



EMPIRE FRANÇAIS.

FEUILLE OFFICIELLE DES ILES SAINT-PIERRE ET MIQUELON

PARAÎSSANT LE MARDI DE CHAQUE SEMAINE.

PRIX DES ANNONCES :
Une à six lignes 3 francs.
Chaque ligne au-dessus 0 fr. 40 cent.
Les répétitions d'avis judiciaires, sans modification, seront payées à raison de moitié du prix déterminé ci-dessus pour chaque ligne au-dessus de six.

N° 8.

MARDI 20 FÉVRIER 1866.

PRIX DE L'ABONNEMENT :
Un an 15 francs.
Six mois 8
Trois mois 4
Un numéro 0 fr. 50 cent.

A partir du 24 de ce mois, la Feuille officielle paraîtra le SAMEDI de chaque semaine.

PARTIE OFFICIELLE.

POSTE AUX LETTRES.

A partir du 15 février prochain il sera établi un service régulier de correspondance entre Langlade et Miquelon.

Les départs auront lieu de Langlade et de Miquelon, le jeudi de chaque semaine, à 8 heures du matin, en hiver, et à 7 heures, en été.

L'échange de la correspondance se fera à la ferme Durand où une boîte sera placée à cet effet.

Saint-Pierre, 14 février 1866.

Service de l'Ordonnateur.

INSCRIPTION MARITIME.

Francisation des bâtiments des États-Unis et du Canada.

Paris, le 6 mars 1865.

Monsieur le Commandant, en vertu d'une décision du 11 janvier 1865, concertée entre MM. le ministre du commerce et des finances, les navires des États-Unis et du Canada, admis à la francisation, conformément aux décrets du 25 août 1861, et 5 février 1862, jouiront des réductions de droits accordées, à dater du 1^{er} octobre 1864, par les tarifs conventionnels.

Ces droits sont fixés ainsi qu'il suit :

Bâtiments de mer	{ en bois 20fr en fer 60 }	Par tonneau de jauge
Coques de bâtiments	{ en bois 20 de mer 40 }	français.

Les machines ou moteurs installés sur lesdits bâtiments, en bois ou en fer, seront soumis au droit de 12 francs les 100 kilogrammes, conformément aux dispositions des tarifs conventionnels applicables aux machines pour la navigation importées par navires assimilés.

Recevez, etc.

Le Ministre secrétaire d'État de la marine et des colonies,

Sigé C^{te} P. DE CHASSELOUP-LAUBAT.

COMPTABILITÉ CENTRALE DES FONDS.

AVIS AUX CRÉANCIERS DU SERVICE COLONIAL.

L'administration de la marine rappelle aux créanciers du service colonial que la clôture du mandatement des dépenses du service colonial, pour l'exercice 1865, aura lieu le 20 mars prochain, et leur paiement au trésor, le 31 du même mois.

Elle les engage, en conséquence, à produire leurs titres en temps utile et les prévient en outre que les créances qui seront présentées après le 20 mars, ainsi que les mandats non payés au 31 de ce mois, ne pouvant être mandatés et ordonnancés qu'en France, leur acquittement dans la colonie éprouvera un très-long retard.

DOMAINE.

Tableau présentant les demandes de concession de grèves ou de terrains faites pendant le 4^e trimestre 1865 à titre gratuit.

