

ou du papier, afin d'interdire tout accès à l'air extérieur. Vous garderez ainsi la viande extrêmement long-temps, et vous la mangerez aussi fraîche que si elle venait d'être cuite.

*Moyen de rétablir la viande et le poisson, etc., qui ont commencé à se gâter.*—Quand la viande, etc., après avoir été gardée trop long-temps ou exposée à un air trop chaud, est prête à passer en un état de corruption, voici un moyen bien simple d'en arrêter les progrès et de la rendre mangeable et même saine ; c'est de mettre dans la marmite ou la daubière quelques morceaux de charbons.

*Manière de conserver le seigle.*—Un des moyens les plus sûrs pour conserver le seigle, et le sauver des insectes et des rats, est de ne pas l'éplucher. Il faut seulement le séparer de la paille, après qu'il a été battu, et le séparer d'avec elle dans les greniers. En cet état, il se garde très long-temps sans éprouver la moindre altération. On le garantit ensuite des rats et des souris, en jetant sur le tas, de la vigne sauvage et de la viorne. L'odeur de ce bois tient ces animaux nuisibles à une grande distance.

*Moyen de détruire les vers blancs.*—Pour détruire ces vers, qui dans moins d'une journée dévastent quelquefois tout un jardin, il faut faire brûler les feuilles, chardons, orties et toute autre espèce d'herbages inutiles, faire une lessive avec ces cendres et en arroser les couches du jardin que vous voulez garantir du ravage de ces insectes ; deux ou trois arrosages suffisent pour les détruire.

*Choix du taureau et de la femelle pour la propagation de l'espèce.*—Le taureau doit être gros, bien