

- Conserve des viandes. appareil de M^f Frichou.
M^f Decheneaux, professeur de chimie à Sorrèze a fait sécher des pieds de veau p^f la marine. ce qui prouve que la conservation des parties gélatineuses est plus facile que celle des muscles.
procédé de M^f Murloye
d'appert. « le livre de tous les ménages ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales ou végétales » –
- Boissons économiques. piquettes de cerises, - groseille à maquereau, fruits secs.
bière économique.
Piquettes de marc de raisin.
en avril, elle n'est plus bonne. Le principe acétique se développe avec force. une nouvelle fermentation s'établit dans les tonneaux & ce qui reste de piquette est abandonné. « qqes personnes voulant lutter contre une perte qui leur répugne persistent à en boire - mais se rendent très malade.
Le remède est le collage. – puis de la transvaser dans de bons tonneaux. on assure que la piquette les détériore. Lorsqu'elle est clarifiée il n'en est rien. –
- Produits des animaux.
avec les poils fabrication des brosses et des balais
- ouvrages divers. à Lormaison (Oise). on raccommode plus de 18,000 p. de vieux souliers recueillis dans Paris.
dans l'Aisne fabrication des boîtes & des tamis
Moselle & Meurthe, tabatières coquetiers
ouvrages en paille - tresses.
préparation des pruneaux.
des raisins secs.
confitures, gelées, raisinés de Bourgogne
dans le midi fabrication du jus de réglisse
moutarde.
la
Dans h^{le} Saône fabrication de la glu p^f prendre des petits oiseaux.
Amadou.
– récolte du chiendent (midi)
récolte de cantharites île & Vilaine
éducation des serins de Canarie dans le tyrol - & la Forêt-noire