamation de l'union du Haut et Bas Canada.
11, 1717. La ville de la Nouvelle Orléans fondée par Le-Moyne Bienville.
12, 1891. Exploision à la manufacture de laine, à Québec. Plusieurs pertes de vie.
13, 1871. Réunion de l'Assemb. Nat. de France, à Bordeaux
14, 1878. A Chatham, N. B., incendie de l'église, évêché et collège.
15, 1839. Exécution des victimes politiques de 1837 : de Lorimier, Hindelang, Narbonne, Dorais et Nicolas
16, 1644. Hotel-Dieu de Montréal, fondé par Mlle Mance.
17, 1820. Naissance de S. Em. le cardinal Taschereau.
18, 1874. Disrae i remplace Gladstone comme ministre.
19, 1868. 130 zouaves canadiens partent pour Rome.
20, 1878. Election du Pape Léon XIII.
21, 1835. 15e et dernier parlement du Bas Canada, à Québec
22, 1892. Démolition de la batisse qu'occupait l'Ecole Normale, à Québec.
23, 1892. M. Philippe Landry, nommé sénateur.
24, 1815. Mort de R. Fulton, qui a établi le 1er service à vapeur.
25, 1892. Ouverture de la session fédérale à Ottawa.
26, 1880. Gladstone remplace Disraeli comme ministre.
27, 1883. Décret de la Propagande sur l'Université Laval.
28, 1827. Naissance de Mgr Fabre, archev. de Montréal.

FÉVRIER

● Le 1er, à 3h. 13m. du soir. | ○ Le 17, à 5h. 11m. du matin.
☽ Le 9, à 2h. 25m. du soir. | ☽ Le 23, à 10h. 44m. du soir.

	JOURS	FÊTES.	L		C	
1	Lundi	S. Ignace, évêque et martyr.	7	10	4	50
2	Mardi	PURIFICATION DE LA STE VIERGE.	7	9	4	51
3	Mercredi	S. Blaise, évêque et martyr.	7	7	4	53
4	Jeudi	S. André Corsin, évêque.	7	6	4	54
5	Vendredi	Ste Agathe, vierge et martyre.	7	4	4	55
6	Samedi	S. Tite, évêque et confesseur.	7	2	4	57
7	DIMAN.	V apr. l'Epiph. S. Romuald, ab. SOL. PUR.	7	1	4	58
8	Lundi	S. Jean de Matha, confesseur.	7	0	5	0
9	Mardi	S Cyrille d'Alexandrie, évêque et docteur.	6	59	5	2
10	Mercredi	Ste Scholastique, vierge.	6	57	5	4
11	Jeudi	Les SS. VII Fond. des Serv. de Marie, conf.	6	56	5	6
12	Vendredi	Apparitions de Notre-Dame, à Lourdes.	6	54	5	7
13	Samedi	Ste Geneviève, vierge,	6	53	5	9
14	DIMAN.	Septuagésime. S. Ildefonse.	6	51	5	10
15	Lundi	SS. 26 martyrs du Japon.	6	50	5	11
16	Mardi	Prière de Notre Seigneur Jésus-Christ.	6	48	5	12
17	Mercredi	De la férie.	6	46	5	14
18	Jeudi	S. Siméon, évêque et martyr.	6	44	5	16
19	Vendredi	De la férie.	6	42	5	17
20	Samedi	De l'Immaculée Conception.	6	40	5	19
21	DIMAN.	Sexagésime.	6	38	5	21
22	Lundi	Chaire de S. Pieere, à Antioche.	6	36	5	23
23	Mardi	Commémoration de la passion de N. S. J .C	6	35	5	25
24	Mercredi	S. MATHIAS, apôtre.	6	34	5	26
25	Jeudi	Ste Margerete de Cartone, pénit.	6	32	5	28
26	Vendredi	S. Pierre Damien, évêque et docteur.	6	30	5	29
27	Samedi	De l'Immaculée Conception.	6	29	5	30
28	DIMAN.	Quinquagésime.	6	27	5	31

FÉVRIER.—Du 1er au 8, nous aurons, dans les premiers jours une tempête de neige ; du 8 au 15, température moins rude ; du 15 au 23, belles journées avec ciel clair ; du 23 au 28, les premiers jours beaux, mais les derniers venteux.

Ephémérides — Mars

1, 1871. Entrée des Allemands à Paris.
2, 1810. Naissance du pape Léon XIII (Joachim Pecci), à Carpinetto.
3, 1878. Couron. de Léon XIII, dans la chapelle Sixtine.
4, 1881. Le gén. Garfield installé président des E. U.
5, 1891. Elections générales pour les Communes.
6, 1880. Inaug. à Ottawa, de l'Académie des Beaux-Arts.
7, 1804. Le S. P. Pie VII rétablit l'ordre des Jésuites.
8, 1867. Confédération Canadienne adopté à Londres.
9, 1878. Formation du ministère Joly à Québec.
10, 1837. Mgr Bourget est nommé coadjuteur de Montréal.
11, 1891. Départ à New York de pèlerins canadiens pour la Terre Sainte.
12, 1801. En Russie, assassinat de l'empereur Paul 1er.
13, 1881. A St-Petersbourg, assassinat d'Alexandre II.
14, 1665. Ord. à Québec, par Mgr de Laval, M. G. Morin, 1er prêtre canadien.
16, 1649. Les Pères Brébœuf et Lallemand martyrisés.
17, 1873. Traité pour l'évac. de la France par les Allemands
18, 1848. Naissance de la princesse Louise, épouse du Marquis de Lorne.
19, 1871. Sacre de Mgr Taschereau, archevêque de Québec.
20, 1872. Pie IX reçoit le roi et la reine de Danemark.
21, 1871. Mariage du Marquis de Lorne avec la princesse Louise.
22, 1892. Lord Dufferin, ambassadeur Britannique à Paris.
24, 1866. Mort de Marie Amélie, à Claremont, veuve de Louis Philippe.
25, 1865. A Québec, incendie du Grand Séminaire.
26, 1663. Fondation du Séminaire de Québec.
27, 1838. Suspension de l'Acte Constitutionnel du Canada.
28, 1867. Le Parlement impérial vote l'union des provinces canadiennes.
29, 1844. Couv. de la Provid. Montréal, par d. vve Gamelin.
30, 1829. D. O'Connell obtient l'émancipation des catholiq.
31, 1814. Capitulation de Paris.

MARS.

● Le 3, à 6h. 56m. du matin. | ○ Le 18, à 4h. 28m. du soir.
☽ Le 11, à 10h. 28m. du matin. | ☽ Le 25, à 7h. 0m. du matin.

	JOURS	FÊTES	L	C
1	Lundi	De la férie.	6 25	5 32
2	Mardi		6 23	5 33
3	Mercredi	LES CENDRES, (Fête légale)	6 21	5 35
4	Jeudi	S. Casimir, confesseur.	6 19	5 37
5	Vendredi	Ste Couronne d'épines de N. S. J. C.	6 17	5 38
6	Samedi	De la férie.	6 15	5 39
7	DIMAN.	I du Carême.	6 13	5 41
8	Lundi	S. Jean de Dieu, confesseur.	6 11	5 42
9	Mardi	Ste Françoise, veuve.	6 9	5 43
10	Mercredi	*Quatre-Temps*, SS. Quarante Martyrs.	6 7	5 44
11	Jeudi	S. Thomas d'Aquin, confesseur et docteur.	6 5	5 46
12	Vendredi	*Quatre-Temps*, Ste Lance de N. S. J. C.	6 3	5 47
13	Samedi	*Quatre-Temps*, S. Grégoire I, pape et doct.	6 1	5 49
14	DIMAN.	II du Carême.	6 0	5 50
15	Lundi	De la férie.	5 58	5 52
16	Mardi		5 56	5 54
17	Mercredi	S. Patrice, évêque et confesseur.	5 54	5 55
18	Jeudi	S. Cyrille de Jérusalem, évêque et docteur.	5 52	5 56
19	Vendredi	S. JOSEPH, P. de l'Eglise Catholique.	5 50	5 57
20	Samedi	S. Gabriel, Archevêque *double maj.*	5 48	5 59
21	DIMAN.	III du Carême, SOL. de S. JOSEPH.	5 46	6 0
22	Lundi	S. Benoît, abbé.	5 44	6 2
23	Mardi	S. Thuribe, évêque et confesseur.	5 42	6 4
24	Mercredi	S. Suaire de N. S. J. C.	5 40	6 6
25	Jeudi	ANNONCIATION, obl. d'atten. une messe	5 38	6 8
26	Vendredi	Les Cinq Plaies de N. S. Jésus-Christ.	5 36	6 9
27	Samedi	S. Jean Damascène, confesseur et docteur.	5 34	6 10
28	DIMAN.	IV du Car. SOL. de L'ANNONCIATION.	5 32	6 11
29	Lundi	De la férie.	5 30	6 12
30	Mardi		5 28	6 13
31	Mercredi		5 26	6 14

MARS.—Du 1er au 9, nous aurons des journées de pluie et de vent ; du 9 au 15, beau temps sec avec ciel sans nuages ; du 17 au 24, nous aurons une tempête de neige ; du 24 au 1er d'avril, température variable avec grand vent, les coups de vent du printemps sont dangereux.

Ephémérides — Avril

1, 1873. Mgr Fabre élu coadjuteur de l'évêque de Montréal. Naissance de Mgr Moreau, à Bécancour.
2, 1814. Déchéance de Napoléon Ier.
3, 1603. Mort d'Elisabeth, reine d'Angleterre.
4, 1881. Recensement du Canada et l'Empire Britannique.
5, 1881. Incendie du séminaire de Rimouski.
6, 1860. Général de Lamoricière commandant des troupes pontificales.
7, 1892. Mort de l'hon. juge U. Tessier, à Québec, à 75 ans.
8, 1862. Erection du Vic. Apost. d'Arthabaska-McKenzie.
9, 1868. Assassinat de l'hon. T. D. McGee, à Ottawa.
10, 1877. Mgr Conroy est délégué au Canada.
11, 1713. Paix d'Utrecht; érection de le Prusse en royaume
12, 1492. Découv. de l'Amérique par Christophe Colomb.
13, 1829. Emancipation des catholiques en Angleterre.
14, 1865. Assassinat du présid. Lincoln, au théâtre de Ford.
15, 1886. A Worcester, Mass., E. U., mort de Ferd. Gagnon, propriétaire et rédacteur du *Travailleur*.
16, 1892. Mort de l'hon. A. Mackenzie, à Toronto, 70 ans.
17, 1790. Mort de Benjamin Franklin.
18, 1881. Lord Beaconsfield meurt catholique.
19, 1840. Mgr Bourget succède à Mgr Lartigue, mort à 63.
20, 1534. Jacques-Cartier part de S. Malo, avec 2 vaisseaux.
21, 1699. Mort du grand poète Jean Racine.
22, 1659. Richard Cromwell se démet du protectorat de l'Angleterre.
23, 1838. 1er vapeur d'Europe à New-York.
24, 1840. Installation de Mgr Bourget, évêq. de Montréal.
25, 1878. 1ère lettre encyclique de Léon XIII.
26, 1860. Mgr Charbonnel 2nd évêque de Toronto, résigne en faveur de Mgr Lynch.
27, 1881. Mort chrétienne d'Emile Girardin, Paris, 75 ans.
28, 1760. Victoire de Lévis sur les Anglais, à Ste-Foye.
29, 1849. Incendie du Parlement à Montréal.
30, 1672. Mort de la Vénérable Marie de l'Incarnation, à Québec.

AVRIL

● Le 1, à 11h. 28m. du soir. | ○ Le 17, à 1h. 25m. du matin.
☽ Le 10, à 3h. 27m. du m. | ☾ Le 23, à 4h. 48m. du soir.

	JOURS	FÊTES	L	C
1	Jeudi	De la férie.	5 24	6 15
2	Vendredi	Précieux Sang de N. S. J. C.	5 22	6 17
3	Samedi	De la férie.	5 20	6 18
4	DIMAN.	De la Passion.	5 18	6 20
5	Lundi	S. Vincent Ferrier, confesseur.	5 16	6 21
6	Mardi	S. Isidore, évêque et docteur.	5 14	6 22
7	Mercredi	De la férie.	5 12	6 24
8	Jeudi		5 11	6 25
9	Vendredi	Notre-Dame de Pitié.	5 9	6 26
10	Samedi	De la férie.	5 8	6 27
11	DIMAN.	DES RAMEAUX.	5 6	6 29
12	Lundi	De la férie.	5 4	6 30
13	Mardi		5 2	6 31
14	Mercredi		5 0	6 33
15	Jeudi	JEUDI SAINT.	4 58	6 34
16	Vendredi	Vendredi-Saint. (Fête légale).	4 56	6 36
17	Samedi	Samedi-Saint.	4 55	6 37
18	DIMAN.	PAQUES.	4 53	6 39
19	Lundi	De l'octave. (Fête légale).	4 50	6 40
20	Mardi	De l'octave.	4 48	6 41
21	Mercredi	De l'octave.	4 46	6 42
22	Jeudi		4 44	6 43
23	Vendredi		4 42	6 44
24	Samedi		4 41	6 45
25	DIMAN.	QUASIMODO, I après Pâques.	4 39	6 46
26	Lundi	SS Clet et Marcellin, papes et martyrs.	4 37	6 47
27	Mardi	Notre-Dame du Bon Conseil.	4 35	6 49
28	Mercredi	S. Paul de la Croix.	4 33	6 50
29	Jeudi	S. Pierre, martyr.	4 32	6 52
30	Vendredi	Ste Catherine de Sienne, vierge.	4 31	6 54

AVRIL.—Du 1er au 9, pluie et neige avec grand vent ; du 9 au 17, durant ce temps la température sera humide et changeante ; du 17 au 24, température pluvieuse avec brouillards ; du 24 au 1er mai, les premiers jours seront humides, mais la température s'améliorera au beau.

Ephémérides — Mai

1, 1867. Sacre à Québec, de Mgr J.-P.-F. Langevin, 1er év. de Rimouski.
2, 1876. La Reine Victoria procl. impératrice des Indes.
3, 1536. Jacques-Cartier érige une croix à Stadacona.
4, 1813. 1er bateau à vapeur de Québec à Lévis.
5, 1708. Mort de de Mgr de Laval, à l'âge de 86 ans.
6, 1506. Mort de Christophe Colomb à Valladolid (Esp.)
8, 1842. Sacre de Mgr Power, 1er év. de Toronto.
9, 1886. Incendie à Hull; 110 maisons détruites.
10, 1887. Erection de la Prov. ecclésiastique de Montréal.
11, 1856. Sacre de Mgr John Farrell, 1er év. de Hamilton.
12, 1878. Attentat de Hœdel contre Guillaume emp. d'All.
13, 1836. Mgr Jean-Jacq. Lartigue, 1er év. de Montréal.
14, 1610. Assassinat de Henri IV, roi de France.
15, 1847. Mort de Daniel O'Connell.
16, 1800. Napoléon Bonaparte passe les Alpes au mont S. Bernard.
17, 1765. Grand incendie à Montréal, 108 maisons brûlées.
18, 1856. Mgr P.-A. Pinsonnault est sacré év. de London.
19, 1535. 2nd départ de Jacques-Cartier de S. Malo, avec 3 vaisseaux.
20, 1873. A Londres, mort de sir G.-Et. Cartier, à 59 ans.
21, 1871. L'armée française devant Paris surprend la porte d'Auteuil.
22, 1872. Le comte Dufferin nommé gouv.-gén. du Canada.
23, 1830. Naiss. en Irl. de Mgr Walsh, 2d év. de Sandwich et de London.
24, 1870. Grand incendie à Québec.
25, 1615. Arriv. des PP. Récollets, 1ers prêtres au Canada.
26, 1850. Sacré à Rome, par Pie IX, Mgr A.-F.-M. Charbonnel, 2e év. de Toronto.
27, 1813. Bataille du Fort Erié.
28, 1878. Erection du diocèse de Chicoutimi.
29, 1882. Erection de la Préf. Apost. du Golfe St-Laurent.
30, 1876. Conflagration du faub. St-Louis, à Québec.
31, 1836. Erection de l'évêché de Montréal.