NOMS ET PRÉNOMS des demandeurs.	NUMÉROS d'enregis- trement des demandes	DÉSIGNATION DES GRÈVES OU TERRAINS DEMANDÉS.
Bizeuil (Victor).	107	Terrain situé à Miquelon, dans le quartier de l'Anse, à 10 ^m 00 O. de la propriété du demandeur, borné au N. et au S. par des terrains vagues, à l'E. par une rue projetée et à l'O. par un terrain vague.
Ménard.	111	Terrain situé à Saint-Pierre, au N. de la rade, borné au N. par la montagne, au S. par la mer, à l'E. par la concession Fréchon-frères et à l'O. par la propriété Delahaye et Vettier.
Frigalet.	112	Terrain situé à Saint-Pierre, au N. O. de la ville (ancienne concession Fontaine Barthélémy), borné au N. par la concession veuve Alexandre, au S. par la rue de la Gentille, à l'E. par la rue des Miquelonais et à l'O. par un terrain vague.
Régnier (François)	113	Terrain situé à Saint-Pierre, au N. de la ville, borné au N. par la rue manyneau, au S. par la concession Cau-chard, à l'E. par la concession Due-guaien (J.-L.) et à l'O. par la conces-sion Oribas (Mathieu).
Coste (Prudent).	114	Terrain situé à Saint-Pierre, au N. de la ville, borné au N. par la rue Brue, au S. par la concession Vigneau(Honoré), à l'E. par la concession Briand (Joseph) et à l'O. par un terrain vague.
Cavalier (Paul) et Petit-Pas (Théod ^e).	115 et 116	Terrain situé à Saint-Pierre, à l'O. de la ville, borné au N. par la concession Hervy, au S. par l'avenue de l'a-battoir, à l'E. par la rue Saint-Servan et à l'O. par la concession Roger.
Cormier (Gratien).	117	Terrain situé sur l'étang Coudreville et à l'E. de la propriété Laralde(Pierre), borné au N. par la rue de l'Hôpital, au S. par la rue Boursaint, à l'E. par un terrain vague et à l'O. par la propriété Laralde (Pierre).

Saint-Pierre, le 1^{er} février 1866.

Le Conducteur chargé des travaux,

C. SÉVENO.

Vu : L'Ordonnateur,
J.-C. DAIN.



État indicatif des grèves ou des terrains qui seront vendus aux enchères publiques, au bureau de l'ordonnateur, par suite des demandes adressées à l'Administration.

NOMS ET PRÉNOMS des demandeurs.	NUMÉROS d'enregis- trement des demandes	DÉSIGNATION DES GRÈVES OU TERRAINS DEMANDÉS.
Letrouvé (Pierre).	103	Terrain situé à l'Ile-aux-Chiens, borné au N. par la grève du demandeur, au S. par un terrain vague, à l'E. par la concession veuve Cousin et à l'O. par la propriété des héritiers Busnot.
Veuve Ranou.	104	Terrain situé à l'Ile-anx-Chiens, borné au N. E. par la concession de la veuve Ranou, au S. O. par la route de l'Ile, au N. O. par un terrain vague et au S. E. par un terrain vague.
Chrétienne (Jacq.).	105	Terrain situé à la Pointe-Blanche, borné au N. par la concession du demandeur, au S. par un terrain vague, à l'E. par l'étang du Cap-Noir et à l'O. par le Petit-Hâvre
Gautier (Prosper).	106	Terrain situé à 50°00 au N. de l'étang Boulot, borné au N. et au S. par un terrain vague, à l'E. par la concession Vigneaux et à l'O. par un terrain vague.
Girardin (Gratien).	108	Terrain situé à l'Anse-à-Ravenel, borné au N. par un terrain vague, au S. par la montagne, à l'E. et à l'O. par des terrains vagues.
Maillard (Vincent).	109	Terrain situé à Saint-Pierre, à l'E. de la propriété Laralde (Pierre) (étang Coudreville), borné au N. par la rue de l'Hôpital, au S. par la rue Boursaint, à l'E. par un terrain vague et à l'O. par la propriété Laralde (Pierre).
Laborde (Jean-Baptiste).	110	Terrain situé à l'étang Coudreville, borné au N. par la rue Boursaint, au S. par la concession du demandeur, à l'E. par la concession Cormier (Onésime) et à l'O. par la propriété Girardin (Hippolyte).

Saint-Pierre, le 1^{er} février 1866.

Le Conducteur chargé des travaux,
C. SÉVENO,

Vu : L'Ordonnateur,
J.-C. DAIN.

