

La viande ainsi préparée peut se conserver de six semaines à deux mois sans rien perdre de sa saveur.

#### CONSERVATION DU LARD.

Tenez-le dans le sel pendant quinze à dix-huit jours. Ayez ensuite une caisse de bois d'une capacité suffisante pour contenir vos pièces de lard. Couvrez le fond de la caisse d'un lit de foin, et entourez également de foin chacune des pièces que vous y placerez. Serrez-les les unes contre les autres et remplissez tous les interstices avec du foin bien foulé. Fermez la caisse en achevant de la remplir avec du foin tassé, placez-la dans un lieu sec. Le lard conservé de cette manière, ne subit aucune altération et conserve un excellent goût.

A cette occasion, nous ferons remarquer que le lard, plus que toute autre espèce de viande, produit des accidents mortels lorsqu'il est gâté ; celui qui est rance est toujours d'un fort mauvais usage pour la santé.

#### PRÉPARATIONS COMESTIBLES DE L'OIE.

Quand on veut conserver la chair d'oie et lui donner un bon goût, on la confit. Voici comment on s'y prend.

On commence par détacher les quatre membres, puis on enlève toutes les chairs et la graisse qui se trouvent sur la carcasse. On fait cuire le tout avec la graisse jusqu'à ce que la chair se détache des os. Ajoutez à la cuisson du sel, du poivre, des clous de girofles, une feuille de laurier, etc.

La viande étant bien cuite, on la prend avec précaution, pour ne pas la briser, et on la place dans un pot de grès. On verse la graisse fondue sur la viande, de façon à ce que celle-ci en soit entièrement couverte. Si, avant de détacher les cuisses et les ailes, on fait à demi rôtir la volaille, le goût en sera plus délicat.

Lorsque la graisse est figée, on la recouvre d'un papier trempé dans de l'eau-de-vie et d'un parchemin que l'on fixe autour du col du vase. Ce même procédé peut être employé pour les dindons et pour les canards.

#### CONSERVATION DU POISSON.

Pour ce mode de conservation qui s'applique à toute espèce de poisson, faites-lui jeter un seul bouillon dans de l'eau salée et laissez-le refroidir dans la même eau dont il doit être entièrement recouvert. Si vous êtes obligé de le conserver plus de deux jours et que c'est en été, ajoutez du sel à l'eau où trempe le poisson, et donnez-lui un second bouillon de la même durée que le premier.

### RECETTES DIVERSE.

#### COUPURES.

Il faut laisser saigner pendant quelque temps et rejoindre les deux lèvres de la coupure avec du taffetas d'Angleterre : il est à présumer que les chairs reprendront sans rien faire autre chose. Mais si la coupure tient plutôt de la déchirure que d'une scission nette, alors il faut bien se garder d'y appliquer le taffetas, parce que le pus s'agglomérerait dessous et pourrait augmenter le mal ; un peu d'huile et de vin, dont on imbibera une compresse bien mince, appliquée sur la déchirure, la guérira en peu de temps, surtout si la masse du sang est pure et exempte de tout vice. On doit se comporter autrement lorsque de petites veines fournissent du sang en abondance. On frappe d'eau froide la blessure et l'espace blessé, et même tout le membre ; de cette manière on parvient souvent à arrêter l'hémorragie. Si cependant le sang continue à couler, on sera obligé de recourir à une application d'agaric ou d'amadou qu'on maintiendra sans trop le serrer.

#### REMÈDE CONTRE LA COQUELUCHE.

Faites bouillir six beaux blancs de porreaux et deux

têtes de pavots, dont on a enlevé la graine, dans environ 3 litres d'eau jusqu'à réduction d'un tiers ; tirez au clair et remettez dans un vase de sa contenance ; ajoutez 500 grammes de sucre fin, faites encore réduire la liqueur d'un tiers. tirez à clair et mettez en bouteilles. On prend ce sirop par cuillerée deux heures avant de manger, le matin, et deux heures après, le soir. Le régime doit être doux.

#### REMÈDE CONTRE LES ENGELURES.

Il faut imbiber avec moitié eau et moitié esprit de sel les parties affligées de ce mal tenace, plusieurs fois par jour : mais cette opération doit se faire avant l'ouverture de la peau, ou, comme on le dit, avant que les engelures soient crevées, ou attendre que cette espèce d'ulcère soit fermée. On les prévient également en frottant les mains, quelque temps avant qu'elles se fassent sentir, avec de fort vinaigre qu'on a soin de laisser sécher sur la peau, le matin, à midi et le soir.

#### REMÈDE TRES-FACILE CONTRE LA CRAMPE.

M. Ballard, médecin des eaux de Bourbonne, nous garantit l'efficacité du remède le plus simple à employer contre la crampe. Ce moyen consiste à appliquer sur la partie affectée une plaque de liège de la grandeur de la main, et la crampe cesse instantanément.

C'est ici le cas de rappeler le bon emploi du liège dans une autre spécialité : c'est de substituer aux hochets de verre et d'ivoire un bouchon de liège, lors de la dentition des enfants.

#### MOYEN DE COPIER SUR-LE-CHAMP UNE ESTAMPE OU UN PORTRAIT.

Prenez de l'eau d'alun et de savon, mouillez une toile ou un papier, et appliquez-le sur l'estampe ou le portrait ; mettez cela sous la presse, et vous en aurez une belle copie.

#### NOUVELLE DÉCOUVERTE POUR ATTRAPER LES OISEAUX A LA MAIN.

Faites tremper du blé dans du whisky.

Parsemez-en dans les endroits où vous avez l'habitude de voir des oiseaux, cachez vous bien de manière à ne pas être aperçu, et, lorsqu'ils en auront mangé vous les verrez tomber et rouler sur la terre. Vous pourrez alors les prendre comme vous voudrez.

#### MÉTHODE DE SALER LE BEURRE POUR QU'IL PUISSE SE CONSERVER FRAIS PLUSIEURS ANNÉES.

On prend deux parties de sel de cuisine, une partie de sucre et une partie de salpêtre ; on pile le tout et on mêle parfaitement. On répartit ensuite 1 lb. de ce mélange sur 16 lbs. de beurre que l'on pétrit avec soin jusqu'à parfaite incorporation des substances. Le beurre ainsi pétri se met dans des vases de grès bien lavés et très-secs, que l'on a soin de bien boucher.

Le choix du sel, du sucre et du salpêtre propres à la préparation que nous indiquons n'est pas indifférent. Le sel doit être préalablement purifié et séché au four ; le sucre doit être aussi bien pur, blanc et sec ; le salpêtre (nitrate de potasse), que beaucoup de personnes pourraient répugner d'employer par la crainte de provoquer des accidents, n'est nullement dangereux à la dose que nous indiquons, et ne peut agir que comme rafraîchissant ; on doit avoir soin de se le procurer très-pur.

Huit jours après que le beurre a été déposé dans les vases, si on s'aperçoit qu'il s'est tassé et qu'il s'est formé du vide entre lui et les parois ; on prépare une forte saumure en mettant du sel épuré dans de l'eau chaude, tant que cette eau pourra en dissoudre, et on la verse froide et peu à peu sur le beurre, jusqu'à ce qu'il en soit bien recouvert ; on porte ensuite les vases dans un lieu frais.

On emploie l'eau chaude pour préparer la saumure, en iso n de sa propriété de dissoudre une plus grande quantité de sel.