MAI.

● Le 1, à 3h. 46m. s. ☽ Le 9, à 4h. 37m. s. | ○ Le 16, à 8h. 55m. m. ☾ Le 23, à 4h. 35m. m. | ● Le 31, à 7h. 26m. m.

	JOURS	FÊTES	L	C
1	Samedi	SS. PHILIPPE ET JACQUES, apôtres.	4 30	6 56
2	DIMAN.	II apr. Pâq. S. Athanase, évêque et docteur.	4 29	6 58
3	Lundi	INVENTION DE LA STE CROIX,	4 27	6 59
4	Mardi	Ste Monique, veuve.	4 25	7 1
5	Mercredi	S. Pie V, pape et confesseur.	4 23	7 3
6	Jeudi	S. Jean devant la Porte-Latine.	4 21	7 5
7	Vendredi	S. Stanislas, évêque et martyr.	4 20	7 6
8	Samedi	Apparition de S. Michel, archange.	4 18	7 7
9	DIMAN	III ap. Pâques, PATRONAGE DE S. JOSEPH.	4 17	7 8
10	Lundi	S. Antonin, évêque et confesseur.	4 16	7 9
11	Mardi	S. François de Girolamo, confesseur.	4 15	7 10
12	Mercredi	SS. Nérée, etc., martyrs.	4 14	7 11
13	Jeudi	B. Jean-Baptiste de La Salle, confesseur.	4 13	7 12
14	Vendredi	S. Marc, évangéliste.	4 12	7 13
15	Samedi	S. Isidore, laboureur, confesseur.	4 11	7 14
16	DIMAN.	IV après Pâques.	4 10	7 15
17	Lundi	S. Pascal Babylon, confesseur.	4 9	7 16
18	Mardi	S. Venant, martyr.	4 8	7 17
19	Mercredi	S. Pierre Célestin, pape et confesseur.	4 7	7 18
20	Jeudi	S. Bernardin de Sienne, confesseur.	4 6	7 19
21	Vendredi	S. J. Népomucène, martyr.	4 5	7 20
22	Samedi	S. Léon I, pape et docteur.	4 4	7 21
23	DIMAN.	V après Pâques.	4 3	7 23
24	Lundi	*Rog.* Notre-Dame Auxiliatrice.	4 2	7 24
25	Mardi	*Rog.* S. Grégoire, pape et confesseur.	4 1	7 25
26	Mercredi	*Rog.* S. Philippe de Néri, confesseur.	4 0	7 26
27	Jeudi	ASCENSION, d'obligation.	3 59	7 27
28	Vendredi	S. Augustin, évêque de Cantorbéry.	3 58	7 28
29	Samedi	S. Anselme, évêque et docteur.	3 57	7 29
30	DIMAN.	Dimanche dans l'octave.	3 56	7 30
31	Lundi	Ste Angèle de Mérici, vierge.	3 56	7 31

MAI.—Du 1er au 9, température variable avec fréquentes averses ; du 9 au 15, nous aurons beaucoup de pluie avec grand vent ; du 15 au 23, température changeante, mais beau à la fin ; du 23 au 31, nous aurons de belles journées favorables aux travaux de la terre.

Ephémérides — Juin

1, 1842. Arrivée de six Jés. à Montréal, rappelés par Mgr Bourget.
2, 1820. A Armagh, Irl. naiss. de Mgr J. Farrell, 1er év. de Hamilton.
3, 1870. Mgr Laflèche succède à Mgr Cooke, 1er év. de Trois-Rivières.
4, 1851. Quatrième invasion du choléra au Canada.
5, 1870. Mort du général Lee, des Etats-Unis.
6, 1891. Mort de sir John A. Macdonald à l'âge de 76 ans.
7, 1886. Mgr E. A. Taschereau, archev., créé cardinal.
8, 1852. Erection du diocèse de Trois-Rivières.
9, 1843. Mgr Lynch, ordonné prêtre par Mgr Affre.
10, 1863. Mgr L.-N. Bégin ordonné prêtre.
11, 1881. Mort de Mgr Gaston de Ségur, écrivain populaire.
12, 1886. Manifeste de Gladstone à ses électeurs.
13, 1873. Funérailles de sir Georges Cartier à Montréal.
14, 1846. Incendie du théâtre à Québec, 47 pers. périssent.
15, 1659. Arrivée de Mgr de Laval à Québec.
16, 1896. Nom. des candidats pour la chambre des Comm.
17, 1745. Louisbourg, (Acadie) est pris par les Anglais.
18, 1815. Bataille de Waterloo, perdue par Napoléon.
19, 1794. Victoire de Fleurus, gagnée par les Français.
20, 1882. Le baron de Charette à Montréal.
21, 1685. Ligue d'Augsbourg, contre Louis XIV.
22, 1882. A Cohoes (New.-York) convention des Canadiens-Français.
23, 1896. Elections générales pour la Chambre des Communes, l'hon. W. Laurier porté au pouvoir.
24, 1882. Emeute à Cork (Irlande).
25, 1882. A Lévis, mort de Mgr Déziel, à l'âge de 76 ans.
26, 1892. L'hon. M. Blake s'embarque pour l'Angleterre.
27, 1880. Clôture du Congrès catholique à Québec.
28, 1886. 1er train du ch. de fer du Pac. pour Vancouver.
29, 67. S. Pierre et S. Paul martyrisés, à Rome.
30, 1886. Cérémonie de la remise de la barrette cardinalice à Mgr Gibbons.

D Le 8
O Le 1

	JOU
1	Mard
2	Merc
3	Jeud
4	Vend
5	Same
6	DIMA
7	Lund
8	Mard
9	Merc
10	Jeudi
11	Vend
12	Same
13	DIMA
14	Lundi
15	Mardi
16	Merc
17	Jeudi
18	Vendr
19	Same
20	DIMA
21	Lundi
22	Mardi
23	Merc
24	Jeudi
25	Vendr
26	Samed
27	DIMA
28	Lundi
29	Mardi
30	Mercre

JUIN.— dant quelq
uentes or
journées ch

JUIN

☽ Le 8, à 2h. 3m. du matin. | ☾ Le 21, à 6h. 24m. du soir.
○ Le 14, à 4h. 8m. du soir. | ● Le 29, à 9h. 55m. du soir.

	JOURS	FÊTES	L	C
1	Mardi	Notre-Dame de Grâce.	3 55	7 32
2	Mercredi	S. Grégoire de Nazianze, évêque et doct.	3 55	7 32
3	Jeudi	Octave de l'Ascension.	3 55	7 33
4	Vendredi	S. François Caracciolo, confesseur.	3 54	7 34
5	Samedi	*Jeûne.* Vigile de la Pentecote.	3 54	7 35
6	DIMAN.	PENTECOTE.	3 54	7 35
7	Lundi	De l'Octave.	3 53	7 36
8	Mardi		3 53	7 37
9	Mercredi	*Jeune.* Quatre-Temps. De l'octave.	3 52	7 38
10	Jeudi	De l'octave.	3 52	7 39
11	Vendredi	*Jeûne.* Quatre-Temps. De l'octave.	3 51	7 40
12	Samedi	*Jeûne.* Quatre-Temps. De l'octave.	3 51	7 40
13	DIMAN.	I après Pentecote. STE TRINITÉ.	3 51	7 41
14	Lundi	S. Basile, évêque et docteur.	3 51	7 41
15	Mardi	S. Barnabé, apôtre.	3 51	7 42
16	Mercredi	S. Jean-François-Régis, confesseur.	3 51	7 42
17	Jeudi	FÊTE-DIEU. Oblig. d'entendre une messe	3 51	7 42
18	Vendredi	De l'octave.	3 51	7 42
19	Samedi	Ste Julienne de Falconiéri, vierge.	3 51	7 42
20	DIMAN.	II apr. Pent. Dim. dans l'oct. Sol. F.-Dieu.	3 52	7 42
21	Lundi	S. Louis de Gonzague, confesseur.	3 52	7 43
22	Mardi	De l'octave.	3 52	7 43
23	Mercredi	(Vigile). De l'octave.	3 53	7 43
24	Jeudi	NATIVITÉ DE S. JEAN-BAPTISTE.	3 53	7 43
25	Vendredi	SACRÉ-CŒUR DE JESUS.	3 53	7 43
26	Samedi	SS. Jean et Paul, martyrs.	3 54	7 43
27	DIMAN.	III apr. Pent. Sol. de S. JEAN-BAPTISTE	3 54	7 43
28	Lundi	Vigile. S. Léon II, pape et confesseur.	3 54	7 43
29	Mardi	SS. PIERRE et PAUL, obl. d'ent. 1 messe.	3 55	7 43
30	Mercredi	Commém. de S. Paul, apôtre.	3 55	7 43

JUIN.—Du 1er au 8, si le vent est sud nous aurons de la pluie pendant quelques jours ; du 8 au 14, la température sera variable avec fréquentes orages ; du 14 au 20, nous aurons un beau ciel clair avec des journées chaudes ; du 20 au 30, on aura de fréquentes orages.

Ephémérides — Juillet

1, 1867. Etablis. de la Puiss. du Canada, en 4 provinces.
2, 1881. Attentat de Guiteau sur Garfield, présid. E. U.
3, 1608. Fondation de Québec par Samuel de Champlain
4, 1634. Fondation de Trois-Rivières par de la Violette.
5, 1811. République de Colombie (Amérique du Sud).
6, 1844. Mgr Laflèche est ordonné prêtre.
7, 1834. Second choléra à Québec.
8, 1852. Conflagration à Montréal, 10,000 pers. sans asile
9, 1895. Catastrophe à Craig's Road, sur la ligne de che min de fer Grand Tronc, 15 morts et 40 blessés
10, 1893. Conflag. aux terrains de l'Exposition de Chicago
11, 1896. Formation du ministère Laurier à Ottawa.
12, 1844. Québec est érigé en archevêché.
13, 1844. Mgr Signaï devient 1er archevêque canadien.
14, 1893. Mort de S. G. Mgr Ant. Racine, évêque de Sher brooke, agé de 71 ans.
15, 1870. Proclam. établissant la province du Manitoba.
16, 1534. Jacques-Cartier aborde à Gaspé.
17, 1870. La France déclare la guerre à l'Allemagne.
18, 1862. Naissance du Prince Victor Napoléon.
19, 1629. Prise de Québec par l'amiral anglais Kerth.
20, 1854. Pose de la 1ère pierre du pont Victoria.
21, 1886. Cérémonie de la remise de la barrette cardina lice à Mgr Alex. Taschereau.
22, 1759. Incendie de la cathédrale de Québec.
23, 1823. Nais. de Mgr Alex.-A. Taché, arch. de S. Boniface
24, 1886. Grand diner donné par le maire Frs Langelier Québec, à l'ablégat et autres dignitaires ecclés.
25, 1837. Sacre de Mgr Bourget, coadjuteur de Montréal.
26, 1759. Prise du fort Niagara par les Anglais.
27, 1886. Mgr Fabre archevêque de Montréal reçoit l *Pallium* des mains du cardinal Taschereau.
28, 1871. Mort de Mgr Mod. Demers, 1er év. Vancouver.
29, 1858 Premier câble transatlantique posé.
30, 1847. Erection de l'évêché d'Ottawa.
31, 1847. Les Clercs de St-Viateur en Canada, à Joliette.

D Le 7,
O Le 1

JOUR

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

JUILLET.
rons de fréc
nous avons
journées trè

JUILLET

☽ Le 7, à 8h. 32m. du matin. | ☾ Le 21, à 10h. 8m. du matin.
○ Le 13, à 11h. 52m. du soir. | ● Le 29, à 10h. 58m. du matin

	JOURS	FÊTES	L	C
1	Jeudi	Octave de S. Jean-Baptiste.	3 56	7 43
2	Vendredi	VISITATION DE LA STE VIERGE.	3 56	7 43
3	Samedi	*Jeûne.* S. Irénée, év. et ses SS. Comp. mart.	3 57	7 43
4	DIMAN.	IV apr. Pent. PRÉCIEUX SANG DE N. S. J. C.	3 57	7 43
5	Lundi	SS. Cyrille et Méthode, év. et conf.	3 58	7 42
6	Mardi	Octave des SS. Apôtres Pierre et Paul.	3 59	7 42
7	Mercredi	S. Michel des Saints, confesseur.	4 0	7 41
8	Jeudi	Ste Élisabeth, reine du Portugal, veuve.	4 0	7 40
9	Vendredi	S. Zénon et ses SS. Compagnons martyrs.	4 1	7 39
10	Samedi	Les Sept Frères, martyrs.	4 2	7 38
11	DIMAN.	V apr. Pent. DÉDIC. DES ÉGLISES.	4 3	7 38
12	Lundi	S. Jean Gualbert, abbé.	4 4	7 37
13	Mardi	S. Anaclet, pape et martyr.	4 5	7 37
14	Mercredi	S. Bonaventure, évêque et docteur.	4 6	7 36
15	Jeudi	S. Henri, empereur et confesseur.	4 7	7 36
16	Vendredi	Notre-Dame du Mont-Carmel.	4 8	7 35
17	Samedi	S. Alexis, confesseur.	4 9	7 35
18	DIMAN.	VI apr. Pent. Oct. de la Dédic. SOL. DU S.-C.	4 10	7 34
19	Lundi	S. Vincent de Paul, confesseur.	4 11	7 33
20	Mardi	S. Jérôme Emilien, confesseur.	4 12	7 32
21	Mercredi	Ste Praxède, vierge.	4 13	7 31
22	Jeudi	Ste Marie-Madeleine, pénitente.	4 14	7 30
23	Vendredi	S. Apollinaire, évêque et martyr.	4 15	7 29
24	Samedi	Vigile de S. Jacques.	4 17	7 28
25	DIMAN.	VII après Pentecôte S. JACQUES, apôtre.	4 18	7 27
26	Lundi	STE ANNE, mère de la Ste Vierge.	4 19	7 26
27	Mardi	De l'octave de Ste Anne.	4 20	7 25
28	Mercredi	SS. Nazaire, Celse et Victor, martyrs.	4 22	7 23
29	Jeudi	Ste Marthe, vierge.	4 24	7 22
30	Vendredi	De l'octave de Ste Anne.	4 25	7 20
31	Samedi	S. Ignace de Loyola, confesseur.	4 27	5 27

JUILLET.—Du 1er au 6, température variable ; du 6 au 12, nous aurons de fréquentes ondées ; du 12 au 20, après les jours de pluie que nous avons eus, nous aurons du beau temps ; 20 au 31, nous aurons des journées très chaudes, température favorable à la récolte du foin.