PARTIE NON OFFICIELLE.

BULLETINS DU MONITEUR.

Du 31 décembre. — Le traité de commerce entre le Zollverein et l'Italie a été signé aujourd'hui à Berlin.

On écrit de Rome que les soumissions de brigands continuent à se produire en assez grand nombre. En présence de ces dispositions, le gouvernement pontifical a jugé opportun de proroger le délai de rigueur primitivement fixé pour ceux qui se présenteront volontairement à l'autorité.

Le général Kanzler, ministre de la guerre, a fait lire le 24 de ce mois, aux troupes un ordre du jour réglant le nombre des officiers de l'armée romaine et annonçant la formation d'une nouvelle brigade. En outre, le génie, sous les ordres d'un colonel spécial, sera séparé de l'artillerie.

Les nouvelles du Mexique apportées par le paquebot anglais vont jusqu'au 2 décembre. La ville de Matamoros se trouvait entièrement dégagée depuis le 26 novembre grâce au courage déployé par Méjia et la garnison sous ses ordres. Les

renforts arrivés sur le transport *l'Allier* avaient permis au général impérialiste de prendre l'offensive et de lancer à la poursuite des bandes dispersées d'Escobedo la cavalerie du contingent austro-mexicain. A la suite de cet événement, plusieurs chefs avaient fait leur soumission.

On constatait à la Havane, à la date du 5 décembre, l'excellent effet produit dans l'île par les récentes mesures prises par le gouvernement espagnol pour amener l'extinction de la traite, et par suite l'abolition graduelle de l'esclavage.

Des 2 et 3 janvier. — D'après les dernières nouvelles de la Vera Cruz, on ne doute pas que les succès remportés par le général Méjia devant Matamoros n'aient pour conséquence la pacification complète et prochaine de toute l'étendue des côtes entre ces deux villes maritimes.

On écrit de Berne que le gouvernement est assuré du résultat favorable du vote populaire qui doit avoir lieu dans toute la confédération helvétique, le 14 janvier prochain, sur le projet de constitution revisée.

La session législative des cortès portugaises close pour la forme le 26 décembre dernier, doit être reprise le 2 janvier. Les chambres ont décidé d'envoyer une députation au roi et à la reine pour les féliciter de leur retour. Cette même députation est chargée d'exprimer au régent la reconnaissance du pays pour la sagesse avec laquelle il a dirigé les affaires en l'absence de son fils,

Quelques élections partielles pour la chambre des députés viennent d'avoir lieu dans le royaume d'Italie. La plupart des élus appartient au parti modéré, mais il sera encore nécessaire de recourir à un ballotage dans plusieurs collèges.

Le ministère italien est ainsi constitué : MM. le général de La Marmora, présidence du conseil et affaires étrangères; Chiaves, intérieur; Jacini, travaux publics; Scialoja, finances; Defalco, grâce et justice; le général Pettinengo, guerre; Angioletti, marine; Berti, instruction publique; et par intérim, agriculture et commerce.

Le nouveau cabinet devait prêter serment, le 2 janvier, entre les mains du roi.

Les avis de Suez, du 25 décembre dernier, annoncent l'arrivée de l'*Impératrice*, paquebot des messageries impériales, apportant les malles du Japon, de la Chine et de l'Inde. Les passagers et les marchandises ont été transbordés à Alexandrie sur le *Saïd*, qui a fait route pour Marseille.

Les communications télégraphiques entre Messine et Alexandrie sont toujours interrompues.

Le congrès fédéral des États-Unis s'est ajourné le 20 décembre. Il ne doit reprendre le cours de ses séances que vers le 8 janvier.

Du 3 janvier. — Le ministre des affaires étrangères de Turquie a adressé une circulaire aux gouvernements auprès desquels la Porte n'entretient pas d'agents diplomatiques, pour les inviter à se faire représenter à la conférence sanitaire qui va se réunir à Constantinople.

