

4 à 4h. 49m. Mat.  
1h 35m Matin.  
h 34m Matin.

# TEMPÉRATURE.

Beau.  
Orageux.  
Pluie.  
Variable.  
Couvert.  
Pluvieux.  
Variable.  
Pluie.  
Couvert.  
Beau.  
Inconstant.  
Trouble.  
Beau.  
Passable.

qu'un a dit, avec  
dans l'espace.  
assé cet âge elles  
est à celui des ha-  
qui suit les équi-  
nfans qui naissent  
s les villes seule-  
rapport de 10 à  
r les viandes.  
vres de sel gris que  
l'écume, à mesure  
eu et laissez reposer  
les que vous voulez  
qu'elles en soient



**NOVEMBRE.** Le ☉ entre au ♀ le 22 à 1h 17m. Sr.  
● le 1 à 3h 14m M. ☉ le 16 à 5h 57m M. ● le 30 à 1h  
D le 8 à 1h 38m M. ☾ le 23 à 10h 41m Sr. 54m Soir.

| Lev.  | Cou. | SOM. | SEMS.  | F E T E S.                 | TEMPÉRATURE.  |
|-------|------|------|--------|----------------------------|---------------|
| H.M.  | H.M. |      |        |                            |               |
| 6 58  | 5 2  | 1    | Samedi | TOUSSAINT, d'obl.          | ● Beau.       |
| 6 59  | 5 1  | 2    | DIM.   | Les Trépassés,             |               |
| 7 14  | 59   | 3    | Lundi  | s Hubert,                  | } Pluie.      |
| 7 24  | 58   | 4    | Mardi  | s Charles Borromé.         |               |
| 7 44  | 56   | 5    | Mercr  | s Berthild,                | } Inconstant. |
| 7 54  | 55   | 6    | Jeudi  | s Léonard,                 |               |
| 7 74  | 53   | 7    | Vendre | s Floren,                  |               |
| 7 84  | 52   | 8    | Samedi | stes. Reliques,            | D } Trouble.  |
| 7 104 | 50   | 9    | DIM.   | s Mathurin,                |               |
| 7 114 | 49   | 10   | Lundi  | s André Avellin,           | } Inconstant. |
| 7 124 | 48   | 11   | Mardi  | s Martin, év.              |               |
| 7 144 | 46   | 12   | Mercr  | s René,                    |               |
| 7 154 | 45   | 13   | Jeudi  | s Brice,                   | } Pluie.      |
| 7 164 | 44   | 14   | Vendre | s Vénérende,               |               |
| 7 164 | 43   | 15   | Samedi | ste Gertrude,              |               |
| 7 184 | 42   | 16   | DIM.   | s Edme,                    | ☉ } Beau.     |
| 7 194 | 41   | 17   | Lundi  | s Grégoire Thaum.          |               |
| 7 204 | 40   | 18   | Mardi  | s Aude,                    |               |
| 7 214 | 39   | 19   | Mercr  | ste Elizabeth,             |               |
| 7 224 | 37   | 20   | Jeudi  | s Edmond,                  | } Très beau.  |
| 7 234 | 36   | 21   | Vendre | Présentation,              |               |
| 7 244 | 35   | 22   | Samedi | ste Cécile,                |               |
| 7 254 | 34   | 23   | DIM.   | s Clément,                 | ☾ } Trouble.  |
| 7 264 | 33   | 24   | Lundi  | s Séverin,                 |               |
| 7 274 | 32   | 25   | Mardi  | ste Catherine,             |               |
| 7 284 | 30   | 26   | Mercr  | s Pierre d'Alexandrie,     | } Passable.   |
| 7 294 | 31   | 27   | Jeudi  | s Vital,                   |               |
| 7 304 | 29   | 28   | Vendre | s Sosthène,                |               |
| 7 314 | 29   | 29   | Samedi | s Saturnin,                |               |
| 7 324 | 28   | 30   | DIM.   | 1 de l'Avent, s André, ap. | ● } Variable. |

Lorsque les viandes doivent être gardées très longtemps, il faut tous les deux mois faire bouillir la saumure, la bien écumer de nouveau et y ajouter pendant l'ébullition deux onces de sucre et une demi-livre de sel commun; cette opération en prolonge la vertu pour une année.

Nous ne connaissons rien de mieux pour la conservation des jambons, langues de bœuf, ou autres viandes qu'on se propose de faire sécher; seulement, il est essentiel, quand on les retire de la saumure, de les bien essuyer et de les suspendre renfermés dans des sacs de papier, en quelque endroit parfaitement sec et chaud.

## Recette pour les rendre tendres.

Dans presque tous les ménages on se plaint de la dureté de la viande: on a trouvé cependant plusieurs moyens pour l'attendrir: mais celui qui est le plus commode et le plus sur, consiste à envelopper les viandes ou la volaille dans un linge blanc, afin qu'elles ne puissent se salir, à les exposer le soir à une chaleur douce et continue comme celle de l'âtre de la cheminée ou toute autre semblable. Par ce moyen on sera assuré d'avoir pour le dîner du lendemain une viande extrêmement tendre.

## Vin de Champagne.

Dans une bouteille presque pleine de bon vin blanc ordinaire, dans lequel on a fait fondre deux onces de sucre. on ajoute deux paquets contenant chacun un scrupule (1/24. e d'once) d'acide citrique pulvérisé, on tient le bouchon prêt à fermer hermétiquement, et on jette dans la bouteille deux paquets contenant chacun un scrupule de carbonate neutre de soude; on bouche et on renverse la bouteille qui aura été choisie d'un verre épais et sans défaut. Ce vin fort agréable, pétillant comme le Champagne moussueux,