Ephémérides — Aout

1, 1889. 250e anniversaire de l'arrivée des 1res religieuses des Ursulines et de l'Hôtel-Dieu de Québec.
2, 1885. A Rome, sacre de Mgr Gravel.
3, 1592. Christophe Colomb part de Palos avec 3 vaisseaux
4, 1878. A Québec, sacre de Mgr Dominique Racine.
5, 1689. Montréal saccagé et brûlé par 1,400 Iroquois.
6, 1895. A Montréal, les Sœurs de la Congrég. de N.-D. célèbrent par un *triduum*, le 200e anniv. de la 1re messe dite dans la chapelle de communauté.
7, 1814. Pie VII rétablit l'ordre des Jésuites.
8, 1827. Mort de George Canning, homme d'Etat anglais.
9, 1864. A Genève, congrès internat. pour soldats blessés.
10, 1506. Découverte de l'île de Madagascar.
11, 1757. Prise du fort George par de Montcalm.
12, 1874. 1er train de voyageurs sur le pont de Rimouski.
13, 1871. La France paye un 1er milliard à l'Allemagne.
14, 1711. Québec délivré de l'attaque Walker.
15, 1756. Marquis de Montcalm enlève Oswégo aux anglais.
16, 1874. Erection de l'évêché de Sherbrooke.
17, 1878. Clôture du 3e Parlement du Canada.
18, 1883. Lettre de Léon XIII sur les études historiques.
19, 1535. Exploration du fleuve St-Laurent.
20, 1823. Mort du pape Pie VII.
21, 1810. Trône de Suède offert à Bernadotte, gén. français.
22, 1886. Bénédict. de 4 cloches, à St-Michel de Bellechasse.
23, 1624. Statue de Henri IV sur le Pont-Neuf, à Paris.
24, 1572. Paris, massacre des huguenots, dit la St Barthélé.
25, 1860. Montréal, inaugu. du Pont Vict. et du P. Cristal.
26, 1883. Mgr J. J. Carbery est nommé 3e év. de Hamilton.
27, 1590. Mort du pape Sixte-Quint.
28, 1874. Erection du diocèse de S. Michel de Sherbrooke.
29, 1825. Indépendance du Brésil : traité avec le Portugal.
30, 1888. La *Gaz. des Camp.* insère 2 guérisons miraculeuses obtenues de la Vén. Mère Marie de l'Incarnation.
31, 1823. Prise du Trocadéro (Esp.) par l'armée française.

AOUT

☽ Le 5, à 1h. 25m. du soir. | ☾ Le 20, à 3h. 29m. du matin.
○ Le 12, à 9h. 23m. du m. | ● Le 27, à 10h. 29m. du soir.

	JOURS	FÊTES	L	C
1	DIMAN.	VIII après Pent. S. Pierre-aux-Liens.	4 26	7 18
2	Lundi	Octave de Ste Anne.	4 27	7 19
3	Mardi	Invention de S. Etienne.	4 29	7 16
4	Mercredi	S. Dominique, confesseur.	4 31	7 14
5	Jeudi	Notre-Dame des Neiges.	4 33	7 13
6	Vendredi	Transfiguration de N. S. J. C.	4 34	7 11
7	Samedi	S. Cajétan, confesseur.	4 35	7 9
8	DIMAN.	IX après Pentecote.	4 36	7 7
9	Lundi	S. Alphonse de Liguori, évêque et docteur.	4 37	7 5
10	Mardi	S. Laurent, diacre et martyr, avec octave.	4 38	7 3
11	Mercredi	Ste Philomène, vierge et martyre.	4 39	6 1
12	Jeudi	Ste Claire, vierge.	4 40	6 59
13	Vendredi	De l'octave.	4 41	6 58
14	Samedi	*Jeûne.* Messe de la Vigile de l'Assomption.	4 42	6 57
15	DIMAN.	X apr. Pent. ASSOMP. de la STE VGE.	4 44	6 56
16	Lundi	S. Hyacinthe, confesseur.	4 45	6 54
17	Mardi	Octave de S. Laurent.	4 46	6 52
18	Mercredi	S. Roch, confesseur.	4 47	6 50
19	Jeudi	De l'octave.	4 48	6 48
20	Vendredi	S. Bernard, abbé et docteur.	4 50	6 46
21	Samedi	Ste Jeanne de Chantal, Veuve.	4 51	6 44
22	DIMAN.	XI apr. Pent. S. Joachim.	4 53	6 42
23	Lundi	Vigile. S. Philippe Beniti, confesseur.	4 55	6 40
24	Mardi	S. Barthélemi, apôtre.	4 57	6 38
25	Mercredi	S. Louis, roi de France.	4 59	6 36
26	Jeudi	Du S. Sacrement.	5 0	6 34
27	Vendredi	S. Joseph de Calasanz, confesseur.	5 1	6 32
28	Samedi	S. Augustin, évêque et docteur.	5 2	6 30
29	DIMAN.	XII ap. P. et I Sept. Le Cœur T. P. de Marie.	5 3	6 28
30	Lundi	Ste Rose de Lima.	5 4	6 26
31	Mardi	S. Raymond Nonnat, confesseur.	5 5	6 24

Aout.—Du 1er au 6, température agréable ; du 6 au 11, belles journées favorables à l'agriculture ; 11 au 20, nous aurons plusieurs journées de pluies ; du 20 au 27 température incertaine ; du 27 au 2 septembre, temps couvert et nuageux durant les derniers jours.

Ephémérides--Septembre

1, 1535. Découverte de la rivière Saguenay.
2, 1748. De la Galissonnière remplacé à Québec par De la Jonquière.
3, 1783. Traité de Versailles reconnaissant l'existence des Etats-Unis.
4, 1818. Naiss. de Mgr Laflèche à Ste-Anne de la Pérade.
5, 1774. Congrès des colonies d'Amérique, contre le commerce anglais.
6, 1838. Naiss. de Mgr F.-X. Bossé, Préfet Apost.
7, 1892. Ouverture du Congrès ouvrier à Toronto.
8, 1836. Mgr Lartigue est intronisé 1er év. de Montréal.
9, 1892. Incendie du village d'Heydleville, Québec.
10, 1842. Son Em. le Cardinal Taschereau, ord. prêtre.
11, 1876. Tremblement de terre au Pérou.
12, 1840. Mgr A. Racine, 1er év. de Sherbrooke, ord. prêtre.
13, 1759. Bataille des Plaines d'Abraham.
14, 1535. Jacques-Cartier à Québec.
15, 1864. Convention Napoléon III et Victor-Em. sur Rome
16, 1891. Ouverture de l'exposition provinciale, à Montréal, par sir H. G. Joly de Lotbinière.
17, 1892. Inauguration des chars électriques à Montréal.
18, 1860. Lamoricière défait à Castelfidardo.
19, 1747. De Beauharnois remplacé à Québec par de la Galissonnière.
20, 1851. Ordination de Mgr Cleary, 6e év. de Kingston.
21, 1854. Inauguration de l'Université-Laval à Québec.
22, 1821. Naissance de Mgr Langevin, à Québec.
23, 1665. De Courcelles, gouverneur du Canada.
24, 1853. Ordination à la prêtrise de Mgr Dom. Racine.
25, 1870. Paris assiégé par les Allemands.
26, 1881. A Cleveland, Funérailles du président Carfield.
27, 1870. Strasbourg capitule.
28, 1886. Ouverture de l'Exposition à Sherbrooke.
29, 1820. Naiss. du duc de Bordeaux (comte de Chambord).
30, 1892. M. L. G. Desjardins est nommé greffier de l'Assemblée Législative à Québec.

☽ Le
○ Le

	Jo
1	Merc
2	Jeud
3	Ven
4	Sam
5	DIM
6	Lun
7	Marc
8	Merc
9	Jeud
10	Ven
11	Sam
12	DIM
13	Lun
14	Marc
15	Merc
16	Jeud
17	Ven
18	Sam
19	DIM
20	Lun
21	Marc
22	Merc
23	Jeud
24	Ven
25	Sam
26	DIM
2	Lun
28	Marc
29	Merc
30	Jeud

Septe
orages et
beau ; 1
30, le ve

SEPTEMBRE

☽ Le 3, à 6h. 13m. du soir | ☾ Le 18, à 9h. 51m. du soir.
○ Le 10, à 9h. 12m. du soir. | ● Le 26, à 8h. 46m. du matin.

	JOURS	FÊTES	L		O	
1	Mercredi	Décollation de Saint-Jean-Baptiste.	5	6	4	30
2	Jeudi	S. Etienne, roi de Hongrie, confesseur.	5	7	2	19
3	Vendredi	De la férie.	5	9	6	23
4	Samedi	De l'Immaculée Conception.	5	10	6	19
5	DIMAN	XIII après la Pentecôte.	5	12	6	17
6	Lundi	De la férie.	5	14	6	15
7	Mardi		5	15	6	13
8	Mercredi	Nativité de SAINTE VIERGE.	5	17	6	11
9	Jeudi	S. Pierre Claver, confesseur,	5	18	6	9
10	Vendredi	S. Nicolas de Tolentino, confesseur.	5	19	6	7
11	Samedi	De l'octave.	5	20	6	5
12	DIMAN.	XIV après la Pentecôte. S. NOM DE MARIE.	5	21	6	3
13	Lundi	De l'octave.	5	22	6	1
14	Mardi	Exaltation de la Ste Croix.	5	23	5	59
15	Mercredi	*Jeûne.* Qtre-Temps. Octave de la Nativité.	5	24	5	57
16	Jeudi	SS. Corneille et Cyprien, martyrs.	5	26	5	55
17	Vendredi	*Jeûne.* Qtre-Tps. Stigmates de S. François.	5	27	5	53
18	Samedi	*Jeûne.* Qtre-Tps. S. Joseph de Cupertino, cf.	5	29	5	51
19	DIMAN.	XV apr. Pentecôte. Sept doul. de la Ste Vge.	5	30	5	49
20	Lundi	Vigile SS. Eustache, etc., martyrs.	5	31	5	47
21	Mardi	S. Mathieu, apôtre.	5	32	5	45
22	Mercredi	S. Thomas de Villeneuve, év. et conf.	5	33	5	43
23	Jeudi	S. Lin, pape et martyr.	5	34	5	41
24	Vendredi	N.-D. de la Merci.	5	36	5	39
25	Samedi	De l'Immaculée Conception.	5	38	5	37
26	DIMAN.	XVI après la Pentecôte.	5	39	5	35
2	Lundi	SS. Côme et Damien, martyrs.	5	41	5	33
28	Mardi	S. Wenceslas, Duc de Bohême, martyr.	5	42	6	31
29	Mercredi	S. MICHEL, et tous les saints Anges.	5	43	5	29
30	Jeudi	S. Jérôme, confesseur et docteur.	5	44	5	27

SEPTEMBRE.—Du 2 au 10, quelques jours de mauvais temps avec orages et tonnerre ; 10 au 18, température variable, les derniers jours beau ; 18 au 25, temps incertain durant les premiers jours ; du 25 au 30, le vent sud pourrait nous apporter de la pluie.

Ephémérides — Octobre

1, 1674. Québec érigé en évêché; archevêché 12 juil. 1844.
2, 1891. Grande conflagration à Halifax, pertes $400,000.
3, 1891. Funérailles du général Boulanger, à Bruxelles.
4, 1863. Mgr Bossé, Préf. Apost. du Golfe, ordonné prêtre.
5, 1881. Incendie du collège Ste Thérèse de Blainville.
6, 1891. Londres, mort de Chs. Stuart Parnell, patriote irlandais, à l'âge de 46 ans.
7, 1885. Halifax, on lance le 1er navire à 4 mats, construit en Canada.
8, 1492. Christ. Colomb aborde à l'île Salvador (Antilles).
9, 1668. Ouverture du Petit Séminaire de Québec.
10, 1896. A Lévis, Québec, mort de Thimalaus Beaulieu, ex-maire et grand propriétaire de bateaux à vapeur, à l'âge de 56 ans.
11, 1809. St Nicholas (Lévis), naissance de Mgr Demers.
12, 1878. Mort de Félix Dupanloup, év. d'Orléans, 76 ans.
13, 1885. Sursis accordé à Ls. Riel jusqu'au 26 oct. courant.
14, 1866. Confl. à S. Roch et S. Sauveur, Québ. 2219 maisons
15, 1885. Funérailles du cardinal McCloski, arch. de N. Y.
16, 1896. Incendie à Montréal, 3 pompiers perdent la vie.
17, 1804. Halifax, nais. de Mgr Power, 1er év. de Toronto.
18, 1874. Sacre de Mgr Racine, 1er év. de Sherbrooke.
19, 1853. 6 Sœurs de la Présentat. arrivent à St-Hyacinthe.
20, 1881. Montréal, M. C. J. Doherty, nommé juge C. Sup.
22, 1797. 1ère descente en parachute, par Garnerin, Paris.
23, 1812. L'armée française évacue Moscou.
24, 1807. J.-H Craig, gouverneur-général du Canada.
26, 1817. Québec, nais. de Mgr Horan, 4e év. de Kingston.
27, 1891. La Cour Suprême à Ottawa déclare *ultra-vires* la loi passée par la législature de Manitoba, abolissant les écoles séparées.
28, 1874. Sacre de Mgr Duhamel, évêque d'Ottawa.
29, 1879. Vote contre le ministère Joly.
30, 1894. Mort de l'hon. H. Mercier.
31, 1891. Nomination des candidats pour la législature du Territoire du Nord-Ouest.

OCTOBRE

☽ Le 3, à 0h. 32m. du matin | ☾ Le 18, à 4h. 9m. du soir
○ Le 10, à 11h. 42m du matin | ● Le 25, à 6h. 28m. du soir

	JOURS	FÊTES	L	C
1	Vendredi	S Rémi, évèque et confesseur.	5 45	5 26
2	Samedi	SS. Anges Gardiens.	5 46	5 24
3	DIMAN.	XVII après Pentecôte. Oct du S. ROSAIRE.	5 48	5 22
4	Lundi	S François d'Assisse, confesseur,	5 49	5 20
5	Mardi	SS. Placide et ses Compagnons, martyrs.	5 50	5 18
6	Mercredi	S. Bruno, confesseur.	5 52	5 16
7	Jeudi	Du S. Sacrement.	5 53	5 14
8	Vendredi	Ste Brigitte, veuve.	5 55	5 12
9	Samedi	S. Denis, év. et SS. Rustique et Eleuthère.	5 56	5 10
10	DIMAN.	XVIII après Pent. Maternité de la Ste Vierge	5 57	5 8
11	Lundi	De la férie.	5 58	5 6
12	Mardi		6 0	5 4
13	Mercredi	S. Edouard, III (le conf.) roi d'Angleterre.	5 2	5 3
14	Jeudi	S. Calixte I, pape et martyr.	6 4	5 1
15	Vendredi	Ste Thérèse, vierge.	6 5	4 59
16	Samedi	De l'Immaculée Conception.	6 7	4 57
17	DIMAN.	XIX après Pent. Pureté de la Ste Vierge.	6 9	4 55
18	Lundi	S. LUC, évang.	6 11	4 53
19	Mardi	S. Pierre d'Alcantara, confesseur.	6 13	4 51
20	Mercredi	S. Jean de Canti, confesseur.	6 15	4 49
21	Jeudi	Ste Ursule et ses compagnes martyres.	6 17	4 47
22	Vendredi	De la férie.	6 18	4 45
23	Samedi	Le Très-Saint Rédempteur.	6 20	4 43
24	DIMAN.	XX après Pentcôte. S. Raphael, archange	6 21	4 41
25	Lundi	S. Chrysante et Ste Darie, son épouse, mrt.	6 22	4 40
26	Mardi	S. Evariste, pape et martyr.	6 23	4 38
27	Mercredi	Vigile des SS Simon et Jude.	6 24	4 37
28	Jeudi	SS. Simon et Jude, apôtres.	6 25	4 6
29	Vendredi	De la férie.	6 26	4 35
30	Samedi	*Jeûne*. Vigile de la Toussaint.	6 27	4 33
31	DIMAN	XXI après Pentecote.	6 28	4 32

OCTOBRE.—Du 1er au 9, nous aurons souvent de la pluie durant ces quelques jours ; du 9 au 18, nous aurons de belles journées d'automne ; du 18 au 25, température incertaine, plutôt de la pluie que du beau temps ; du 25 au 31, nous aurons de forts orages et grand vents.