On écrit de Florence, par la télégraphie privée, que le ministre de la guerre a ordonné de suspendre jusqu'à nouvel ordre les opérations militaires pour 1866.

Le Journal de Rome annonce que le chef de bande Pesna et six autres brigands se sont constitués prisonniers spontanément à Frosinone.

Le roi de Suède et de Norvège est attendu à Christiania le 5 janvier, venant de Stockholm. Vers la même époque, le Storthing norvégien reprendra ses séances, interrompues par les fêtes de Noël. Le gouvernement lui a soumis dernièrement un projet ce loi en vertu duquel cette assemblée, qui jusqu'à présent ne doit siéger que tous les trois ans, se réunirait dorénavant chaque année. La commission à laquelle ce projet a été renvoyé a déjà donné un avis favorable en indiquant, en même temps, quelques modifications à introduire dans le système électoral.

FAITS DIVERS.

On a calculé que le genre humain comprend aujourd'hui, en nombre rond, un milliard d'individus parlant 3,064

langues connues et professant environ 1,100 religions distinctes. On peut évaluer à 33 ans 6 mois la durée de leur vie moyenne. Un quart des enfants décède avant leur septième année et la moitié avant leur dix-septième. Sur 100 individus, 6 atteignent l'âge de 60 ans et au-dessus, 1 sur 500 arrive à 80 ans et 1 sur 1,000 seulement parvient jusqu'à 100 ans. Sur le milliard d'individus vivants, 330 millions meurent chaque année, 91,000 par jour, 3,730 par heure, 60 par minutes, et par conséquent 1 par seconde. Ces 330 millions de décès sont plus que balancés par 412 millions 1/2 de naissances. L'excédant, soit 82 millions 1/2, indique la proportion annuelle du genre humain. On a remarqué que naissances et décès sont plus fréquents pendant les heures de nuit que pendant les heures de jour. En comptant 1 mariage sur 120 individus de tout sexe et tout âge, il se célèbre dans le monde entier 83,300,000 mariages annuellement.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

HUILES : 1^o HUILES A MANGER. — La meilleure huile à manger est sans contredit l'*huile d'olives* et en particulier l'*huile d'Aix*. Les premières qualités pour la table, dites *huiles vierges* ou *surfinées*, se distinguent en huiles à goût de fruit et en huiles sans goût de fruit; l'huile à goût de fruit est préférable, mais il faut s'y habituer. Ce qu'on appelle *huile verte* est une huile de première qualité provenant de fruits récoltés avant leur maturité: cette huile est d'abord un peu acre, mais elle se dépoille bientôt de ce défaut par le repos et la clarification. — L'huile d'olives, étant de toutes les huiles comestibles celle qui a le plus de valeur, est l'objet de fréquentes falsifications et, à moins de la faire venir directement du pays, on en trouve rarement dans le commerce qui soit parfaitement pure. C'est ordinairement avec de l'huile d'œillette que l'on falsifie l'huile d'olives. Si la dégustation ne suffit pas pour faire reconnaître la fraude, on agite fortement la bouteille: l'huile d'olives pure ne donne point de mousse, tandis que l'huile d'œillette fournit au contraire un chapelet de bulles persistantes; la quantité d'huile d'œillette ajoutée à l'huile d'olives se reconnaîtra donc à la quantité plus ou moins grande de mousse que l'on aura développée. L'huile d'olives pure se coagule plus facilement que tout autre; mais l'huile de qualité inférieure possède cette propriété au même degré que celle de première qualité. Dans le midi, l'huile se conserve dans des jarres de terre vernissée. Elle ne pourrait pas se garder dans les barils qui servent à la transporter. Le premier soin à prendre quand on a reçu une provision d'huile du midi, ou de tout autre provenance, c'est donc de la transvaser soit dans des jarres, si on peut s'en procurer, soit dans des pots vernissés ou des bouteilles de verre: autrement on s'exposerait à en perdre une notable quantité. Il ne faut pas non plus en faire à la fois une trop grande provision; quand même elle ne rancirait pas, elle deviendrait toujours en vieillissant moins fluide et beaucoup moins agréable au goût.

