

nute ou deux, le beurre n'a plus aucune odeur désagréable, mais la croûte de pain est devenue fétide.

Si le beurre n'avait contracté qu'un léger goût de rancidité, on le lui ferait perdre en le lavant et en l'agitant dans beaucoup d'eau fraîche.

*Moyen d'enlever au beurre sa rancidité.*—D'abord on bat le beurre dans une quantité suffisante d'eau contenant 25 à 30 gouttes de chlorure de chaux par kilogramme de beurre; après avoir bien battu le mélange, on peut le laisser en repos pendant une heure ou deux, puis on le bat de nouveau dans l'eau fraîche.

Le chlorure de chaux n'ayant rien qui puisse nuire à la santé, il n'y aurait point d'inconvénient à en augmenter la dose; l'expérience a fait connaître que 25 ou 30 gouttes par kilogramme de beurre étaient suffisantes.

*Manière de conserver la viande plusieurs jours pendant les grandes chaleurs.*—Le veau, le bœuf, le mouton et le gibier se conservent parfaitement, pendant huit à dix jours, dans la plus grande chaleur, si on les couvre d'une couche légère de son bluté, et qu'on suspende les morceaux au plafond d'une chambre élevée et bien aérée, dans un petit baril percé d'un grand nombre de petits trous, ou un garde-manger carré, garni de toile métallique, qui donne passage à l'air, en écartant cependant les mouches.

*Moyen de conserver la viande longtemps, quand elle est cuite.*—Rangez, par couche, dans un vase de terre ou de grès, la viande de boucherie ou la volaille rôtie. Vous l'arroserez ensuite avec une gelée, une sauce ou du jus de rôti. Vous fermerez le vase avec son couvercle, qui doit fermer hermétiquement, et dont vous lutterez encore les bords avec de la pâte

ou du papier  
rieur. Vous  
longtemps,  
elle venait

*Moyen d'*  
*ont comme*  
après avoir  
un air trop  
corruption,  
les progrès  
c'est de me  
ques morce

*Manière*  
les plus sûr  
insectes et  
seulement  
battu, et le  
cet état, il  
moindre al  
et des sour  
et de la v  
maux nuis

*Moyen*  
ces vers,  
quelquesfoi  
les, chard  
inutiles, fa  
rosier les  
du ravage  
suffisent p

*Choix*  
*pagation*