

telle qu'il y ait coagulation très légère du blanc au contact de la coquille. Cette coagulation empêcherait, dit-on, l'accès de l'air.

Autrefois, on plongeait pendant 13 à 20 secondes les oeufs dans l'eau bouillante; on les mettait ensuite, après les avoir soigneusement essuyés avec un linge fin, dans du plâtre mélangé de 2 grammes d'alun par kilo de plâtre [2 pour 1000].

Nous rappellerons également qu'on peut conserver les oeufs, dans un ménage, par un procédé qu'a préconisé Appert. Mettre les oeufs dans un bocal, remplir les vides de chapelure; porter à 110 degrés [230 degrés Fahr.] au bain-marie salé et fermer hermétiquement les bocal avec de la ficelle et de la cire.

La conservation des oeufs au moyen d'une solution salicylique n'est pas tolérée en France; elle l'est en Amérique. La solution d'acide salicylique employée en Amérique contient 7 grammes par litre, environ, de ce produit.

Le mode de conservation, qui est couramment employé et qui, relativement, donne les meilleurs résultats, consiste à faire une solution de chaux ou eau de chaux. On éteint de la chaux; puis on ajoute un grand excès d'eau; on agite fortement, on laisse déposer et on décante le liquide clair. On met les oeufs à conserver dans des cuves en ciment, pour éviter le mauvais goût que donnent les cuves en bois ou en métal, et l'on ajoute l'eau de chaux. On admet qu'on peut ranger 1,000 douzaines d'oeufs par mètre cube. L'eau de chaux doit recouvrir les oeufs. Il se forme, à la longue, une couche de carbonate de chaux; on fait la vidange du tout en même temps.

Le "Berliner Markthalen Zeitung" a publié un travail sur les divers modes de conservation des oeufs et leur qualité. On a pris des oeufs frais et, après huit mois de conservation, on a noté combien pour 100 des oeufs mis en expérience étaient mauvais.

Eau salée.....	100
Conservés dans du son .....	70
Recouverts de vernis au colloïdion.....	40
Plongés 15 secondes dans l'eau bouillante.....	50
Vernis au silicate.....	40
Recouverts de saindoux huilé..	20
Recouverts de vernis de gomme laque .....	20
Recouvert de vaseline.....	0
Conservés dans l'eau de chaux.	0

En dernier lieu, nous dirons que le procédé de conservation des oeufs par le froid, le plus récent, est de beaucoup le meilleur. Il est employé couramment en Allemagne. La température doit être de 1 degré [34 degrés Fahr] environ. Le prix de revient de la réfrigération est de 8 francs [\$1.60] environ 1000 oeufs.

On commence le refroidissement progressivement pendant 8 à 10 jours. On fait de même pour le réchauffage. Car, sans cela, il y aurait des pertes.

Cette question, qui demande encore à être travaillée, est très susceptible de donner des résultats très sérieux, des gains considérables. Il est certain qu'elle est appelée à prendre une grande extension, pour la vente rémunératrice, dans les grandes villes, des oeufs, au moment où ceux-ci subissent une hausse considérable

A. Hutin.

[Petit Journal agricole.]

### L'ARBRE A CRAYONS

L'arbre dans lequel on découpe le bois des crayons tendrait, paraît-il, à s'épuiser; on en consomme trop. C'est un cèdre rouge, qui atteint jusqu'à 65 et 81 pieds de hauteur. Son bois, légèrement teinté d'une fibre à la fois douce et résistante, exhale, comme chacun a pu le remarquer, un léger et agréable parfum. On le rencontrait jadis en abondance dans l'Amérique du Nord où il croît depuis les rivages du golfe du Mexique jusqu'au Canada et de l'Atlantique aux montagnes rocheuses. C'est surtout des vastes forêts qu'il forme en Floride qu'on tirait jusqu'à présent le bois des trois quarts des crayons qui se consomment dans le monde entier. Mais ces réserves, exploitées à outrance, diminuent de jour en jour et le gouvernement des Etats-Unis, nous dit le "New York Herald", a dû se préoccuper de la situation et prendre des mesures pour arrêter la disparition

complète de ces arbres précieux, en interdisant de les abattre avant qu'ils aient atteint leur complet développement. D'ailleurs il semble qu'il serait possible de l'acclimater dans plusieurs régions de l'Europe, car, tout en préférant les climats chauds, ce cèdre s'accorde fort bien de latitudes fort différentes, puisque, comme nous l'avons dit, il croît même dans le froid Canada. Quelques plantations, faites en Allemagne par les grands fabricants de crayons Faber; il y a une trentaine d'années, semblent avoir bien réussi et devraient encourager à de semblables essais sous notre climat tempéré de France.—[Journal de la Jeunesse.]

### LA RECOLTE MONDIALE DU MAÏS

L'"Evening Corn Trade List", donne l'estimation suivante de la récolte du maïs, dans le monde, exprimée en milliers de quarters, comparativement aux deux récoltes précédentes:

Pays.	1906	1905	1904
Etats-Unis .....	310,000	315,000	285,000
Canada .....	3,000	3,000	2,450
Mexique .....	9,000	9,000	10,000
Argentine.....	20,000	16,000	18,000
Uruguay.....	500	500	350
France .....	2,000	2,500	2,500
Espagne .....	2,500	2,000	2,500
Portugal.....	1,250	1,000	700
Italie.....	10,500	9,000	9,500
Autriche.....	2,000	1,500	1,500
Hongrie.....	22,000	15,500	8,400
Roumanie.....	14,000	7,500	2,400
Bulgarie et Rou-			
mélie.....	2,750	2,500	2,000
Serbie.....	2,750	2,500	1,500
Russie.....	5,500	3,900	3,000
Turquie.....	6,500	4,300	4,000
Egypte.....	3,000	3,550	2,500

Totaux..... 417,250 400,000 356,800

Comme on le voit, ce sont les Etats-Unis qui, à eux seuls, produisent la plus grande partie du maïs, puisque, sur une récolte mondiale estimée cette année, à 417,250,000 quarters, ils en fournissent 310 millions de quarters. Ensuite, mais à une grande distance, viennent la Hongrie, l'Argentine et la Roumanie.

Quoique la production mondiale du maïs atteigne la quantité élevée que nous évaluons plus haut, l'exportation générale est relativement peu importante ainsi qu'on peut le constater par le tableau suivant qui donne le relevé de la récolte comparativement à celui de l'exportation.

Années.	Production. Exportation.	
	Qrs.	Qrs.
1905.....	400,000,000	25,250,000
1904.....	356,800,000	24,575,000
1903.....	357,250,000	21,165,000
1902.....	376,775,000	23,900,000
1901.....	272,450,000	20,200,000
1900.....	348,350,000	26,370,000

## PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée?—Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par **Marion & Marion, Ingénieurs-Conseils**.  
Bureaux: Edifice New York Life, Montréal,  
et 907 G Street, Washington, D. C.

Téléphone Est 2358

### J. E. CHAMPAGNE

Expert Comptable et Auditeur

Organisation de Comptabilité  
d'après les meilleurs systèmes

290 rue St. André, - MONTREAL

**HORMISDAS CONSTANT, Entrepreneur**  
Plâtrier, 609 Berri. Phone Bell E. 1177

Arthur W. WILKS

J. Wilfrid MICHAUD

### WILKS & MICHAUD

Comptables, Auditeurs, Commissaires pour  
toutes les Provinces

Règlement d'affaires de Faillites

211 et 212 BÂTISSE BANQUE DES MARCHANDS  
Téléphone Main 425 MONTREAL