L'*huile d'œillette* ou *de pavot* est, après l'huile d'olives, celle qui convient le mieux comme huile de ménage: il ne faut faire usage que de la qualité connue sous le nom d'*huile blanche*. Son goût a une grande douceur et rappelle celle de sa graine. Elle se clarifie par le repos dans de grands vases que l'on conserve dans des pièces chaudes; mais il est bon de la soutirer encore avant de la livrer à la consommation. Cette huile se conserve moins longtemps que l'huile d'olives; mais au point de vue de la salubrité, elle ne lui est point inférieure. D'ailleurs, comme on en fabrique toute l'année, on peut toujours s'en procurer de nouvelle. Les meilleures qualités viennent d'Arras et de Lille.

On peut encore employer comme huiles comestibles: l'*huile de noix*, l'*huile d'avelines* ou *de noisettes*, l'*huile de faines*, et même l'*huile d'amandes*. L'*huile de noix* exprimée à froid n'est pas de beaucoup inférieure à l'huile d'olives, mais on en fabrique très-peu, parce qu'elle rancit très-promptement. L'*huile de noix* exprimée à chaud a une saveur acre, peu agréable pour ceux qui n'y sont pas habitués; elle se conserve aussi bien que l'huile d'olives; elle est très-colorée et forme au fond des vases de grès où elle est conservée un dépôt abondant qu'il faut avoir soin d'en séparer en décantant la partie claire avec précaution. Dans les pays où le noyer est cultivé en grand, on porte le contenu des noix cassées et épeluchées à des huiliers de profession qui en expriment l'huile; dans les années ordinaires, un hectolitre de noix mesurées avec leurs coquilles peut donner de 5 à 6 litres d'huile. L'*huile de faines* s'obtient en grande abondance et à très-bas prix dans le voisinage des forêts de hêtres. Contrairement à ce qui a lieu pour toutes les autres huiles, celles de faines s'améliorent en vieillissant, pourvu qu'elle soit conservée dans des vases parfaitement bouchés, à l'abri du contact de l'air. Les huiles de noisettes et d'amandes, toujours produites en quantités très-faibles, sont réservées pour la pharmacie et pour la préparation de divers cosmétiques.

Toutes les huiles comestibles, lorsqu'elles sont troubles, peuvent être épurées par des lavages réitérés, c'est-à-dire en les agitant vivement et à plusieurs reprises avec leur volume d'eau pure. On laisse ensuite reposer le mélange et l'on décante l'huile éclaircie qui surnage sur l'eau dans laquelle toutes les parties mucilagineuses ont été entraînées.

On peut aussi éclaircir parfaitement les huiles au moyen de divers appareils d'éclairage. Dans le nord, on rend comestibles les huiles de navette et de colza, en y faisant frire quelques tranches de pain blanc, à la dose d'environ 15 gr. de pain par litre d'huile. Après avoir enlevé le pain frit dans l'huile, on y ajoute, tandis qu'elle est encore chaude, 30 gr. de saindoux par litre. On laisse ensuite refroidir ce mélange qui a perdu la saveur acre des huiles de graines de plantes crucifères, pour prendre celui des huiles douces comestibles.

