

LA CONSERVATION DES OEUFS

(Traduit du "British Baker").

A une certaine époque, tous les confiseurs faisaient la conservation des oeufs, et la méthode la plus généralement employée était la vieille méthode satisfaisante du sel et de la chaux. Cette méthode, quand elle était exécutée avec soin, donnait de très bons résultats. Chaque oeuf à conserver devait être parfaitement sain. La moindre craquelure empêchait les effets du procédé et, au bout de quelques mois, quand on avait besoin des oeufs, ceux qui avaient été traités tout en étant défectueux, étaient complètement inutilisables.

Le jaune était devenu aussi noir que du charbon; le blanc était aqueux, de couleur foncée et avait une odeur horrible.

Un autre inconvénient était qu'en retirant les oeufs de la saumure, des ouvriers peu soigneux en laissaient tomber un qui, non seulement se fendait, mais produisait le même effet sur un très grand nombre d'autres; ceux-ci étaient très sujets à devenir mauvais. Cette méthode a encore un inconvénient: l'action de retirer les oeufs de la saumure est une opération excessivement froide pour les mains. Quoiqu'il en soit, quand les oeufs sont mis de côté avec soin au moment où ils sont le meilleur marché, la méthode du sel et de la chaux est très utile.

Au cours des dernières années, un certain nombre de commerçants ont abandonné cette méthode en prétextant qu'ils peuvent toujours faire un contrat pour des oeufs conservés à un prix très modéré. Certains de ces commerçants conservent dans le sel et la chaux un certain nombre d'oeufs pour le cas où leurs contrats ne pourraient pas être exécutés. Beaucoup obtiennent d'excellents résultats en employant du silicate de soude. Tout récemment, nous avons entendu dire que des recherches ont été faites par M. James Hendrick, de l'université d'Alberdeen. Il a fait des expériences avec un silicate de soude préparé en un sirop épais et, bien que les oeufs ne soient conservés dans cette préparation que pendant six ou huit mois, quelques uns des oeufs de M. Hendrick ont été conservés pendant quatre ans. En comparant la proportion d'humidité dans les oeufs frais et dans ceux ainsi conservés, cette proportion est absolument la même dans les deux cas. Les oeufs ne se dessèchent pas dans le silicate de soude. Il n'y a également presque pas de changement dans la proportion de cendres. La cendre de l'oeuf conservé ne contient pas plus de silice que celle de l'oeuf frais; on en conclut que la silice ne se répand pas à travers la coquille jusqu'au contenu de l'oeuf. Une légère augmentation de l'alcalinité du contenu semble avoir

Cacao,
Chocolat,
Glaçages de
Gâteaux, etc.

DE COWAN

EN VENTE CHEZ TOUS LES EPICIERS
THE COWAN CO., LIMITED, - TORONTOQuand vous achetez
desConfitures,
Gelées et
Marmelade
d'Orange

d'UPTON

Vous achetez quelque chose qui est
facile à vendre de nouveau.Le consommateur apprécie la qualité
des

Marchandises d'Upton

ROSE & LAFLAMME

Agents de vente pour l'Est.

400, rue St-Paul, Montréal.

45 DES PLUS HAUTES RECOMPENSES

En Europe et en Amérique

Les CACAOS et CHOCOLATS

Purs, de Haut Grade

- DE -

Walter Baker & Co.
LTD.Marque de
Commerce.Leur Cacao pour le Dé-
jeuner, est absolument
pur, délicieux, nutritif et
coûte moins de 1 cent par
tasse.Leur Chocolat Premium
No. 1, Enveloppes
Bleues, Etiquettes Jau-
nes, est le meilleur chocolat
nature sur le marché, pour
l'usage de la famille.Leur Chocolat Cara-
cas au sucre est le plus fin
chocolat à manger qui soit
au monde.Un livre de recettes de choix, en Français,
sera envoyé à toute personne qui en fera la
demande.

Walter Baker & Co., Ltd.

Etablis en 1780

DORCHESTER, MASS.

Succursale, 86 rue St-Pierre,

MONTREAL

lieu, suivant le temps que les oeufs restent dans le silicate de soude; mais cette augmentation est très faible, et les conclusions tirées de ces expériences sont qu'il n'y a pour ainsi dire aucun changement dans la composition des oeufs, même après une immersion prolongée dans le silicate de soude. "Des oeufs maintenus dans le silicate de soude pendant quelques mois, nous dit-on, pouvaient à peine être distingués par l'apparence, le goût, l'odeur, crus ou cuits, de ce qu'on appelle des oeufs frais, c'est-à-dire des oeufs frais au point de vue commercial; ces oeufs devaient être exempts de décomposition ou d'altération, mais peuvent être pondus depuis plusieurs jours".

Un de nos confrères allemands publie un article intéressant sur la conservation des oeufs dans lequel il est dit que ce qui fait que les oeufs se gâtent, c'est qu'ils ne sont à l'abri de l'air. Ainsi beaucoup de bactéries et de mauvais germes pénètrent à l'intérieur où ils trouvent, dans le blanc des oeufs, un milieu favorable à leur développement et où ils se multiplient très rapidement. Une atmosphère humide favorisera ce développement. La chose principale pour la conservation des oeufs est que les pores des coquilles soient complètement bouchés et qu'ils soient à l'abri de l'humidité autant que possible. Enfin on peut prévenir tout changement en empêchant l'accroissement des bactéries et des germes et, pour cela, on maintient une température très basse; les oeufs sont conservés dans des magasins réfrigérants.

La fermeture des pores des coquilles est obtenue en déposant les oeufs dans de l'eau de chaux ou dans du silicate de soude, ou en répandant sur eux de l'huile, de la cire de paraffine, etc. D'après l'opinion générale, la meilleure de toutes ces méthodes semble être celle du silicate de soude. Avec l'huile, la paraffine, etc., il n'y a pas obturation parfaite des pores, car les oeufs doivent être placés quelque part pour que l'enduit sèche et la partie sur laquelle ils reposent est, dans une certaine mesure, moins protégée que les autres. La seule objection qui puisse être faite aux oeufs conservés dans l'eau de chaux, c'est que les blancs battus ne forment pas neige d'une manière satisfaisante. En outre leurs coquilles craquent quand on les fait cuire. L'humidité de l'atmosphère est écartée en plaçant les oeufs dans de la sciure de bois, des cendres de bois, de l'argile de la tourbe, etc. Ces moyens ne donnent jamais satisfaction: les oeufs se dessèchent.

Les oeufs conservés en magasins réfrigérants sont d'habitude très bons, pourvu que le refroidissement soit fait convenablement. Un étudiant français, nommé Loverdo, fut le premier à signa-