

LES MALENTENDUS AUXQUELS S'EXPOSENT LES MALADES DU DELIRIUM TREMENS



I —Je l'ai bien gagné celui-là, ouf !

II —Toi, tu sais, je te connais : j'en ai bien vu comme ça.

III Mais celui-ci n'était pas de la famille des autres.

UNE PINCÉE DE CONSEILS

CONSERVATION DES ŒUFS

On peut conserver les œufs en les entourant de substances non conductrices, de corps qui les préservent de l'action de l'air et en les déposant dans un lieu à la fois sec et frais.

On les met dans le millet, les menus grains, la sciure de bois de chêne, et on les couvre de paille. Les œufs se conservent dans le sable. L'usage du sel est bon dans les contrées méridionales dont le climat est sec.

Les œufs se conservent longtemps dans l'huile ou la graisse fondue.

Les glacières sont excellentes pour conserver longtemps les œufs. On peut aussi les garder dans un lieu sec et de tous côtés exposé à l'air. On se sert en Suisse de planches où sont pratiqués des trous ronds et très petits pour que les œufs puissent passer au travers. Ainsi exposés, ils se gardent plusieurs mois.

Aux procédés précédents, on peut ajouter, comme un des moyens les plus efficaces, l'emploi du *silicate de potasse*. On y trempe les œufs que l'on met sécher sur une feuille de papier, sans les faire toucher entre eux. Si on omettait la feuille de papier, ou si les œufs se touchaient, il y aurait adhérence au point de contact et on ne pourrait les séparer sans les briser. Le silicate bouche les pores, vitrifie la surface, empêche par conséquent l'action de l'air, et permet de conserver les œufs une année sans altération.

Pour conserver les œufs, on se servait autrefois de sciure de bois, de son, de blé, etc. : mais tout cela n'était que très imparfait. Maintenant les grands industriels qui font ce commerce et qui conservent 10 à 12 millions d'œufs par an agissent ainsi : On commence par frapper doucement les œufs *très frais* deux par deux les uns contre les autres, afin de voir s'ils ne sonnent pas le "fêlé." Cette opération finie, on les dépose avec soin dans un vase de grès, le petit bout tourné par le bas : quand le vase est plein, on comble le vide laissé entre les œufs avec un composé de $\frac{1}{2}$ once de chaux éteinte par une bouteille d'eau. — La chaux dissoute traverse la coquille calcinaire de l'œuf et, se trouvant en contact avec la première pellicule, la rend imperméable. Ensuite on descend ces pots de grès à la cave et on les couvre de manière qu'ils soient à l'abri de la lumière. — La meilleure température pour cela doit être de 45 à 50 degrés Fahrenheit de chaleur constante. — Au bout de quelque temps, il se forme à la surface de l'eau une sorte de glace (carbonate de chaux). Il faut avoir soin de ne jamais la briser qu'au moment de retirer les œufs.

Par ce procédé les œufs sont aussi frais après 6 et 8 mois que s'ils venaient d'être pondus et la conservation est telle que la perte moyenne est au maximum de 4 ou 5 au mille, tandis qu'autrefois elle était de 6 à 8 au cent.

AUTRE RECETTE

Quelque chose que puisse paraître la coquille de l'œuf, elle est néanmoins perforée par une myriade de petits pores qu'on ne peut apercevoir qu'à l'aide du microscope. Leur effet est évident : car c'est par eux que jour par jour l'albumine s'évapore et fait place à l'air. Lorsque l'œuf est complètement plein, un fluide passe constamment à travers les pores et est le principal agent

de corruption ; cette corruption se manifeste plus rapidement par les temps chauds que par le froid. Un œuf parfaitement frais est absolument et proverbialement plein ; mais dans les œufs rassis, il y a une place vide proportionnelle à la perte de l'albumine par l'évaporation.

Si on applique la langue à l'extrémité d'un œuf frais on sent ce dernier complètement froid ; tandis que si on l'applique sur un œuf rassis, on le trouve chaud, parce que l'albumine de l'œuf frais, étant en contact avec la coquille, absorbe la chaleur de la langue plus rapidement que ne le fait l'air contenu dans la coquille de l'œuf rassis.

En interceptant l'air et en l'empêchant d'arriver à l'intérieur de la coquille, cela ne tue pas l'embryon et n'empêche pas de le faire couvrir, mais le conserve au contraire plus longtemps que si on cherchait à le garder de toute autre façon. Nous avons obtenu des poussins, d'œufs conservés pendant *deux ans* dans le vernis.

Faites dissoudre de la gomme laque dans une quantité suffisante d'alcool afin de faire un léger vernis. Enduisez-en chaque œuf et lorsque tous les œufs seront complètement secs, enfouissez-les dans du son ou de la sciure de bois en ayant soin de les mettre le gros bout en l'air afin qu'ils ne puissent pas s'avarier ou rouler. Lorsque vous voudrez vous servir de vos œufs, enlevez soigneusement le vernis avec de l'alcool, et vous les trouverez dans la même état qu'au moment où vous les avez empaquetés, c'est-à-dire bons à manger ou à faire couvrir. Cette méthode est la meilleure et la plus sûre qu'on ait encore expérimentée et a été souvent employée avec succès.

PROCÉDE CHINOIS POUR CONSERVER LE POISSON

Certains poissons passent l'hiver enfouis dans la vase et dans un état de complet engourdissement. Les Chinois ayant observé ce fait, en ont déduit une méthode ingénieuse de conservation du poisson. Voici comment ils opèrent. Sitôt le poisson pris et alors qu'il est bien vivant, ils l'enveloppent dans un bloc de terre glaise humide qu'ils enferment ensuite dans une glacière. Après plusieurs mois, en ouvrant le bloc et mettant le poisson dans l'eau fraîche, les auteurs chinois prétendent que celui-ci revient peu à peu à la vie. Certains riches chinois possèdent dans leur glacière plusieurs centaines de poissons conservés vivants. — Nous publions ce procédé *sous toute réserve*.

CONSERVATION DU GIBIER

Expédier le gibier dans une masse de glace pilée mélangée de sel de cuisine, ou bien faire une injection par la carotide avec une solution de borax dans l'eau : 7 grains de borax par 2 livres de viande.

CONSERVATION DES POMMES.

On exporte d'Amérique en Angleterre des fruits et tout particulièrement des pommes avec leur parfum et leur saveur en les enveloppant d'un papier imbibé d'une solution alcoolique d'acide salicylique, puis desséché à l'air.

CONSERVATION DU LAIT

Par les temps chauds, on peut conserver le lait pendant plusieurs jours en y ajoutant 15 grains d'acide borique par 1,5 de gallon lait. La présence de cet acide ne peut en aucune façon être nuisible au lait ni dangereuse pour la santé.