Ephémérides — Novembre

1, 1844. Mgr Walsh, évêque de London, ordonné prêtre.
2, 1894. Funérailles, à Montréal, de l'hon. H. Mercier.
3, 1888. Mort de l'hon. juge B. Globensy, âge de 48 ans.
4, 1874. Tremblement de terre au Canada et aux E.-U.
5, 1892. Verdict d'acquittem. en faveur de l'hon. Mercier.
6, 1841. Naissance de Mgr Duhamel, archev. d'Ottawa.
7, 1837. Les Frères des Ecoles Chrétiennes à Montréal.
8, 1778. Québec, nais. de Mgr Signoï, 1er arch. de Québec.
9, 1840. Naissance de Sir Adolphe Chapleau.
10, 1867. Sacre de Mgr Walsh, 2e évêque de Sandwich.
11, 1891. Congrès de Paix à Rome. L'Angleterre et l'Amérique sont représentées.
12, 1891. Inauguration du monument Short-Wallick, victimes de l'incendie de St-Sauveur, Québec.
13, 1885. 16 députés fédéraux du district de Montréal font une requête pour obtenir la grâce de Riel.
14, 1775. Québec assiégé par Montgomery.
15, 1818. 1re Caisse d'épargne, à Paris.
16, 1885. Exécution de Ls. Riel, à Régina.
17, 1879. Câble transatlantique entre la France et les E.-U.
18, 1738. Traité de paix entre la France et l'Empire.
20, 1841. Naissance de l'Hon. W. Laurier.
21, 1880. Sacre de Mgr Cleary, 6e év. de Kingston, à Rome.
22, 1893. 1ère bordée de neige à Québec.
23, 1845. Naissance de Mgr Pinsonnault, 1er év. de London
24, 1848. Pie IX quitte Rome et se retire à Gaëte.
25, 1893. Dernier bateau de la Cie Richelieu et Ontario pour Montréal.
26, 1812. Passage de la Bérésina par l'armée de Napoléon I.
27, 1657. Première école à Montréal (Bonsecours).
28, 1890. Incendie du *High School* à Montréal.
29, 1857. Mgr Bourget établit l'Adoration perpétuelle.
30, 1822, Mgr Bourget, 2e év. de Montréal, ordonné prêtre.

NOVEMBRE

☽ Le 1, à 9h. 37m. m. | ☾ Le 17, à 9h. 2m. m. | ☽ Le 30, à 10h. 15m. du soir.
○ Le 9, à 4h. 50m. m. | ● Le 24, à 4h. 20m. m.

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

NOVEMBRE.—Du 1er au 7, temps incertain plutôt mauvais que beau ; du 7 au 15, temps froids mais beau ; du 15 au 23, pluie, neige et température froide pendant ces quelques jours ; du 23 au 31, belles journées, mais les derniers seront jours donnera de la neige.

Ephémérides — Décembre

1, 1844. Naissance de la princesse de Galles.
2, 1851. Coup d'Etat du prince Louis-Napoléon, président.
3, 1890. Arrivée du colonel Herbert à Ottawa, successeur du général Middleton.
4, 1825. Mort de Mgr Plessis, à l'Hôp.-Gén. âgé de 62 ans
5, 1870. Mort du célèbre romancier, Alexandre Dumas.
7, 1891. 50e anniversaire de l'arrivée des Pères Oblats au Canada, célébré à Montréal
8, 1864 Publication de l'*Encyclique* et du *Syllabus*.
9, 1778. Etablissement du Mont-de-Piété à Paris.
10, 1841. Mgr Moreau, 4e év. de S. Hyacinthe, ord. prêtre.
11, 1867 La Chambre vote l'acquisition des T. Nord Ouest
12, 1890. Soulèvement des Sioux dans le Dakota-Sud.
13, 1893. Elections dans l'Ile du Prince Edouard pour le parlement local. Le parti libéral au pouvoir.
14, 1837. Incendie du village S. Eustache.
15, 1840. Les restes de Napoléon Ier aux Invalides.
16, 1885. Mort du Dr Marsden, membre du bureau de santé.
17, 1841. Evêché à Toronto; archevêché le 20 mars 1870.
18, 1866. Mgr Pinsonnault, 1er év. de London, donne sa démission.
19, 1863. Ordination à la prêtrise de Mgr Duhamel.
20, 1893. L'hon. J. J Fraser, nommé lieutenant-gouverneur du Nouveau-Brunswick.
21, 1838. Cardinal et Duquet patriot. exécutés à Montréal.
22, 1824. Bill du Congrès américain en faveur de Lafayette.
23, 1891. Dissolution du parlement de Québec par le lieutenant-gouverneur Angers.
24, 1888. Mort de l'ex-juge Badgley, âgé de 88 ans.
25, 1635. Mort de Samuel de Champlain.
26, 1727. Mort de Mgr de St. Vallier, évêque de Québec.
27, 1842. Les Dames du Sacré-Cœur à S. Jacques l'Achigan.
28, 1877. Chem. de fer du Nord; Hochelaga, Hull, Ottawa, 1er service
30, 1650 1er incendie du couvent des Ursulines à Québec.
31, 1494. Naissance de Jacques-Cartier, à Saint-Malo.

DECEMBRE

○ Le 8, à 11h. 54m. du soir | ● Le 23, 2h. 55m. du soir.
☾ Le 16, à 11h. 22m. du soir. | ☽ Le 30, à 2h. 27m. du soir.

	JOURS	FETES	L		C	
1	Mercredi	*Jeûne* De la férie.	7	11	3	59
2	Jeudi	Ste Bibiane, vierge et martyr.	7	12	3	59
3	Vendredi	*Jeûne.* S. François-Xavier, confesseur.	7	13	3	59
4	Samedi	S. Pierre Chrysologue, évêque et docteur.	7	14	3	59
5	DIMAN.	II de l'Avent.	7	15	3	58
6	Lundi	S. Nicolas, évêque.	7	16	3	58
7	Mardi	S. Ambroise, évêque et docteur.	7	17	3	58
8	Mercredi	*Jeûne*) IMMACULEE CONCEPTION d'o-	7	18	3	57
9	Jeudi	De l'octave. [bligation.	7	19	3	57
10	Vendredi	*Jeûne.* Transl. de la Ste Maison de Lorette.	7	20	3	57
11	Samedi	S. Damase I, pape.	7	21	3	57
12	DIMAN.	III de l'Avent.	7	22	3	57
13	Lundi	Ste Luce, vierge et martyr.	7	23	3	57
14	Mardi	De l'octave.	7	24	3	57
15	Mercredi	*Jeûne.* Quatre-Temps.	7	25	3	58
16	Jeudi	S. Eusèbe, évêque et martyr.	7	26	3	58
17	Vendredi	*Jeûne.* Quatre-Temps. De la férie	7	27	3	59
18	Samedi	*Jeûne.* Qtre-Tps. Expect. de la Ste Vierge	7	27	3	59
19	DIMAN.	IV de l'Avent.	7	28	3	59
20	Lundi	De la férie.	7	28	4	0
21	Mardi	S. THOMAS, apotre.	7	28	4	0
22	Mercredi	*Jéûne.* De la férie.	7	29	4	1
23	Jeudi	De la férie.	7	29	4	1
24	Vendredi	*Jeûne.* De la Vigile privilg.	7	30	4	1
25	Samedi	NOEL, d'obligation.	7	3	4	1
26	DIMAN.	S. ETIENNE, 1er martyr.	7	31	4	2
27	Lundi	S. JEAN, apotre et évang	7	31	4	3
28	Mardi	SS INNOCENTS, martyrs.	7	31	4	4
29	Mercredi	S. Thomas de Cantorbéry, év. et martyr.	7	32	4	5
30	Jeudi	Office du dimanche dans l'oct. de Noel.	7	32	4	6
31	Vendredi	S. Sylvestre, pape et conf.	7	32	4	7

DÉCEMBRE.—Du 1er au 9, température froide et temps clair ; du 9 au 15, température changeante, mais froide ; du 15 au 23, tempête de neige poussée par un vent très fort du nord-est ; du 23 au 31, la neige et le vent rendront, très désagréables, les derniers jours de l'année.

Liste de quelques Sociétés Nationales et de Bienfaisance.

Société St-Jean Baptiste de Québec. — R. P. Boisseau, président général ; L. P. Robitaille, secrétaire-archiviste.

Société St-Jean-Baptiste de St-Sauveur. — J. Abel Rochette, président ; Naz. Lachance, jnr., secrétaire-archiviste.

L'Œuvre de Monument Champlain. — L'hon. Juge Chauveau, president ; Ludovic Brunet et E. T. D. Chambers, secrétaires.

Union St-Joseph à St-Sauveur. — Ignace Trudel, président ; D. J. Marsan, secrétaire-archiviste.

Union St-Joseph à St-Roch. — Jos. Beauchamp, président ; J. B. Drouyn, secrétaire-archiviste.

Union St-Joseph de St-Jean-Baptiste. — Ephrem Dugal, président ; Albert Boulet, secrétaire-archiviste.

Union des tailleurs de cuir. — John Scott, président ; Honoré Picard, secrétaire-archiviste.

Union Typographique de Québec No. 302. — Ed. Jackson, président ; Téles. Côté, secrétaire-archiviste.

Société des Artisans Canadiens-Français de Montréal. — Succursale de Québec, F. X. Bélanger, président ; P. E. Bélanger, secrétaire-archiviste.

Société Bienveillante St-Roch. — Jos. Dussault, président ;

Société St-Vincent de Paul. — *Conseil Supérieur du Canada.* — C. N. Hamel, président ; Marcel Chabot, secrétaire.

Association Catholique de Secours Mutuels, C. M. B. A., *du Grand Consell de la Province de Québev.* — Succursale St-Roch, No. 5. — Philémon Brunet, président ; Télesphore Verret, secrétaire-archiviste. Salle de réunion, bâtisse de l'Union St-Joseph. Voir l'annonce page 56

Succursale St-Jean-Baptiste No. 6. — Lt. Col. A. Evanturel, président ; Elz. Cloutier, secrétaire-archiviste.

Succursale Notre-Dame No. 14. — Major Aimé Talbot, président ; Jos. Picard, secrétaire-archiviste.

Ordre des Forestiers Catholique. — Cour Frontenac No. 122. — M. Gauvin, chef ranger ; Pierre Paul, secrétaire-archiviste.

Cour Montcalm, No. 483. — J. J. T. Frémont, chef ranger ; Arthur Talbot, secrétaire-archiviste.

Société des Commis Marchands de St-Roch et St-Sauveur. — J. B. Verne, président général ; Ephrem L'Heureux, président actif ; E. A. Marié, secrétaire.

Garde Indépendante Champlain. — J. A. Marié, président ; A. Garant, secrétaire-archiviste.

Conseil Central des Métiers et du Travail de Québec. — John Scott, président ; P. J. Jobin, secrétaire-archiviste.

Cercle Catholique. — Hon. T. Chapais, président ; C. Chartré, secrétaire-archiviste.

Institut Canadien. — N. N. Ollivier, président ; J. G. Couture, secrétaire archiviste.

Union Commerciale de Québec. — Art. Thériault, président ; J. A. Bélanger, secrétaire-archiviste.

L'Association Protectrice de Bienfaisance de la Province de Québec, P. J Coutlee, directeur-trésorier, Succursalle, No. 133, rue St-Joseph, St-Roch, Québec.

Gouvernement de la Puissance du Canada

SIÉGEANT A OTTAWA

Gouverneur général du Canada : — Son Excellence le très honorable Sir John Campbell Hamilton Gordon, Vicomte de Formartine, Lord Haddo Methlie, Jarvis et Kellie dans la prairie d'Ecosse, LORD ABERDEEN dans la prairie du Royaume-Uni de la Grande-Bretagne, etc.

Secrétaire : — Arthur Gr. G. Gordon C. M. G.

Aide-de-Camp : — Capt. Urghart ; extra aide-de-camp et assistant secrétaire, D. Erskine.

Conseil Privé de la Reine de la Puissance du Canada

Premier et président du conseil privé.—L'hon. W. Laurier.
Ministre de la Justice.—L'hon. Sir Olivier Mowat.
Ministre du Commerce.—L'hon. Sir Richard Cartwright.
Ministre de la Marine et des Pêcheries—L'hon. L.H. Davies
Ministre des Douanes.—L'hon. W. Paterson.
Ministre du Revenu de l'Intérieur.—L'hon. Sir H. G. Joly de Lotbinière.
Ministre des Finances.—L'hon. W. S. Fielding.
Ministre des Chemins de Fer et Canaux—L'hon. A. G. Blair.
Ministre des Postes.— L'hon. W. Mulock.
Ministre de Milice.—L'hon. D. Burden.
Ministre des Travaux Publics.—L'hon. J. I. Tarte.
Ministre de l'Intérieur et Surint.—L'hon. Clifford Sifton.
Ministre de l'Agriculture. — L'hon. M. Fisher.
Secrétaire d'Etat.—L'hon. M. Scott.
Solliciteur Général.—L'hon. Chs. Fitzpatrick.
Ministre sans portefeuille.—Les honorables C. A. Géoffrion et R. R. Dobell.

John J. McGee, écr., Greffier du Conseil.

Gouvernement de la Province de Québec

Siégeant à Québec

Lieutenant gouverneur : L'honorable Sir Joseph-Adolphe Chapleau.

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

Secrétaire privé : E. Delpit, écr.

Conseil exécutif:

Premier ministre et Commissaire des Travaux Publics.—L'hon. Ed. J. Flynn,

Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation. — L'hon. Louis Beaubien.

Procureur Général. – L'hon L. P. Pelletier.

Trésorier de la Province.—L'hon. A. W. Atwater.

Commissaire des Terres de la Couronne. — L'hon. G. A. Nantel.

Secrétaire de la Province. – L'hon. F. M. Hackett.

Ministre sans portefeuille.—L'hon. A. W. Morris.

Président du Conseil exécutif.—L'hon. Ths. Chapais.

Gust. Grenier, écr., greffier du Conseil exécutif.

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

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

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

Assistant Trésorier.—Henry T. Machin, écr.

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

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

Auditeur. – A. Hector Verret, écr.

Contrôleur du Revenu. – A. Brosnan, écr.

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

Secrétraire du Conseil de l'Instruc pub. – P. de Cazes, écr.

1896 - 1898

CONSEIL DE VILLE

DE LA CITÉ DE QUEBEC

SON HONNEUR

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

MAIRE

REPRÉSENTATION PAR QUARTIERS.

Quartier St. Louis. — Bernard Léonard, Archibald Cook, Jos. I. Lavery.

Quartier du Palais. — George Tanguay, Jules Tessier, Thomas Norris.

Quartier St. Pierre. — George Madden, Louis A. Boisvert, Misael Thibaudeau.

Quartier Champlain. — Hon. John Sharples, Daniel Griffin, Edward Reynolds.

Quartier St. Jean. — Samuel Bussières, Joseph P. Côté, Elzéar Vincent.

Quartier Montcalm. — Ferdinand Poitras, Noël Rancour, John G. Hearn.

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

Quartier Jacques-Cartier. — Gaspard Rochette, Napoléon Dussault, Charles Roy.

Quartier St. Valier. — Jean Drolet, George Paquet, Ulderic Cantin.

Quartier St. Sauveur. — Jean B. Côté, Elzéar Pouliot, Elzéar Savard.

PHOTO-GRAVURE C. DARVEAU IMP.

Son Honneur S. N. PARENT, M. P. P.
Maire de la cité de Québec.

