

ront en peu de jours ; la motte de terre, qu'on ne retirera pas, empêchera qu'elles ne remontent sur l'arbre.

On empêche aussi les chenilles de monter sur un arbre, en formant un cordon de graisse tout autour de son pied.

---

*Destruction des guêpes.*—Imbibez une étoupe avec de l'essence de térébenthine, introduisez-la tout allumée à l'entrée du guêpier, à une heure où les insectes s'y trouvent réunis, comme une heure ou deux après le coucher du soleil, et toutes les guêpes y resteront étouffées.

---

*Préparation des jambons.*—Voici le procédé suivi pour la préparation des jambons anglais nommés *jambons d'York*, qui jouissent d'une grande faveur :

On place le jambon dans un vase profond, et l'on verse dessus un verre de vinaigre. On doit retourner le jambon chaque jour, et même, pendant les trois ou quatre premiers jours, il est bon de le frotter encore avec la saumure. Après ce temps il suffira d'humecter le jambon en l'arrosant à l'aide d'une cuiller de bois ou de fer. La viande ainsi préparée devra rester trois semaines dans le mélange ; au bout de ce temps, après l'avoir essuyée, on la renfermera dans des sacs de papier goudronné ; puis on la fumera à la fumée de bois, pendant trois autres semaines, en prenant bien soin de ne pas l'exposer à une trop grande chaleur.

La plupart des recettes indiquées pour la salaison du porc contiennent une trop forte dose de salpêtre, ce qui rend la viande non-seulement plus dure, mais aussi plus indigeste. On évitera ces deux inconvénients en employant la recette suivante : Pour un jambon de 12 lbs, prendre 4 lbs de sel commun, 2 onces de salpêtre, 4 onces de sel gris et 4 onces de sucre brut. On réduit en poudre extrêmement fine ces divers ingrédients, et l'on frotte *vigoureusement* le jambon. Ensuite, on le plonge dans un vase profond, on verse dessus un verre de vinaigre, et on le retourne