Les huiles comestibles contractent, par l'oxydation de leurs principes au contact de l'air, une odeur désagréable et une saveur nauséuse connue sous le nom de *rancidité*. On peut par divers moyens familiers, d'une application facile, empêcher pendant un temps plus ou moins long les huiles de rancir, et lorsque la rancidité les atteint, les en dépoiller sinon complètement, au moins assez pour que ces huiles cessent d'être imprégnées à l'alimentation. Le procédé le plus simple pour prévenir la rancidité des huiles comestibles, c'est de triturer une très-faible quantité de sucre blanc, avec quelques cuillerées d'huile, et d'ajouter ensuite ce mélange à la provision, par petites portions, pour que le sucre y soit également réparti. La dose est de 100 gr. de sucre trituras à froid dans 60 gr. d'huile pour prévenir la rancidité de 25 litres d'huile à manger. Cette faible quantité de sucre n'altère en rien la saveur naturelle de l'huile, et prolonge de beaucoup sa conservation dans un état exempt de rancidité. Pour les huiles dont l'action de la chaleur ne dénature pas le goût, l'huile d'œillette, par exemple, on peut employer l'ébullition pendant quelques minutes avec du vinaigre de vin, à la dose de 15 gr. par litre d'huile. Une écume assez abondante se forme à la surface. Après avoir bien écumé, on passe l'huile à moitié refroidie. Une partie du vinaigre s'est évaporée pendant l'ébullition; le reste s'est de lui-même précipité au fond du vase, sans laisser de trace sensible de son contact avec l'huile. — Quand les huiles comestibles n'ont encore qu'un commencement de rancidité, on les en dépoille en jetant dans un vase de verre ou de terre vernissée du charbon de bois grossièrement pulvérisé; la dose est de 120 gr. de charbon par litre d'huile. Le charbon et l'huile doivent rester en contact pendant 3 jours; dans cet intervalle, le mélange est de temps à autre fortement agité; le charbon est ensuite séparé de l'huile par le filtrage. Si l'état de rancidité de l'huile est plus avancé, on mèle avec précaution 15 gr. d'acide sulfurique dans 150 gr. d'eau, et l'on agite vivement ce mélange avec un litre d'huile qu'on laisse ensuite reposer pendant 8 jours au bout desquels on tire au clair, par décantation. Il se forme un peu de dépôt au fond du vase; le reste de l'huile est limpide, et a perdu sa rancidité.

2^o HUILES A BRULER. — Toutes les huiles de graines de plantes crucifères, *colza*, *navette*, *cameline*, sont, ainsi que l'*huile de chênevis*, propres à l'éclairage; la meilleure est l'*huile de colza* lorsqu'elle a été soigneusement épurée. On falsifie assez souvent cette huile en la mêlant en diverses proportions avec les *huiles de cameline* et de *chênevis*, d'un prix beaucoup moins élevé. Cette fraude a pour inconvénient de faire produire aux lampes une lumière rougeâtre et de charbonner promptement les mèches. Quand la falsification est pratiquée seulement avec de l'*huile de chênevis*, on la découvre aisément par le ton verdâtre qui remplace dans ce cas le jaune franc de l'*huile de colza* naturelle. Il ne faut pas faire d'avance de trop grandes provisions d'huile à brûler, à moins qu'un renchérissement considérable de ce produit ne paraisse imminent. L'*huile à brûler* doit être conservée à la cave, dans des vases bien bouchés; le contact de l'air et de la lumière a pour résultat de la rendre épaisse et de lui faire perdre une partie de ses propriétés pour l'éclairage.

(Dictionnaire de la vie pratique.)

L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE A SAINT-PIERRE ET MIQUELON.

(Suite.)

Morue verte tranchée au plat. — La morue ainsi préparée est ce que l'on appelle dans le commerce du pays *morue au vert*, ou simplement *morue verte*. C'est en cet état que les bâtiments armés sans sécherie et les transports que l'on expédie avec une partie des premières pêches, la livrent sur les marchés de la Métropole. Ces derniers faisant seuls leur sortie en douane, nous ne pouvons donner que le chiffre des produits exportés par eux; ces expéditions qui sont faites au nombre et non au poids, ont atteint, pendant la dernière période quinquennale, le chiffre d'environ un million de mornes par an. Au rendement de 40 quintaux au mille, cela devait faire, il y a quelques années, un poids de 40,000 quintaux; mais, par suite de la diminution qui s'est produite depuis quelque temps dans les dimensions de la morue, le rendement ne dépasse plus guère aujourd'hui 30 quintaux, ce qui réduit au moins d'un quart l'importance en poids et en valeur de cet élément d'exportation.