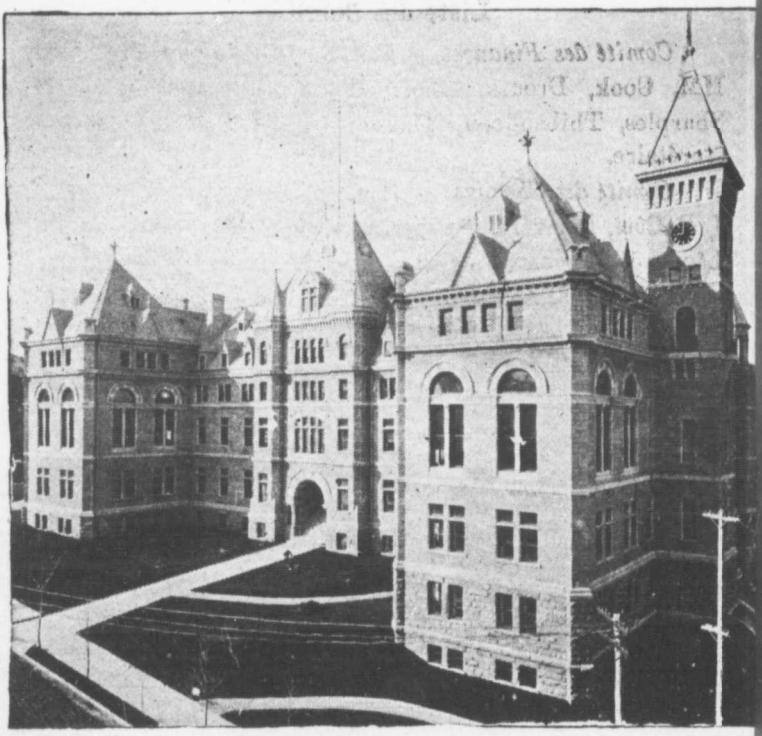

PHOTO-GRAVURE C. DARVEAU, IMP.

HOTEL DE VILLE DE QUÉBEC

—

Pose de la pierre angulaire, le 15 août 1895

Inauguré le 15 septembre 1896.

Liste des Comités

Comité des Finances — M. George Tanguay, Président, MM. Cook, Drouin, Hearn, Pâquet, Pouliot, Rochette, Sharples, Thibaudeau, Vincent. — M. C. J. L. Lafrance, secrétaire.

Comité des Chemins. — M. C. E. Roy, Président, MM. J. B. Côté, Boisvert, Bussières, Drolet, Duchaine, Griffin, Léonard, Rancour, Tessier.—M. W. D Baillairgé, secrétaire.

Comité de l'Aqueduc. — M. Jean Drolet, Président, MM. Bélanger, Côté (St. Jean), Dussault, Léonard, Madden, Norris, Poitras, Reynolds, Savard.—M. J. Gallagher, secrétaire.

Comité du Feu. — M. D. Griffin, Président, MM. Bélanger, Côté (St Sauveur), P. J. Côté, Lavery, Madden, Norris, Pâquet, Rancour, Rochette. — M. A. Malouin, secrétaire.

Comité des Marchés. — M. N. Dussault, Président, MM. Cantin, Drouin, Lavery, Sharples, Tanguay, Thibaudeau, Vincent. — M. H. Chouinard, secrétaire.

Comité de la Police. — M. J. Tessier, Président, MM. Boisvert, Bussières, Cook, Drolet, Duchaine, Hearn, Pouliot, Reynolds, Roy. — M. E. Foley, secrétaire.

Comité des Règlements. — M. A. Cook, Président, MM. Bélanger, Boisvert, Pâquet, Poitras, Reynolds, Roy, Savard, Tessier, Vincent. —M. H. Chouinard, secrétaire.

Comité de Santé. — M. Thibaudeau, Président, MM. Bussières, Cantin, J. B. Côté, Duchaine, Hearn, Griffin, Lavery, Norris, Rochette. — M. Joseph Côté, secrétaire.

Comité de la Traverse. — M. P. J. Côté, Président, MM. Drolet, Drouin, Dussault, Léonard, Madden, Pouliot, Rancour, Sharples, Tanguay. — M. A. Malouin, secrétaire.

Télégraphe d'Alarme de Québec

Quartier St-Louis

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

Quartier du Palais

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

Quartier Montcalm

14 Coin des rues St-Jean et St-Eustache
15 " " " Artillerie et St-Eustache
16 " " " St-Augustin et St-Patrice
17 Parlement
18 Coin des rues D'Artigny et Grande Allée
19 " " " D'Artigny et Ste-Julie
21 " " " St-Jean et Côte Ste.Geneviève
23 Station du feu No. 2, rue St-Patrice 135
24 Coin des rues Berthelot et St-Amable
25 " " " Grande Allée et Scott
26 " " " Grande Allée et De Salaberry
27 " " " St-Jean et De Salaberry

Quartier St-Jean

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

---

34 Coin des rues Déligny et Latourelle
35 " " " Racine & Latourelle
36 " " " St-Jean et Sutherland

Quartier Champlain

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

Quartier St-Pierre

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

Quartier St-Roch

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

Quartier Jacques-Cartier

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

---

74 Coin des rues St-Valier et Blanchet
75 " " " St-Valier et De l'Eglise
76 " " " St-Joseph et De l'Eglise
78 Bloc Z. Pâquet, rue St-Joseph
81 Coin des rues De la Couronne et Ste-Hélène
82 " " " Charest et Caron
83 Station du feu No. 3, rue Dorchester 67
84 Coin des rues St-Valier et Belleau
85 " " " Colomb et Nelson
86 " " " Arago et Turgeon
87 " " " St-Anselme et St-Joseph
91 Boulevard Langelier, coin de la rue St-Valier

Quartier St-Valier

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

Quartier St-Sauveur

124 Coin des rues Signaï et Colomb
125 " " " Arago et Sauvageau
126 " " " Morin et Sauvageau
127 " " " Victoria et Colomb
131 Station du feu No. 7, rue Boisseau 67
132 Coin des rues Franklin et Durochers
134 " " " Bayard et Morin
135 " " " Aqueduc et Franklin
136 " " " Aqueduc et St-Luc
137 " " " Napoléon et St-Luc

Demandez
LE
CORSET
P. C.
Long Waist

Coupe Parisienne
Satisfaction garantie

Mesdames,

Nous avons le plaisir de vous introduire un CORSET d'une excellence telle que nous sommes confiants de vous donner une entière satisfaction du moment que vous en aurez fait l'essai.

Contrairement aux autres, le **Corset P. C.** n'est pas ce corset dur et sans confort qui, dans bien des cas, ruine votre santé et laisse des traces de souffrance sur votre figure qui devraient plûtot faire votre orgueil.

Le CORSET P. C est recommandé par les Médecins les plus éminents, et par tous ceux qui en ont fait l'acquisition.

Les Modistes les plus en renom le recommandent à toutes leurs clientes, afin de faire ressortir l'élégance de la coupe de leurs vêtements.

Insistez **auprès de votre Marchand**
☞ Pour la Marque P. C. ☜

Parisian Corset Mf'g Co.

73-75, RUE COLOMB, - - QUEBEC.

RECETTES DE CUISINES

Bœuf rôti.—Employez l'aloyau du bœuf (*sirloin*) en enlevant la pluspart des os. Piquez votre morceaux de bœuf de petites chevilles afin de lui donner une forme ronde, versez dessus une tasse d'eau bouillante en le mettant au fourneau, ceci empêche le jus de s'échapper et permettent à la viande de se réchauffer sans que la partie extérieure sèche. S'il y a beaucoup de gras dessus, couvrez-le de farine et arrosez souvent en donnant environ un quart d'heure de cuisson par livre de viande, plus longtemps si vous préférez l'avoir bien cuit.

Cochon de lait rôti.—Prenez un petit cochon de lait de 3 semaines, laisez-le dans l'eau froide, enlevez les argots, laissant la peau assez longue pour envelopper le bout des pattes. Prenez six biscuits, plongez les dans l'eau froide, ajoutez beurre, poivre, sauce et sel, mettez le tout dans le corps du cochon et cousez-le. Assaisonnez et mettez le cuire dans un peu d'eau salée. Quand il commence à rôtir saupoudrez de la farine et arrosez avec le jus jusqu'à ce qu'il soit rôti. On doit prendre beaucoup de soin pour que ce plat soit bien réussi. Un petit cochon doit rôtir en trois heures. Avant de le servir, mettez-le sur un plateau, ayant soin de le garnir de tranches de citron et d'œuf cuit dur, et de lui mettre un citron entier dans la gueule.

SAUCE. — Prenez le foie et le cœur bouillis, hachez-les bien fins et assaisonnez bien. On peut substituer la sauce ordinaire faite de miettes de pain à celle faite de biscuits si on le préfère.

Pour faire rôtir un dinde. — Quand le dinde est bien lavé et asséché, remplissez-lui la poitrine et le corps d'une farce faite comme suit : à un quarteron de lard salé haché très fin, ajoutez une pinte de miettes de pain. Assaisonnez avec sel, poivre et sauge et versez-y une roquille de lait. Faites bouillir ce mélange jusqu'à ce qu'il soit très tendre. N'employez que la moitié de cette farce, gardez l'autre pour

faire la sauce. Ajoutez assez d'eau dans le vaisseau où a bouilli votre farce pour que la sauce soit assez claire. Cousez la poitrine et le corps et attachez les ailes et les pattes au corps. Graissez-le avec du beurre et du sel. Faites cuire un dinde d'une grosseur ordinaire pendant environ quatre heures dans un fourneau d'une chaleur douce. Arrosez-le fréquemment.

Pour faire cuire à la vapeur un dinde ou une poule. Préparez la volaille comme pour être rôtie. Exposez-la à la vapeur jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans la chair, enlevez-la alors de la vapeur, enduisez-la de beurre et faites-la jaunir dans un fourneau chaud. Si vous n'avez pas une bouilloire à vapeur suffisamment grande pour une volaille, une bouilloire ordinaire à laver peut leur servir. Dans le fond de la bouilloire vous mettez un plat de fer blanc profond rempli d'eau; vous y placez votre lèche-frite contenant la volaille préparée pour le fourneau. Vous remplissez d'eau la bouilloire jusqu'au bord du plat.

Réchauffé au Poulet, —Hâchez mince du poulet froid, du veau ou du dinde, une tranche de jambon et un petit oignon, si l'on veut. Mettez la viande dans la poêle à frire avec une tassée de miettes de pain, une tasse de lait, un peu de beurre, deux œufs bien battus, du poivre et du sel au goût. Faites revenir délicatement.

Pour désosser un dinde ou un poulet. — Enlevez d'abord la peau de la volaille, coupez-la et faites la bouillir dans un peu d'eau jusqu'à ce que la chair laisse les os. Assaisonné de poivre sel, sauge et sariette. Enlevez toutes la viande des os et placez la dans un moule en lits de viande foncée et claire, humectez-là avec le reste du liquide de la lèche-frite, mettez dessus un plat et une pesée et laissez-là reposer jusqu'au lendemain. Le matin elle sortira du moule tout d'un morceau et vous pouvez la couper en tranche avec un couteau bien tranchant.

Pot au feu.—Placez dans votre bouilloire 3 ou 4 livres de bœuf avec assez d'eau pour couvrir la viande et une

cuillérée de sel. Quand l'eau commence à bouillir enlevez l'écume soigneusement et ajoutez alors 4 ou 5 carottes et un navet coupés en morceaux ainsi qu'un oignon un peu de persil et trois clous de girofle. Laissez bouillir pendant 4 heures. Faites rôtir 2 tranches de pain et ensuite coupez les en petits morceaux dans un plat et versez y alors votre bouillon; ceci est la soupe. La viande se sert avec les légumes.

Côtelettes de veau. — Arrangez vos tranches de veau, salez-les et plongez-les dans un œuf battu et ensuite roulez-les dans des miettes de biscuits ou de pain pilées bien fines. Mettez dans votre lèche-frite une cuillérée à soupe de graisse, quand elle est très chaude, mettez-y vos côtelettes et laissez-les cuire lentement sur le derrière de votre poële, les retournant fréquemment pour que le tout soit d'un jaune or quand il est cuit. On peut faire cuire de la même manière des tranches d'esturgeon.

Gelée au poulet. — Prenez deux poulets comme pour une fricassée, laissant les débris; enlevez la peau, faites-les bouillir, dans assez d'eau pour les couvrir, jusqu'à ce que tous les os peuvent être facilement enlevés. Retirez alors le liquide qui doit être d'uue pinte; assaisonnez avec sel, poivre et un petit morceau de beurre. Ajoutez à ce liquide bouillant une boîte de gélatine dissoute dans une chopine d'eau froide; mettez-y vos poulets, et après que le tout a bouilli, versez dans un moule et laissez refroidir.

Viandes revenues. — Hachez n'importe quelle sorte de viandes maigre, cuite, assaisonnez avec poivre et sel, Mettez un lit de cette viande dans un plat beurré, ensuite un lit de miettes de pains, quelques cuillérées de sauce, et répétez le procédé, ayant soin d'avoir un bon lit de miettes de pain sur le dessus, sur lesquelles vous mettez des petits morceaux de beurre; faites cuire jusqu'à ce qu'il atteigne un beau jaune. C'est un excellent plat pour le déjeuner.

Boulettes de viandes. — Prenez n'importe quel morceau de viande froide, hachez-là bien fine avec un oignon;

mélangez avec un œuf, un peu de miettes de pain et une cuillérée de farine; assaisonnez avec poivre et sel, humectez avec un peu d'eau et de la sauce froide, mêlez le tout ensemble, faites-en de petites boulettes que vous roulez dans la farine et que vous faites frire d'un beau jaune.

Lard frit. — Saucez vos tranches de lard dans de la farine de blé-d'inde et faites-les cuire dans le fourneau jusqu'à ce qu'elles aient atteint une couleur jaune qui plaît à l'œil et au goût. Mêlez alors une partie de la graisse à du lait et quand il bouille, épaississez avec de la fleur pour faire une sauce. L'omelette cuite dans une partie de cette graisse est excellente.

Le temps nécessaire pour le rôtissage des différentes viandes à bon feu est comme suit:

Un gigot bien rassis	1	heure.
Un gros rôti de veau	1½	"
Un rôti de porc	1½ à 2	"
Un roast beef	½	"
Un poulet	½	"
Un pigeon	1	"
Un jeune oie	2½	"
Une vieille oie	4	"
Un canard	1½	"
Un dinde	2 à 3	"
Une perdrix	½	"
Le chevreuil	1½	"
Un lièvre	1½	"

Rognons de Mouton. — Otez la petite peau qui les recouvre, fendez les en deux du côté arrondi, saupoudrez les de mie de pain, faites griller et servez sur une sauce aux tomates.

Bouillon de veau. — On met dans une pinte d'eau froide un morceau de jarret de veau, du sel, 2 carottes, un oignon blanc, quelques feuilles de laitue, on laisse bouillir deux heures, cette tisane est nutritive et rafraichissante.

Manière de saler le bœuf, langues, etc. — Pour un gallon d'eau, une livre de sel, 2 d'once de salpêtre, une demi-livre de sucre, le tout infusé pendant quelques heures avant d'y mettre la viande, que l'on peut laisser tremper pendant quinze jours. Battre la langue avant de la saler, mettre un poids sur le couvercle.

***

Qui est le coquin ? — Le boulanger au paysan : "J'ai pesé votre beurre, mais, au lieu de six livres, il n'en pèse que cinq. Il y a probablement longtemps que vous me volez ainsi."

Le paysan : "C'est fort possible. N'ayant pas de poids de six livres, je mets toujonrs sur un des plateaux de la balance deux de vos pains de trois livres, et je pèse le beurre que je vous fournis le plus consciencieusement possible. Maintenant qui est le coquin ?"

***

Allons, Baptiste, comme je sais que tu as de l'esprit j'espère que tu vas pouvoir me donner une bonne définition de l'avocat. Voyons, peux-tu me dire ce que c'est qu'un avocat ?

— Oui, monsieur, car j'en sais quelque chose.

— Tu sais, je te demande la définition d'un bon avocat, et non d'un avocat sans cause.

— Soyez tranquille, monsieur, je puis vous satisfaire.

— Allons, voyons ce que c'est.

