

petites pellicules ou *peaux* appliquées sur l'intérieur de la coquille et l'extérieur de la substance albumineuse. Ces membranes adhèrent exactement l'une à l'autre, excepté à la grosse extrémité de l'œuf où elles se séparent pour former la

D—*Chambre à air*.—Ce n'est rien autre chose que le vide qu'on trouve au gros bout d'un œuf, lorsqu'on le brise pour la consommation.—Cet espace est plus considérable dans un œuf vieilli que dans un œuf frais, par suite de l'évaporation de l'eau contenue en grande quantité dans l'albumine.

E, F et G—*Blanc de l'œuf*.—Le blanc d'œuf, d'après Bouchardat, est composé de cellules lâches, pleines d'un liquide albumineux. Les cellules extérieures contiennent une albumine plus liquide que celle qui touche au jaune. De fait, on distingue trois couches distinctes d'albumine, l'une E très-liquide, la plus extérieure, la seconde F d'une consistance moyenne, et enfin une troisième G plus épaisse touchant au jaune. L'albumine de l'œuf est transparente, inodore, sans saveur et se coagule par la chaleur, à 60° centigrades. On y trouve en l'analysant les substances suivantes, carbone, oxy-

jaune proprement dit et se trouve immédiatement à l'intérieur de la membrane vitelline.

L—*Cicatricule ou germe*.—C'est le germe de l'embryon, et il est situé à la partie supérieure du jaune. Il se présente sous forme de tache d'un blanc grisâtre.

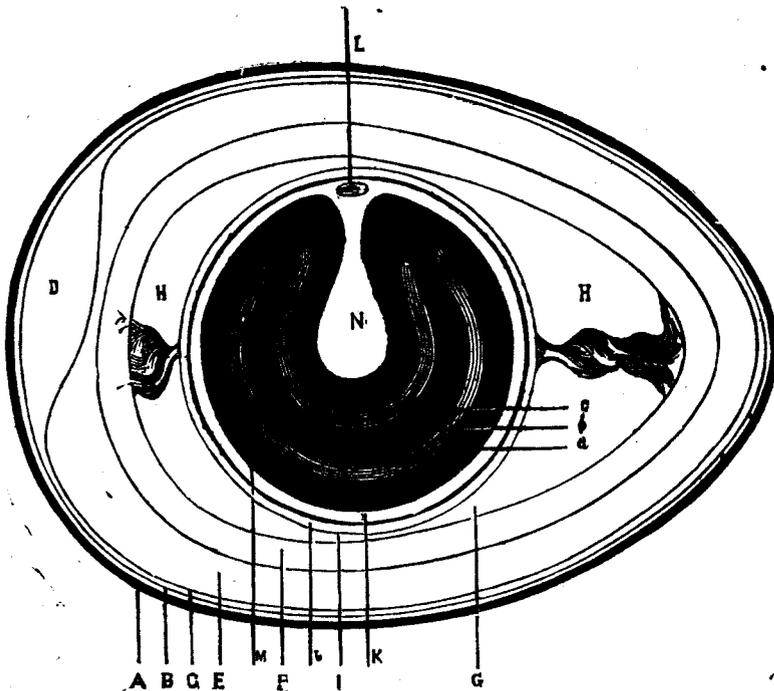
M—*Jaune ou vitellus*.—C'est le jaune proprement dit et il se compose de :

A, B, C.—*Couches concentriques jaunes et blanchâtres*.—Ces couches se contournent autour de :
N—*Utricule*.—On l'appelle aussi vésicule germinative ; c'est un noyau agrandi et devenu vésiculeux dans la cellule par laquelle l'œuf commence (Litré.)

Le poids du jaune de l'œuf en rapport avec celui du blanc est dans la proportion de 3:5.

Voici une liste des substances qu'on découvre dans le jaune d'œuf au moyen de l'analyse chimique :

Acide phosphorique.....	}	0.49	
Cérébrine.....			
Cholestérine.....			
Gélatine.....			
Lécithine.....			
Margarine.....			
Matière colorante jaune.....			
Matière colorante rouge.....			
Oléine.....			
Osmazôme.....			
Sels organiques.....			
Vitelline.....			
Eau.....			0.51
			100



COUPE THÉORIQUE DE L'ŒUF.

gène, hydrogène, azote, phosphore et soufre. En voici une analyse chiffrée faite par Dorvault :

Albumine.....	0,12
Sels.....	0,03
Eau.....	0,85

100

H, H—*Chalazes*.—Cordons albumineux qui maintiennent le jaune de l'œuf en suspension dans le blanc. Les chalazes se prolongent jusque dans la seconde couche d'albumine F mentionnée plus haut.

I—*Membrane chalazophore*.—C'est une membrane privée de vaisseaux que la couche interne d'albumine G produit en se condensant et s'appliquant sur la surface du jaune. (Litré)

J—*Membrane vitelline*.—C'est une enveloppe mince qui sépare le blanc du jaune.

K, L, M, et N—*Jaune de l'œuf*.—Le jaune d'œuf se compose de plusieurs parties—dont voici la description détaillée.

K—*Vitellus blanc*.—C'est une substance qui couronne le

Nous connaissons maintenant l'œuf d'une manière parfaite dans tous ses détails. Nous allons maintenant voir quel rôle il joue dans l'alimentation.

Bouchardat, l'une des meilleures, sinon la meilleure autorité en matière médicale, parle ainsi de l'œuf, comme aliment :

“ C'est un des aliments les plus complets que l'on puisse imaginer, car il contient une réunion de principes nécessaires à l'économie animale et qui s'assimilent facilement ; aussi c'est une bonne nourriture pour les convalescents. ”

La vogue qu'ont partout et toujours les œufs frais sur les marchés est une preuve que l'opinion de Bouchardat est correcte, et que le public pense comme lui, disons cependant ici que l'œuf n'a

toute sa valeur comme aliment que lorsqu'il est mangé cru ou cuit *mollet*. Le blanc d'œuf durci par la cuisson ne se digère pas. Pour être de digestion facile, un œuf à la coque ne doit pas rester plus de trois minutes dans l'eau bouillante.

Je termine maintenant par quelques détails sur les œufs en général.

Une jeune poulette donne des œufs plus petits qu'elle n'en donnera à l'âge de deux ans. Une poule commence à pondre à la fin de sa première année et pond en abondance jusqu'à la fin de sa seconde année. Ensuite la ponte diminue. La première soigneuse ne gardera donc pas de poules ayant plus de deux ans. L'intervention du coq n'est pas nécessaire pour la production des œufs. Mais les œufs pondus sans son concours sont stériles. Une poule ne donne des œufs bons à couvrir qu'à l'âge de deux ans.

Une poule dans des conditions normales commence à pondre en janvier, atteint son maximum de production en mai, et pond jusqu'au temps de la mue, en automne, pourvu qu'elle ne soit pas. Dans notre climat, les poules tenues au froid ne commencent à pondre qu'en mars. On calcule