Les transactions sur la morue verte étaient autrefois peu importantes, parce que les pêcheurs faisaient généralement sécher eux-mêmes leur poisson, et ne réglaient qu'en morue sèche. Mais depuis une quinzaine d'années, l'usage s'est peu

à peu établi, d'abord parmi les armateurs et équipages de goélettes, puis successivement parmi les petits pêcheurs, de livrer tout ou partie de leur poisson au vert, ce qui, en les affranchissant des soins que réclame la sécherie, leur laisse une plus entière disposition de leur temps pour la pêche, et, en mettant au risque de l'acheteur les chances de perte qu'offre la façon de la morue par certains temps, assure le fruit de leur travail contre toute éventualité. La morue verte qui pendant longtemps n'avait pas de cours sur la place, en a donc un aujourd'hui comme la morue séche. Ce cours s'établit ordinairement au retour de la dernière pêche, qui est le temps des expéditions au vert, et dépend de la plus ou moins grande abondance du poisson : dans les dernières années qui viennent de s'écouler, il s'est maintenu avec assez de fermeté à 15 francs et 15 fr. 50 le quintal. Cette année, malgré les pêches très-faibles, les nouvelles défavorables des marchés extérieurs l'ont fait redescendre à 14 fr.

La morue verte, quand elle est livrée à l'exportation, perdant nécessairement de son poids, soit dans les transbordements qui la dépouillent d'une partie de son sel, soit dans les traversées qui lui donnent le temps de s'égouter, il faut tenir compte de cette cause de déchet et l'ajouter aux frais d'achat et de transport pour établir le prix auquel cette marchandise peut être avantageusement livrée dans les ports de France. Les navires qui rentrent directement des lieux de pêche sans avoir transbordé et sans faire de frais, peuvent aisément la livrer au prix de 50 francs, et même au-dessous, surtout dans les années de pêche abondante. Mais celle qui est expédiée de Saint-Pierre par navires-transports ne doit pas rencontrer moins de 22 à 24 francs. Aussi ces expéditions n'ont-elles lieu que vers le commencement de l'été, en prime, et encore a-t-on le soin de les restreindre dans de justes limites, autrement on s'exposerait à produire l'encombrement, et l'avilissement des prix qui en serait la conséquence ferait subir à notre commerce des pertes considérables.

Rogues de morues salées. — Ce produit est d'une importance très-secondaire dans la colonie. Destiné à servir d'amorce pour la pêche de la sardine, il est protégé à son entrée en France, non-seulement par l'affranchissement de tous droits de douane, mais encore par une prime de 20 francs par 100 kilogrammes. Malgré ces avantages, que le gouvernement a cru devoir accorder tant pour l'encouragement de la pêche de la morue que pour affranchir nos pêcheries de sardine du tribut qu'elles payent à l'étranger, nos armements préparent peu de roges. Les pêcheurs du banc préfèrent généralement les employer à l'état frais pour boîter leurs lignes, ce qui leur rapporte un profit plus immédiat, sinon plus certain. Quant aux pêcheurs de la localité, ils né-

glient le plus souvent de les recueillir, et, dans tous les cas, la petite morue qu'ils prennent habituellement ne leur en fournit pas de bien grandes quantités. L'exportation s'en élève à environ 6000 kilogrammes par an.

(A continuer.)

Mouvements du port de Saint-Pierre.

ENTRÉES.

14 février. — Le br. Louis-Gilles, cap. Omnes, ven. de la Martinique, sur lest.

ÉTAT CIVIL

NAISSANCE.

Le 14 février. — Emilie-Hélène Briand.

ABATTOIR PUBLIC.

État des animaux abattus depuis le 12 jusqu'au 18 février inclusivement.