— L'avocat, monsieur, est un officier qui prend l'intérêt de la veuve....

— Bien, très bien. Ensuite.

— Et le capital de l'orphelin !

— Bravo !

LÉGUMES

Pois vert. — Faites tremper vos pois dans l'eau froide pendant une heure. Mettez-les ensuite dans l'eau bouillante avec une demie cuillérée à thé de soda ; faites bouillir fort pendant 20 minutes ou une demie heure sans les couvrir. Les fèves en cosse se préparent de la même manière, si ce n'est qu'il faut les faire bouillir plus longtemps.

Chou-Fleur. — Faites tremper vos choux-fleurs dans l'eau froide pendant deux heures. Mettez-les ensuite dans l'eau bouillante avec une demie cuillérée à thé de soda, laissez le chaudron découvert ; quand ils auront bouilli pendant 20 minutes mettez une cuillérée à soupe de sel. Faites les bouillir encore 10 minutes puis retirer les du feu et faites les essorer dans une passoire. Mettez dessus des miettes de pain et des petits morceaux de beurre partout, mettez-les dans un fourneau chaud et laissez les revenir pendant un quart d'heure.

Plat aux Tomates.—Pelez et coupez vos tomates en tranches minces, rangez vos tranches dans un plat à pudding, mettez un lit de tomates et un lit de miettes de pain, beurre sel est poivre, faites cuire une demie heure.

Tomates cuites.—Enlevez la pelure et tranchez mince, saupoudrez un peu de sel, poivre et de petits morceaux de beurre, divisez en deux des biscuits et saucez les dans l'eau froide ; couvrez vos tomates avec ces biscuits, mettant sur chaque moitié de biscuit, un bon morceau de beurre. Faites cuire dans le fourneau pendant une demie heure.

Macaroni et Fromage.—Faites bouillir autant de macaroni qu'il en faut pour remplir le vaisseau que vous voulez mettre au feu avec du lait et de l'eau jusqu'à ce qu'il soit tendre. Retirez et salez ; beurrez votre plat et mettez y un lit de macaroni et ensuite un lit de fromage râpé avec des petits morceaux de beurre répandus partout ; continuez ces lits jusqu'à ce que votre plat soit plein finissant par le fromage. Mettez quelques cuillérées de lait et faites cuire vite dans un fourneau chaud pendant une demie heure.

Potage aux Patates. — Prenez deux tassées de patates pelées, 2 cuillérées de lait chauffé, une cuillérée de beurre fondu, du sel et du poivre. Faites cuire dans un fourneau chaud pendant 10 minutes, ayez soin que le dessus soit d'un beau jaune. Servez chaud.

Croquette au riz. — Prenez une tassée de riz, deux tassée d'eau et du sel, faites bouillir lentement jusqu'à ce que le riz soit tendre, mettez gros comme un œuf de beurre et deux œufs battus et faites en une pâte que vous mettez en boules, roulez les dans des miettes de biscuits et faites cuire dans la graisse. Ils conservent mieux leur forme et et cuisent aisément s'ils sont préparés quelques heures à l'avance.

Salade au Chou. — Prenez deux œufs, du beurre, gros comme un œuf, deux cuillérées à soupe de sucre, une cuillérée à thé de moutarde, une cuillérée à thé de poivre noir, une tasse à café de vinaigre. Faites cuire dans un chaudron d'eau à l'épaisseur d'un flan. Hachez un petit chou et versez dessus votre préparation, après qu'elle a commencé à refroidir.

Salades aux Légumes. — Prenez en égale quantité des betteraves, des navets, des patates et autres légumes, cuits, coupez les en petits carrés de la grosseur d'un dé, mettez-les dans un plat et ajoutez du céléri coupé fin, environ un tiers de céléri pour deux tiers de légumes, mélangez avec votre préparation à salade. Ce plat paraît très bien.

Concombres marinés. — Lavez vos concombres et mettez les dans la saumure pendant 24 heures. Lavez les encore, faites les essorer et mettez les ensuite dans deux gallons de vinaigre froid dans lequel vous aurez mis un sac contenant les épices suivantes: ½ livres de graines de moutarde noire, 4 onces de gingembre, 3 onces de piment, 3 onces de poivre noir, 1 once de clou de girofle, 2 gallons de vinaigre et un oignon. Prenez vos épices chez un bon épicier.

Catsup (Sauce aux Tomates).—Prenez un quart de minot de tomates mûres, coupez et broyez-les dans un grand vaisseau étamé et mettez-les au feu. Quand elles ont bouilli jusqu'à ce qu'elles soient tendres, versez-les dans une passoire très fine et remuez votre passoire jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que les graines et les peaux. Mettez dans le liquide 2 pintes de vinaigre, 6 cuillérées à soupe de sel, 2 de poivre noir, 2 de moutarde, une petite cuillérée à thé de poivre rouge. Mettez ce mélange sur un feu doux et faites bouillir lentement pendant environ trois heures. Mettez ensuite votre *Catsup* en bouteille pendant qu'il est chaud.

Autre manière.—Versez de l'eau bouillante sur les tomates, et laissez-les jusqu'à ce qu'elles se pelent facilement: recouvrez de sel et laissez pendant 24 heures. Coulez et pour 2 pintes mettez 3 onces de clou, 2 de poivre, muscades; faites bouillir une demi heure et ajoutez une chopine de vin.

Soupe aux Tomates.—Faites bouillir une chopine de tomates dans une chopine d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres, assaisonnez-le de beurre, poivre et sel. Au moment de les servir mettez-y une demie cuillérée à thé de soda et laissez le bien mitonner. Ensuite ajoutez une chopine de lait que vous aurez soin de chauffer au préalable. Les tomates en canistre peuvent aussi être employées

en y ajoutant la quantité nécessaire d'eau pour tenir les proportions égales.

Autre soupe aux Tomates.—Dans une pinte de lait frais mettez une tasse à thé de tomates cuites dans lesquelles vous aurez mis un peu de soda. Assaisonnez comme les huitres.

Autre Soupe.—Mettez trois chopines de bouillon de bœuf très fort dans votre chaudron, assaisonnez bien avec un peu de poivre rouge, clou de girofle, fleur de muscade et laissez bouillir ensemble. Mettez ensuite une chopine de conserves de tomates dans une casserole, émiettez dans ces conserves, trois tranches de pain bien épaisses que vous aurez soin de faire sécher ou rôtir avant. Laissez bouillir jusqu'à ce que le pain soit tendre, ensuite coulez à travers une passoire fine et versez dans la soupe bouillante lorsqu'elle aura bouillie quelques instants, retirez-là et servez dans un plat chaud.

Soupe aux pois.—Prenez une pinte de pois concassés que vous avez eu soin de faire tremper la veille. A 9 hrs du matin placez les sur le feu dans quatre pinte d'eau froide. Une heure avant de la retirer, ajoutez un oignon hâché très fin, et un petit morceau de beurre.

La soupe aux fèves peut être faite de la même manière

Soupe aux Blé-d'Inde.—Prenez une pinte de blé-d'Inde sortant de l'épi avec trois chopines d'eau. Faites bouillir jusqu'à ce que le blé-d'inde soit tendre. Ajoutez ensuite une chopine de lait frais avec sel, poivre et un ou deux œufs battus. Continuez à faire encore bouillir quelques minutes et épaississez avec un peu de farine.

Soupe blanche à la Suisse.—Faites bouillir une quantité suffisante de bouillon pour six personnes. Battez bien ensemble 3 œufs, 2 cuillérées à soupe de farine et une tasse de lait, versez ce mélange graduellement à travers un tamis dans la soupe bouillante avec sel et poivre.

Soupe aux Oignons.—Laissez rôtir un petit morceau de beurre dans un chaudron, ensuite coupez des oignons en petits morceaux et mettez-les cuire. Ceci fait, mettez la quantité d'eau froide ordinairement employée pour la famille avec sel. Laissez le tout bouillir quelques minutes, ensuite mettez dans une soupière où il y a du pain tranché mince et en petit morceau et brassez un peu avant de servir.

Etuvée irlandaise. — Prenez les restes d'un rôti de porc, viande et os ôtant presque tout le gras, placez-les dans un chaudron en les couvrant d'eau chaude, assez d'eau pour faire un bon bouillon. Ajoutez-y des patates pelées et tranchées, assaisonnez et 15 minutes avant de servir, mettez-y des domplains faits d'après la recette suivante: Mettez un peu de beurre si le bouillon n'est pas assez riche.

Pour préparer vos domplains, prenez une tasse et demie de farine, une petite cuillère à thé de sel, une cuillère à thé de poudre à pâte, assez de lait pour humecter comme dans une pâte à biscuit. Roulez cette pâte et coupez-la par morceau avec la tranche à biscuits.

Pâté gras aux huitres. — Coupez un poulet par morceaux, saupoudrez-le de farine, passez le dans la poële avec saindoux, mettez y poivre, sel, persil, sariette, thym à votre goût, retirez les du feu, mettez vos huitres dans la poële avec mie de pain, placez cette préparation de poulet et d'huitres dans un plat creux avec pâte à l'entour, couvrez-le de pâte et faites cuire comme les autres pâtes.

Pâté maigre aux huitres. — Faites frire un oignon dans du beurre, ajoutez vos huitres avec mie de pain, poivre, persil, 2 jaunes d'œufs battus et brassez le tout ensemble, placez dans le plat et faites cuire comme dans la recette précédente.

Etuvée aux huitres. — Mettez une pinte d'huitres dans une passoire et lavez-les parfaitement sous un robinet, ayant soin d'enlever les petits morceaux d'écalle. Mettez-les dans votre chaudron avec un morceau de beurre gros

comme un œuf et faites jeter un bouillon. Apprêtez une pinte de lait frais chauffé que vous ajoutez au moment de bouillir, ôtez-les du feu et salez en dernier lieu avant de servir.

Huitres étuvées. — Mettez un lit d'huitres dans un plat oval et saupoudrez de sel, poivre et beurre et ensuite un lit de biscuits roulés et un autre lit d'huitres; saupoudrez ces dernières comme auparavant et recouvrez-les de biscuits. Sur les biscuits, râpez de la muscade et mettez-y un petit morceau de beurre. Faites cuire 30 minutes dans un fourneau chaud. Les proportions sont: 4 biscuits, 2 cuillères à soupe de beurre et une cuillère à thé de poivre dans une pinte d'huitres. Vous pouvez remplir le plat jusqu'à un pouce du bord.

Poisson rôti. — Un poisson pesant 4 à 6 livres est d'une bonne grosseur pour rôtir. On doit le faire cuire en entier pour qu'il ait bonne mine. Faites un mélange de miettes de pain, beurre, sel, poivre, céleri, un peu de lard salé haché très fin mêlez-y un œuf, remplissez-en le corps du poisson, cousez-le et mettez-le dans une grande lèche-frite ; mettez dessus et en travers quelques tranches de lard salé pour lui donner le goût ; faites cuire une heure et demie en arrosant fréquemment. Après avoir retiré le poisson faites épaissir la sauce et versez-la dessus.

Pudding au poisson. — Prenez deux livres d'esturgeon bouilli et froid ou de la morue fraîche, faites bouillir une chopine de lait que vous mettez en pâte avec de la farine, ôtez-le du feu, ajoutez en brassant une demie livre de beurre, la moitié d'une muscade râpée, poivre et sel, battez et jetez 4 jaunes d'œuf, un par un ; mettez un lit de ceci dans un plat à pudding beurré, ensuite un lit de poisson et ainsi de suite alternativement jusqu'à ce que le plat soit rempli, et que le dernier lit soit du poisson, mettez des miettes de pain sur le dessus et faites cuire doucement pendant une heure.

Maquereau rôti. — Faites une préparation avec des miettes de pain, un morceau d'oignon, du poivre, du sel et du sauge. Apprêtez deux maquereaux bien lavés, mettez-y votre préparation et cousez-les ; mettez des bandes très minces de lard salé dans le fond de votre lèche-frite sur lesquelles reposeront vos poissons. Faites cuire environ une demie heure, arrosez souvent et faites jaunir avant de les mettre sur la table. Une touffe de feuilles de persil dans le bec de chacun donne une belle apparence. Les tomates sont les légumes qui vont le mieux avec ce plat.

Croquettes de morue. — Prenez de la morue bouillie hachez-la en petits morceaux, ajoutez-y une égale quantité de patates pelée, miettes de pain ; poivrez bien et si c'est trop doux mettez du sel, passez-vous les mains dans la farine et roulez ce mélange en forme de petites galettes plates, jetez-les dans la graisse très chaude et laissez cuire.

Pain d'épice. — 1 tasse de mélasse, 1 de lait, 3 œufs bien battus, gros comme un œuf de beurre défait en crême, 3 cuillerées de gingembre, 4 tasses de fleur, 5 petites cuillerées de poudre. Faites cuire dans un moule à gâteaux.

Fruits confits au miel. — Cueillez des raisins bien mûrs ou d'autres beaux fruits, tels que cerises, abricots, prunes, groseilles, etc ... enlevez-en les queues et remplissez-en des verres ou pots à confitures. Versez-y ensuite du miel froid jusqu'à ce que les fruits en soient complètement recouverts. Fermez hermétiquement et conservez les vases dans un endroit frais. Les fruits se conservent ainsi des mois entiers.

Miel de citron. — 4 onces de beurre, 1 livre de sucre, 6 œufs dont on enlève deux blancs, râpez l'écorce de trois citrons et ajoutez le jus. Faites chauffer le tout à petit feu jusqu'à ce qu'il prenne la consistance du miel. Prenez bien garde de laisser brûler.

Limonade gazeuse au miel. — Dans un récipient ouvert on verse une pinte de miel et dix pintes d'eau bouillante avec un peu de levure de bière fraîche.

On met cette limonade en bouteilles fortes ; le second jour que la fermentation a commencé. L'acide carbonique, qui se dégage par suite de la fermentation, le fait mousser comme le vin de champagne. On peut l'aromatiser à volonté au moyen de quelques gouttes d'essence de citron, etc. Inutile de dire que les bouteilles doivent être bien bouchées et même ficelées.

Vinaigre au céleri. — Mettez une once de graines de céleri dans ½ chopine de vinaigre, conservez en bouteilles et servez-vous-en pour relever les soupes et les sauces.

Boules de neige. — Une tasse de sucre, une tasse de fleur, deux cuillérées à table de lait doux, une cuillérée à thé de poudre à pâte, trois œufs, parfumer avec du citron, mettre une cuillérée à table dans une tasse beurrée, faire cuire à la vapeur pendant vingt minutes. Rouler dans du sucre blanc quand le tout est chaud.

Association Catholique de Secours Mutuels

(C. M. B. A.)

Fondée le 3 juillet 1876

Fonds de Réserve d'audelà de $285,000.00

Le Conseil Suprême, composé des Grands Conseils de New York, Pensylvanie, Michigan, Ohio, Québec et Kansas, compte près de **40,000 membres.**

$6,286,960.54 ont été payées aux héritiers des membres décédés.

Pour faire partie de cette Association il faut être catholique pratiquant, âgé de 18 à 50 ans, subir un examen médical et se conformer à ses lois.

Le but de l'Association est de se secourir mutuellement en temps de maladie ou de manque d'ouvrage, procurer à ses membres une assurance de **500, 1,000** ou **2,000 piastres** au plus bas prix possible. Protéger la veuve et les orphelins en maintenant en force la police de l'assuré en temps de chômage.

Honoraire à payer à l'admission à l'age de 20 ans.

Droit d'entrée	$3 00
Examen médical	2 00
Une cotisation d'avance	50
Une contribution mensuelle	25
	$5 75

Les deux premiers items ne se paient qu'une fois. Le taux de 50 cts n'augmente pas avec l'âge, mais reste le même tout le temps.

