



OCTOBRE. Le ☾ entre au ♀ le 24 à 4h. 49m. Mat.

● le 2 à 6h 7m Soir.

☉ le 17 à 11h 35m Matin.

☽ le 9 à 11h 10m Mat.

☾ le 25 à 11h 34m Matin.

Lev.	Cou.	MOIS	SEMS	F E T E S.	TEMPÉRATURE.
H. M.	H. M.				
6 10	5 50	1	Mercre	s Rémi,	Beau.
6 12	5 48	2	Jendi	s ^e Angés-Gardiens,	● } Orageux.
6 13	5 47	3	Vendre	s Candide.	
6 15	5 45	4	Samedi	s François d'Assise,	} Pluie.
6 16	5 44	5	DIM.	ss Placide, &c.	
6 18	5 42	6	Lundi	s Bruno,	} Variable.
6 19	5 41	7	Mardi	ste Foi, veuve,	
6 21	5 39	8	Mercre	ste Brigitte,	
6 23	5 37	9	Jeudi	s Denis,) } Couvert.
6 24	5 36	10	Vendre	s François de Borgia,	
6 26	5 34	11	Samebi	s Valeri,	} Pluvieux.
6 27	5 33	12	DIM.	s Donatien,	
6 29	5 31	13	Lundi	s Edouard,	
6 30	5 30	14	Mardi	s Callixte,	} Variable.
6 32	5 28	15	Mercre	ste Thérèse,	
6 33	5 27	16	Jeudi	s Bertrand,	☉ } Pluie.
6 35	5 25	17	Vendre	ste Hedwidge, veuve,	
6 37	5 23	18	Samedi	s Luc, évang.	} Couvert.
6 38	5 22	19	DIM,	s Amable,	
6 40	5 20	20	Lundi	s Jean de Canti,	} Beau.
6 41	5 19	21	Mardi	s Hilarion.	
6 43	4 17	22	Mercre	ste Ursule,	} Inconstant.
6 44	5 16	23	Jeudi	s Mellon,	
6 46	5 14	24	Vendre	s Magloire,	☾ } Trouble.
6 48	5 12	25	Samedi	ss Chrysante et Darie,	
6 49	5 11	26	DIM.	s Evariste,	} Beau.
6 51	5 9	27	Lundi	s Florentin,	
6 52	5 8	28	Mardi	ss Simon et Jude, ap.	} Passable.
6 54	5 6	29	Mercre	s Castor,	
6 55	5 5	30	Jendi	s Lucan,	
6 57	5 3	31	Vendre	Jeûne. s Narcisse,	

petite taille, toujours remuans, inquiets, agités, et dont quelqu'un a dit, avec beaucoup d'esprit, qu'ils gagnent sur le temps ce qu'ils perdent dans l'espace.

Les femmes vivent moins que les hommes jusqu'à 50 ans : passé cet âge elles ont plus de chances d'une longue vie. Le nombre des mariages est à celui des habitans d'un pays, comme 175 est à 1,000.

Le plus grand nombre de naissances a lieu le neuvième mois qui suit les équinoxes du printemps et de l'automne (décembre et juin). Les enfans qui naissent au printemps se portent mieux et deviennent plus forts.

Dans les campagnes on compte cinq enfans par ménage ; dans les villes seulement deux. Il meurt plus de monde la nuit que le jour dans le rapport de 10 à

Recette pour saler le bœuf et le porc frais, pour conserver les viandes.

Prenez une livre et demie de melasse, deux onces de salpêtre et six livres de sel gris que vous ferez bouillir dans seize pintes d'eau, en ayant soin d'ôter toute l'écume, à mesure qu'elle se formera ; quand vous n'en verrez plus, retirez de dessus le feu et laissez reposer jusqu'à ce que ce liquide soit refroidi ; versez-le alors sur les viandes que vous voulez conserver et dans le vase même où elles doivent rester, de façon à ce qu'elles en soient parfaitement recouvertes.



Lev.	H. M.
6 58	6 58
6 59	6 59
7 1	7 1
7 2	7 2
7 4	7 4
7 5	7 5
7 7	7 7
7 8	7 8
7 10	7 10
7 11	7 11
7 12	7 12
7 14	7 14
7 15	7 15
7 16	7 16
7 16	7 16
7 18	7 18
7 19	7 19
7 20	7 20
7 21	7 21
7 22	7 22
7 23	7 23
7 24	7 24
7 25	7 25
7 26	7 26
7 27	7 27
7 28	7 28
7 29	7 29
7 30	7 30
7 31	7 31
7 32	7 32

Lorsqu
bouillir
onces de s
pour une
Nous n
ou autres
les retire
de papier,

Dans p
pendant p
sur, consi
puissent s
de la chem
dûer du l

Dans un
deux onces
d'acide citr
dans la bo
ou bouche
Ce vin for