DATES.	BOEUFFS ET VACHES.	VEAUX.	MOUTONS.	COCHONS.
12 février.	1	"	7	"
13 . . .	1	"	"	"
14 . . .	2	"	"	"
15 . . .	"	"	"	"
16 . . .	2	"	"	"
17 . . .	"	"	"	"
18 . . .	"	"	"	"
Totaux..	6	"	7	"

ANNONCES ET AVIS DIVERS.

EN VENTE, A L'IMPRIMERIE DU GOUVERNEMENT,

DE 10 HEURES DU MATIN A 4 HEURES DU SOIR :

LA FEUILLE OFFICIELLE DE SAINT-PIERRE ET MIQUELON

Paraissant tous les mardi.

Prix du numéro : 50 centimes.

AVIS:

Les demandes d'abonnement à la feuille officielle de Saint-Pierre et Miquelon doivent être adressées à l'imprimerie.

OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES faites à l'hôpital de Saint-Pierre, du 1^{er} au 14 février 1866 inclusivement.

DATES.	Hauteur du baromètre en millimètres.		Température extérieure e au nord et à l'ombre.		Température.		Direction du vent.	Force du vent.	État général du ciel.	Pluie en millimètres.	Neige en centimètres.	Moyenne des indications de l'hygromètre.	Phénomènes divers.
	10 heures du matin.	4 heures du soir.	10 heures du matin.	4 heures du soir.	Maximum.	Minimum.							
1 740	733	— 3°5	— 3°0	— 3°0	— 6°0	Variable.	Brise fraîche.	Couvert.	»	10	83		
2 750	745	— 3°5	— 4°0	— 3°5	— 5°5	<i>Idem.</i>	Jolie brise.	<i>Idem.</i>	»	15	78	Temps à grains de poudrin dans la soirée..	
3 745	747	— 3°0	— 3°5	— 2°5	— 5°0	N.O-O-S.O	Brise fraîche.	Nuageux.	»	7	76	Poudrin fort dans la soirée.	
4 745	745	— 6°0	— 4°0	— 4°0	— 7°0	O	<i>Idem.</i>	<i>Idem.</i>	»	5	74		
5 748	751	— 7°5	— 9°0	— 7°5	— 10°0	O-N.O	Grand-frais.	Très-nuageux.	»	3	78	Temps à grains.	
6 764	761	— 9°5	— 9°0	— 7°5	— 10°0	N.O-O-S.O	Brise fraîche.	<i>Idem.</i>	»	4	74	Ouragan dans la nuit du 6 au 7.	
7 763	765	— 15°5	— 14°5	— 13°0	— 16°0	N.O	Tempête.	<i>Idem.</i>	»	5	73	Temps à grains.	
8 769	767	— 10°0	— 8°0	— 8°0	— 13°0	N.O-O-S.O	Petite brise.	<i>Idem.</i>	»	Inap.	74	Le barachois se remplit de crémies.	
9 760	761	— 7°5	— 9°5	— 7°5	— 11°5	S.E-E-N.E	Brise fraîche.	<i>Idem.</i>	»	75	74	Ciel pur dans la soirée ; aurore boréale.	
10 765	765	— 9°0	— 7°0	— 6°0	— 12°5	N.E-E	Jolie brise.	Nuageux.	»	Inap.	73	Le barachois est complètement pris.	
11 770	771	— 4°0	— 3°0	— 3°0	— 5°5	Variable.	Petite brise.	Très-nuageux.	»	»	85	Les crémies du barach* et de la rade dispar.	
12 769	767	0°5	1°5	1°5	4°0	S.O	<i>Idem.</i>	Couvert.	»	»	88	Brouillard fort jusqu'à 8 h. du soir.	
13 759	753	— 1°5	2°0	3°0	1°0	S.O	<i>Idem.</i>	Entièrement couv.	Inap.	6	81		
14 761	764	— 1°5	1°5	1°0	4°0	N.E	Brise fraîche.	Très-nuageux.	»	»			