Entrez dans la succursale No. 5 de St-Roch de Québec, qui est sous le controle du Conseil de Québec.

Votre assurance sera payée à vos héritiers **en moins de 60 jours après votre décès,** preuve les trois décès payés dans la ville de Québec cette année ; savoir : MM. J. J. Barbeau, Dr Morissette et J. H. Bégin.

TELESPHORE VERRET, Sec.-Arch. Succur, No. 5.

PHILÉMON BRUNET, Président, Succursale No. 5.

Nid d'Oiseaux.—Prenez six pommes, ôter le cœur et remplir de sucre, 5 œufs, 5 cuillérées de fleur, une chopine de lait et 2 cuillérées de beurre fondu ; brassez le tout ensemble et versez sur les pommes, manger avec du sirop.

Une bagatelle.—Un rang de pain ou de morceaux de gâteaux, un rang de confitures, de la boisson au goût (vin ou brandy) un rang de crême fouettée ou du blanc d'œuf battu en neige et de l'essence au goût.

Pudding à la Rhubarbe.—Coupez 6 cotons de rhubarbe en petits morceaux dans un plat à pudding (beurré). Mettez dessus plusieurs morceaux de beurre, gros comme un jaune d'œuf chacun, saupoudrez de sucre assez épais, mettez la moitié d'un bol à café de fleur avec trois cuillérées à thé de poudre allemande, trois œufs, remplir de crême sure (un bol à café), puis mettre dans le fourneau fermé.

Pudding aux biscuits.—Mettez une petite couche de confitures dans le fonds d'un plat, faire tremper les biscuits dans le lait bouillant, poser les biscuits sur les confitures en les retirant du lait, étendre de nouveau une petite couche de confitures sur les biscuits, faire un cornstarche au lait, versez quelques goûtes d'essence, vider le cornstarch dessus. Quand le constarch est froid, mettez du blanc d'œuf battu en neige et saupoudrez de sucre blanc.

Pour les Rôlls.—Une pinte de lait, le faire bouillir, mettre la grosseur d'un œuf de beurre et laisser refroidir, ajoutez une cuillérée à thé de sucre,un peu de sel, mêler avec une cuillérée autant de fleur que possible. Ajouter un gâteau de "Compressed Yeast" dissoute dans une demie tasse d'eau, laisser lever toute une nuit. Prendre de petits morceaux de cette pâte, les pétrir, laisser lever encore et faites cuire.

Crême à la glace.—Deux pintes de bonne crême, une pinte de lait frais, une livre de sucre et une cuillérée à thé de Vanille. Mêler bien et faire geler.

Pudding au riz.—Prenez une tasse de riz pour une

pinte d'eau, quand le riz est bouilli à sec ajoutez une pinte de lait, gros comme un œuf de beurre et cinq œufs. Battez les jaunes et râpez l'écorce d'un citron et mélangez avec le riz. Beurrez un plat et faites cuire légèrement. Battez les blanc jusqu'à ce qu'ils soient en neige, ajoutez une tasse de sucre et le jus d'un citron. Quand le pudding est assez cuit, versez dessus les blancs d'œufs et faites cuire lentement jusqu'à ce que le dessus soit d'un brun clair.

Pudding au pain. — Faites bouillir du lait avec le zeste (écorce extérieure) du citron, un peu de canelle, un quartron de sucre, un peu de sel. Mettez dans une autre casserole une livre de mie de pain, versez dessus le lait bouillant, couvrez et laissez tremper une heure. Retirez la canelle et le citron, mettez cinq œufs, beurrez un moule et mettez votre préparation, couvrez le moule d'une serviette beurré et farinée, et liez là très serrée sur le bord du moule Faites cuire votre pudding pendant une heure dans une marmite d'eau bouillante. Égoutez, retirez la serviette, renversez sur un plat et ajoutez la sauce suivante : Prenez un quartron de beurre, une pincée de farine, un zeste de citron, une écorce d'orange haché fin, deux cuillérées de sucre en poudre, mouillez avec du vin de Madère ou du rhum. Faites cuir et versez sur votre pudding. Ce pudding peut aussi se faire au four dans une casserole beurrée.

Pudding à la neige. — Faire dissoudre un paquet de gélatine dans un demiard d'eau froide, y ajouter un demiard d'eau chaude, battre 3 blancs d'œufs en neige, y ajouter le jus de 3 citrons, sucre blanc et muscade au goût et bien mêler le tout.

Pudding au Cornstarch. — 4 cuillérées à table de cornstarch, 1 pinte de lait, 4 œufs, blancs et jaunes séparés, ¾ d'un bol de sucre, muscade, canelle, 1 cuillérée à table de beurre. Détrempez le cornstarch dans un peu de lait froid, mettez bouillir le reste de votre pinte de lait, jetez votre corn-starch ; faites bouillir 3 minutes en brassant tout le temps, ôtez de dessus le feu et mettez votre beurre tandis que c'est chaud, battez vos œufs avec le sucre, la muscade,

la canelle, et jetez le tout dans votre cornstarch, battez comme il faut, mettez dans un plat graissé et faites cuire une demi-heure. Mangez froid, saupoudrez de sucre avant de servir.

Pudding au suif bouilli. — Prenez une tasse de melasse, 1 tasse de lait doux, une tasse de suif en branche haché fin, 3 tasses de farine, une cuillerée à thé de soda, 1 tasse de raisin. Faites bouillir à la vapeur pendant 3 heures.

SAUCE.—Prenez une grande tassée de sucre, près d'une tasse de beurre, mêlez le beurre et la crême et ajoutez un œuf fouetté légèrement. Battez le tout fortement, ajoutez 3 cuillérées à soupe d'eau bouillante, n'en mettez qu'une cuillérée à la fois. Mettez le plat dans un autre plat d'eau bouillante et faites chauffer jusqu'à ce qu'il soit près de bouillir, ajoutez le jus d'un citron, un peu de l'écorce si vous l'aimez.

Pudding aux bluets. — Une pleine tasse de farine, 1 œuf, 1 tasse de lait doux, 1 cuillérée à thé de soda, 1 tasse de bluets. Faites bouillir à la vapeur pendant 2 heures.

Pudding à la paysanne. — Prenez 1 œuf, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de sucre, 2 tasses de farine, 1 tasse de lait doux, 1 cuillérée à thé de crême de tartre, $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de soda et de sel. Faites bouillir à la vapeur pendant $\frac{1}{2}$ heure. Mangez-la avec de la sauce sûre ou du sirop d'érable.

Pudding aux figues.—Une demie livre de figues, 1 tasse de graisse, 1 tasse de mie de pain, une cuillérée à soupe de sucre, 3 œufs, 1 tasse de lait, (hâchez fin la graisse et les figues), ajoutez de la canelle et de la noix muscade, puis un verre de vin. Faites bouillir pendant 3 heures, c'est excellent.

Pudding aux tomates. — Couvrez le fond d'un plat de mie de pain, puis tranchez des tomates et ajoutez sucre, poivre, sel et beurre, puis un autre lit de pain et un autre de tomates, versez deux œufs battus dessus et faites cuire.

Pudding à la hâte. — Couper de la graisse de rognons en petits morceaux, prendre du pain écrasé, un peu de

corinthe, 4 jaunes et 2 blancs d'œufs, de l'écorce de citron pilée et du gingembre; après avoir tout mélangé, former des boules de la grosseur d'un œuf qu'il faut rouler dans la farine, puis jeter dans un pot avec de l'eau bouillante; dans 20 minutes elles seront cuites.

Pudding aux pommes hollandaises. — Dans une chopine de farine, mêlez une demie cuillérée à thé de sel, deux pleines cuillérées à thé de poudre à pâte et du beurre de la grosseur d'un œuf. Ajoutez à cela 2/3 de tasse de lait et un œuf bien battu. Faites-en une pâte molle que vous étendez dans un plat. Apprêtez 5 ou 6 pommes pelées, ôtez les cœurs et coupez les en 8, mettez les par rangs dans dans la pâte, le cœur en bas et saupoudrez de sucre. Faites cuire dans un fourneau chaud.

Sauces: Prenez une tasse de sucre, 2 tasse d'eau bouillante, épaississez avec une pleine cuillérée à table de cornstarch. Avant de servir ajoutez une cuillérée à table de beurre et le jus d'une moitié de citron avec l'écorce râpée de cette moitié de citron.

TARTES

Tarte à la rhubarbe. — Prenez une tassée de rhubarbe hachée bien fine, 1 œuf et une tasse de sucre. Faites cuire entre deux croûtes.

Tarte au citron. — Préparez des croûtes à pâtés, Râpez la partie jaune d'un citron, exprimez le jus dans un bol, ajoutez une tasse de sucre et le jaune d'un œuf. Brassez bien le tout ensemble. Versez sur cela une grande tassée d'eau dans laquelle a été délayée une cuillérée à table de cornstarch. Mettez le tout au feu, brassez jusqu'à ce qu'il soit cuit en une gelée d'une couleur paille. Remplissez vos croûtes de cette gelée. Versez sur le dessus le blanc bien battu de votre œuf avec du sucre. Mettez dans le fourneau une minute et servez froid.

Tarte Allemande — 3 œufs, 1 bol de sucre blanc, $\frac{3}{4}$ bol de beurre, $\frac{1}{4}$ de bol d'eau, 3 bols de fleur, 6 cuillérées de poudre. Feu modéré.

Pâtés aux pommes.—Sucrez comme il faut 3 tasses de pommes cuites, battez légèrement les jaunes de 4 œufs et ajoutez les à vos pommes, mettez un peu de lait en brassant tout le temps; assaisonnez avec de la muscade, ajoutez enfin les blancs de vos œufs bien battus. Faites cuire, cela est suffisant pour deux pâtés.

Blanc Mange aux fruits —Prenez les fruits de n'importe quelle sorte, faites les bouillir et coulez à travers un tamis. Prenez le jus et ajoutez un tiers d'eau pour chaque pinte de ce liquide, mettez quatre cuillérées de cornstarch, détrempez le avec un peu de jus des fruits, mettez bouillir le reste, versez ensuite le cornstarch et laissez bouillir quelques minutes, sucrez au goût. Mangez froid avec de la crême.

— Un loustic avait une jambe de bois, quelqu'un lui dit: "Comment se fait-il que vous avez une jambe de bois?" Il répondit: — Mon père en avait une, mon grand'père aussi; c'est dans le sang.

Gâteau. — 2 tasses de sucre blanc, 1 tasse de beurre défait en crême, 1 tasse de lait, 3 œufs, blancs et jaunes battus séparément; 2 grandes cuillerées de poudre, 4 petites tasses de fleur. Bien battre le tout, et faire cuire dans un moule.

Gateau marbré. — La partie blanche se compose : $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre, $\frac{3}{4}$ tasse de sucre blanc, 1 tasse de fleur, $\frac{1}{4}$ de tasse de lait, les blancs de 2 œufs battus, $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de crême de tarte et $\frac{1}{4}$ de cuillérée de soda. La partie brune se compose : $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade, $\frac{1}{4}$ de tasse de melasse, $1\frac{1}{4}$ de tasse de fleur, $\frac{1}{4}$ tasse de lait, les jaunes de 2 œufs, $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de crême de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de soda, $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de clou, canelle et muscade. Faire la pâte séparément, et la mélanger pour cuire. Faire cuire pendant 2 heures dans un fourneau à une chaleur modérée.

Pain de Savoie spongieux. — 4 blancs d'œufs battus en neige, 2 jaunes battus avec une tasse de sucre blanc, 1 tasse de fleur, 1 petite cuillerée de poudre. Battre le plus possible.

Plum-pudding.—Le *nec plus ultrà* de la table anglaise. — 4 onces de mie de pain, ébouillantée avec un demiard de lait; 3 œufs battus, 4 onces de cassonade jaune; même quantité de suif haché bien menu, de *currants* (raisin de Corinthe), et de raisins ordinaires; un demi verre d'eau-de-vie (*brandy*); canelle, muscade, gingembre et essence, au goût. Mélangez bien le tout, ajoutez en brasssant 6 onces de fleur et une grande cuillerée de poudre à pâte. Faites cuire deux heures. Sauce au vin et à l'eau-de-vie, moitié l'un moitié l'autre.

Pudding aux pommes. — 4 grandes cuillerées de fleur, 3 petites cuillerées de poudre, 1 chopine de lait, gros comme un œuf de beurre mis par petits morceaux, 4 œufs bien battus; 5 pommes pelées, débarrassées des cœurs, et coupées en tranches minces; muscade au goût, 10 gouttes d'essence de citron. Faites cuire dans un plat beurré. Sauce : Sirop d'érable.

Railroad pudding. — 6 œufs, les blancs en neige, les jaunes battus avec six grandes cuillerées de fleur mêlée avec 6 petites cuillérées de poudre. Couvrez d'un papier beurré le fond d'une lèchefrite; versez-y le pudding, et faites cuire à feu modéré, 10 à 15 minutes. Retirez, renversez avec précaution sur la table, garnissez immédiatement de gelée ou de confiture de petits fruits; roulez promptement et avec soin, et dressez sur un plat. Battez ensuite en neige, 1 chopine de crême douce; en même temps, ajoutez sucre blanc et essence de vanille, au goût; versez cette crême fouettée autour du pudding.

Pain de chocolat. — Faites dissoudre, dans un peu d'eau chaude, ¼ de livre de chocolat en poudre; ajoutez une tasse de sucre blanc et 2 de lait froid; mettez sur le feu et brassez pendant quelques minutes; ajoutez une once ½ de gélatine dissoute dans une roquille d'eau bouillante; brassez encore sans laisser bouillir, jusqu'à ce que cette crême devienne épaisse; ajoutez une petite cuillerée de vanille, et versez dans un moule mouillé d'eau froide.

Biscuits pour le thé. — 4 œufs, blancs et jaunes battus séparément; 2 tasses de sucre, 1 de beurre défait en crême: 1 chopine de lait-beurre; 1 cuillérée de poudre; assez de fleur pour faire une pâte roulée.

Autre recette. — 3 œufs, 1 tasse de sucre, 1 quarteron de beurre, 1 pinte de fleur, 8 petites cuillerées de poudre.

Petits pains chauds pour le thé. — 1 demiard de lait, gros comme un œuf de beurre défait dans le lait, 3 petites cuillerées de poudre. Battez bien la pâte avec un rouleau, et coupez-la en petits morceaux; faites cuire sur casserole.

Bons biscuits. — 3 œufs battus, blancs et jaunes séparément; sucre blanc, même poids que les œufs; beurre défait en crême, même poids que les œufs; fleur en quantité convenable; étendez la pâte en feuille mince sous un rouleau; faites cuire sur la tôle couverte d'un papier.

Biscuits sans œufs. — 1 tasse de lait, 2 de crême, 2 de sucre, ½ de saindoux, ½ de beurre, 2 petites cuillerées de

poudre, ½ cuillerée de soda légèrement mouillé de vinaigre' 1 bonne cuillerée d'anis. Faites une pâte molle et souple, que vous coupez au verre, et que vous faites cuire à la casserole.

Pain d'épice économique. — Un œuf bien battu, 2 tasses de sirop, 1 tasse d'eau tiède, gros comme un œuf de beurre fondu, 1 grande cuillerée de soda délayé dans une petite quantité de vinaigre; 1 petite cuillerée de gingembre, 1 petite cuillerée de muscade et de canelle; de la fleur pour épaissir; bien mêler et bien battre.

Biscuits de famille. — Mélangez 3 livres de fleur, 9 petites cuillerées de poudre, 3 tasses de lait, 2 de sucre, 3 œufs, 1 fort quarteron de beurre. Coupez au verre.

Croquignoles. — 1 quarteron de beurre défait dans la fleur, 4 œufs bien battus, 3 quarterons de sucre blanc, 1 demiard de crême, 1 demiard de lait, 1 petite cuillerée de soda humecté de vinaigre, 2 grandes cuillerées de poudre, 1 petite cuillerée de sel fin. Pâte souple.

Petits gâteaux. — 6 œufs, blancs et jaunes battus séparément: 1 tasse de beurre, 1 de saindoux, 1 de lait, 2 de sucre, 1 de fleur, 4 petites cuillerées de poudre. Faire cuire dans de petits moules.

Chartreuse.—Mêlez une bouteille d'Eau de Mélisse des Carmes "Boyer" avec une chopine Impériale d'alcool par 95 °/o. Faites dissoudre 1½ lb. de sucre blanc dans une chopine Impériale d'eau bouillante. Laissez refroidir mêlez le tout et ajoutez assez d'Infusion de Safran pour colorer.

On peut se procurer chez W. Brunet & Cie., Pharmaciens. rue St-Joseph, toutes ces préparations.

Vin de Mures.—Mesurer les mures et les presser, à chaque gallon ajouter une pinte d'eau bouillante, laisser le mélange reposer pendant 24 heures (brasser de temps en temps), couler ensuite la liqueur dans un baril, à chaque gallon ajouter deux livres de sucre, boucher avec soin et laisser reposer jusqu'à l'année suivante.

Vin de Gadelles.—Un demiard de jus de gadelles pour une chopine d'eau et une livre de sucre blanc.

Liqueurs aux framboises.—Quatre pintes de framboises pour une pinte de vinaigre, laisser reposer pendant quatre jours, couler la liqueur ensuite. A chaque pinte de jus ajouter une livre de sucre. Faites bouillir vingt minutes, embouteiller et garder dans un lieu sec et froid.

Liqueur de Salsepareille.—Faites fondre une livre et demie de sucre granulé dans un gallon d'eau, quand c'est bien chaud, versez pour dix centins d'essence de salsepareille et cinq de couleur, couvrez et laissez refroidir.

Sirop de vinaigre.—Couvrez les fruits de vinaigre et laissez reposer 2 ou 3 jours. Ecrasez les ensuite et coulez a travers un linge. Dans chaque chopine de jus ajoutez 1 lb. de sucre blanc. Faites bouillir 20 minutes et mettez froid en bouteille.

Limonade à la mousse d'Irlande.—Lavez une poignée de mousse dans deux eaux. Tranchez 2 citrons pelées avec 4 cuillérées à table de sucre, mêlez la mousse et versez dessus 2 pintes d'eau bouillante. Buvez là aussi froide que l'eau de glace, si elle est trop épaisse ajoutez plus d'eau.

Détacher le linge. — On croit généralement qu'une préparation à détacher est bonne pour toutes sortes de taches. C'est une erreur, chaque espèce de taches exige un procédé différent, comme chaque mal a son remède. Nous croyons être utile au lecteur en donnant, ci-dessous, la manière d'enlever les taches qui se font le plus communément.

Pour les taches d'huile ou de beurre, prenez de l'alcool à 36 ou 38 degrés saturé de camphre.

Taches de cire, l'alcool concentré, ou l'éther.

Taches de poix, de résine, de térébentine, employez l'alcool, ou une bonne eau de Cologne, ou l'éther.

Taches de peinture, de vernis, la benzine.

Taches de goudron, enduisez d'abord de beurre frais fondu, et enlevez ensuite ce beurre avec l'alcool saturé de camphre.

Taches de suie, dégraissez avec fiel de bœuf et détachez avec sel d'oseille.

Taches de café, lavez, puis soumettez aux vapeurs du soufre qu'on fait brûler sous un cône de carton ou de métal.

Remettre à neuf des habits noirs. — Après dégraissage et séchage, vous recourrez au mélange suivant :

Bois de campêche 4 oz. ; gomme arabique 2 oz., sulphate de fer 2 oz. Faites bouillir les deux premiers ensemble pendant une demi-heure dans 7 gallons d'eau, coulez, et laissez refroidir avant d'ajouter le sulphate de fer. Après 24 heures de repos vous l'appliquez délicatement sur l'étoffe, toujours dans le sens du poil, avec une brosse. Puis vous repassez en ayant soin de mettre, entre le fer et le drap, d'abord un linge fin sec, ensuite un linge mouillé.

Faire, à bon marché, une colle-forte *(ciment) supérieure, qui reste parfaitement liquide à froid, et toujours prêt à employer.* — Faites dissoudre au bain-marie, (c'est-à-dire dans un vaisseau qui plonge dans l'eau bouillante, et non pas directement sur le feu) une livre de gélatine dans une chopine d'eau, ayant soin de remplacer au fur et à mesure l'eau évaporée par un peu d'eau chaude. Quand tout est dissous, ajoutez petit-à-petit trois onces (en poids)

d'acide nitrique à 36°. Avant de retirer du feu, attendez la fin du dégagement des vapeurs rougeâtres qui se produisent. Mettez en flocons.

On peut faire ainsi de la colle très-blanche, en employant la plus belle gélatine, et de la plus commune pour les gros objets, en employant la gélatine plus commune, ou colle-forte ordinaire.

Rendre le cuir impénétrable à la neige et à l'eau. — Faites fondre ensemble à un feu doux, dans un pot de terre vernissé, une once de cire jaune et une demi-once de belle graisse de mouton. Quand le mélange est bien fait retirez-le du feu, et, tandis qu'il est encore chaud, mais non bouillant, étendez-le avec une éponge ou une brosse molle, sur vos chaussures, que vous laissez toute la nuit à une chaleur douce, afin que l'enduit pénètre bien dans le cuir. Le lendemain vous enlevez avec une flanelle ce que le cuir n'a pas absorbé, et vous pouvez ensuite cirer vos chaussures; au bout de quelques jours, le cuir reluira aussi bien qu'avant d'avoir reçu cette préparation.

Contre les saignements de nez. — Etes-vous sujet aux saignements du nez? Voici un remède aussi radical qu'inoffensif.

Posez sur la langue un morceau de papier *non collé* quelconque; papier à cigarettes, etc., de la dimension d'une pièce de deux centins, — la forme carrée ou ronde, importe peu.

Mettez votre mouchoir sur le nez, à seule fin de pouvoir vous redresser sans maculer de sang vos vêtements.

Retenez votre haleine tant que vous pourrez, puis respirez graduellement; enlevez le mouchoir; l'opération est terminée.

Surtout ne pas se moucher avant dix minutes.

On n'ignore pas qu'en temps d'épidémie il faut soigner son nez et le soumettre à des lavages fréquents. Nous devons ajouter que c'est utile en tout temps. Il est de fait que tout l'air chargé de poussière et de microbes que nous respirons passe par là; l'air, comme l'eau, laisse des sédiments qui

tapissent la muqueuse nasale. La bouche aussi, chez ceux qui la gardent ouverte la nuit comme le jour, reçoit l'air et ses impuretés, et elle aussi a besoin d'un lavage anti-septique.

Nettoyage des cadres dorés. — Il ne faut jamais les essuyer avec un morceau de linge, mais avec des morceaux de ouate qui enlèvent la poussière, tandis que la toile de fil ou de coton s'incruste dans la dorure. Si celle-ci est très bien faite, on peut la nettoyer avec un morceau de toile fine légèrement humecté d'eau limpide. Lorsque le vernis n'est pas bien solide, il faut se borner à essuyer les cadres dorés avec de la ouate ou bien un morceau de peau molle.

Poli pour meubles —Melangez 4 onces d'huile de lin crue, 4 onces de térébenthine, un once d'acide asitic, un once d'alcool.

Polir les ferblancs —En premier lieu frottez vos fer blancs avec un linge humide, ensuite prenez de la farine sèche et frottez-la dessus avec vos mains, prenez alors du vieux papier à journaux et frottez en faisant partir la farine et votre ferblanterie luira très bien.

Antidote contre le poison—Prendre une cuillère à soupe de moutarde mêlée dans un verre d'eau tiède, et avaler aussitôt que possible. Ce remède agit instantanément.

Manière de nettoyer les peintures à l'huile.— Quand une peinture est salie par la fumée ou la poussière, il faut passer légèrement une éponge douce imbibée de fiel de bœuf que vous aurez préalablement préparé en liqueur filtrée. Un vieux tableau verni reprend ainsi immédiatement son premier aspect. Pour un tableau peint récemment et qui n'est pas encore verni, le même procédé peut être employé pour ranimer les couleurs et mieux recevoir le vernis.

— Un buveur de profession disait un jour: "On m'a toujours dit qu'un verre de vin soutenait l'homme; en voilà plus de quarante que je bois, et je ne peux plus me tenir sur mes jambes."

Poudre pour nettoyer l'argenterie.—Prenez 2 oz. de crême de tarte, 2 oz. de blanc d'Espagne, 1 oz. d'alun, réduisez le tout en poudre, arrosez de fort vinaigre et laissez sécher une seconde fois, Après ces deux opérations, réduisez en poudre impalpable, mettez cette poudre dans un flacon bouché. Lorsque l'on veut s'en servir on en délaye un peu avec de l'eau, on en frotte l'argenterie, on essuie et on fait reluire avec une peau de chamois.

Carnet d'une coquette.—Se laver le visage le soir dans de l'eau tiède dans laquelle on ajoute deux ou trois gouttes d'amoniaque avec du bon savon et une éponge, puis bien se rincer jusqu'à ce qu'il ne reste plus un atôme de savon et se rincer de nouveau dans de l'eau de son froide. Enfin se frictionner la figure avec de la bonne eau de vie presque pure, aromatisée, c'est le moyen d'avoir toujours le teint clair.

Pour rendre les ongles brillants : 5 grammes de glycérine, 10 grammes de magnésie et 25 centigrammes de carmin en poudre.

Pour faire passer les taches de rousseur.—Prenez 25 grammes d'amendes douces, blanchissez les à l'eau bouillante, enlevez la peau, pelez les dans un mortier en y ajoutant de l'eau de roses. Coulez le liquide et ajoutez un peu de benjoin.

— Dans les farces qu'il faisait S.... n'était pas toujours heureux. Il se présentait un jour à la barrière pour entrer à Paris, et dit au commis : "je passe du vin sur moi, faites moi donc payer. — Non. monsieur, répondit le commis, le vin en cruche ne paye pas."

***

— Un soldat ivre, tombé de cheval, avait beaucoup de peine à remonter, "Mon Dieu, disait-il, aidez-moi." Puis faisant un effort, il tombe de l'autre côté, se démet l'épaule et dit en soupirant : Ah! mon Dieu! vous m'avez trop aidé.'

— Entre deux typographes :

1er Typographe. — En voilà du manuscrit, l'écriture en est tellement mauvaise qu'il est presque impossible de la lire.

2e Typographe. — J'ai vu quelque chose de pire que çà. J'ai composé une fois sur un manuscrit tellement indéfrichable que vous ne pouviez pas le lire, même lorsqu'il était imprimé.

***

Deux députés échangent des aménités.

— Enfin, dit l'un, vous n'avez pas encore ouvert la bouche en public.

— Pardon, reprit l'autre, toutes les fois que vous avez parlé, j'ai bâillé à me décrocher la mâchoire.

***

Un usurier disait à sa femme :

— Un tel va venir, je lui prête $1000 ; mais comme je préfère les intérêts composés, voilà $500 que tu lui remettras en échange de son billet payable en deux ans.

— Imbécile ! répondit-elle, et pourquoi ne lui prêtes-tu pas pour quatre ans, tu n'aurais rien a débourser.

Comment on fait cuire une femme

Les hommes n'épargnent aucune recherche pour se procurer aussi beau que possible l'ingrédient principal que réclame ce plat superlatif, mais généralement, ils omettent après la première bouchée, les précautions grâce auquelles le plat demeurerait continuellement sucré ; et si, par aventure, il tourne et devient amer, ils calomnient l'ingrédient primitif, tandis qu'ils sont seuls coupables. Pour faire de la femme une douce compagne et pour la conserver telle, il

faut agir de la manière que voici : obtenez une quantité suffisante de cette eau pure qu'on appelle Affection, et faites y mariner la femme doucement, si l'eau, pendant cette opération, devenait agitée, un peu de baume de Flatterie lui rendrait bientôt son calme habituel. Le feu sur lequel cuit le plat doit être tout d'amour vrai ; il faut activer la flamme avec quelques soupirs, flamme qui ne doit jamais être trop brûlante, ni s'éteindre entièrement. Quelques plantes toujours vertes, telles que le Travail, la Sobriété et la Courtoisie, sont indispensables, et une quantité modéré d'Esprit-de-Caresse et d'Huile-de-Baiser, ajoutent fréquemment à l'ensemble une saveur délectable. Garnissez avec des fleurs de Bonté et des épices de Petit-Soins, et vous pourrez apprécier pleinement les délices d'un plat qui l'emporte sur tous les mets, du plat exquis qui s'appelle; UNE BONNE FEMME.

ENTRE MARI ET FEMME.

1. Une femme doit faire autant de frais pour plaire à son mari, qu'elle en faisait pour lui plaire avant son mariage.

2. Il en est de même du mari à l'égard de sa femme.

3. Ni l'un ni l'autre ne doivent se blesser dans l'amour propre, car ces blessures-là sont les plus douloureuses et les plus difficiles à cicatriser.

4. Telle femme très élégante et très gracieuse avant son mariage, se néglige jusqu'à la malpropreté et devient maussade quand elle est mariée : si son mari cesse de l'aimer, elle a perdu le droit de se plaindre.

5. Ceci doit s'appliquer au mari comme à la femme. Il est clair que lorsque l'on quitte les charmes séduisants qui nous ont fait plaire on doit s'attendre à cesser de plaire.

6. Il est rare de posséder une vertu assez ferme pour nous faire aimer par devoir, ce qui a cessé d'être aimable.

7. Quand, entre deux époux, il ne reste plus que le lien de l'estime, ce lien est bien près de se rompre, et adieu les douces joies du ménage.

8. La franchise que se doivent les époux ne doit jamais

aller jusqu'à se reprocher les défauts physiques que l'on doit à la nature ou à un accident irréparable.

9. Jamais un mot hasardé ne doit sortir de la bouche d'un honnête femme, n'y eut il même que son mari pour l'entendre.

10. Il doit en être de même du mari.

11. Les lois divines et humaines ont dit: "Femme, tu obéiras à ton mari." Elle doit donc mettre dans ses paroles et ses actions le plus de douceur possible et de la soumission si cela est nécessaire.

12. Mais cette soumission ne doit jamais aller jusqu'à la faiblesse et la lâcheté.

13. Dieu a donné la femme à l'homme pour faire la joie et le bonheur de la famille; elle doit donc accepter ce rôle de bonne grâce.

14. Une femme acariâtre, colère, grondeuse, toujours rechignée et de mauvaise humeur, est la peste de la société; elle se fait détester de son mari, de ses enfants et de toute sa famille. Où pourra-t-elle aller chercher le bonheur.

15. Une femme sera constamment respectée tant qu'elle pourra, aux yeux de tous, se couvrir d'un manteau de respect que son mari a pour elle.

16. Le mari doit comprendre que sa femme est son égale devant Dieu et devant la nature: il ne prendra donc pas ce ton de supériorité et de despotisme qui ne prouve, chez lui, qu'un manque d'éducation.

17. Le mari qui affiche devant les étrangers le despotisme domestique n'est qu'un sot digne de mépris et de pitié.

18. Un mari doit toujours être bon, doux, affable, plein d'indulgence et d'affection pour sa femme, et il la forcera ainsi à s'en rendre digne.

19. Si une femme montre un peu trop de goût pour la dépense, c'est souvent la faute du mari qui ne l'a pas suffisamment éclairée sur la position financière de leur maison.

20. Si la femme, connaissant cette position financière, continue à dépenser pour une toilette tapageuse, que le mari soit sur ses gardes; c'est qu'on veut plaire à d'autres qu'à lui.