

par M. Zorkerdonfer sur la question de conservation des œufs. Cet expérimentateur a fait connaître que la putréfaction des œufs est l'œuvre de microbes qui pullulent à la surface de l'œuf, et pénètrent dans l'intérieur par les pores de la coquille.

L'humidité favorise beaucoup leur développement.

Par suite, il n'hésite pas à donner, parmi tous les procédés préconisés, la préférence à l'ancienne pratique qui consiste à enduire les œufs de vernis. Après deux mois, des œufs ainsi préparés, même inoculés avec quelques-uns de ces microbes, étaient encore parfaitement conservés, tandis que ceux servant de témoins s'étaient gâtés en peu de jours.

Aux Etats-Unis, où le commerce des œufs a une très grande extension, on a recours, pour les conserver, aux entrepôts frigorifiques.

Un journal spécial, *Ice and Refrigeration*, nous apprend que les divers entrepôts de cette sorte qui existent actuellement aux Etats-Unis, doivent contenir 2,855,000 boîtes d'œufs, ce qui correspond à 75,650,000 douzaines d'œufs ou à 907,800,000 œufs. C'est à Chicago, plus que partout ailleurs, que se vulgarise ce procédé de conservation : les magasins frigorifiques de cette ville renferment, en effet, à eux seuls, 700,000 boîtes ; New-York vient ensuite avec 235,000 boîtes, Philadelphie avec 200,000 boîtes.

M. A. Prilleray a, dans le *Moniteur des Beurres et Œufs*, donné sur le procédé de conservation des œufs par le froid, quelques renseignements très intéressants, que nous sommes heureux de reproduire.

Les œufs conservés par ce procédé et apportés aussi frais que possible dans les chambres froides peuvent être gardés inaltérés pendant six mois et plus. Ces œufs, répartis préalablement suivant leur grosseur et leur couleur, sont emballés dans des caisses, après avoir été nettoyés à sec, car la moindre trace d'humidité susceptible de se transmettre de la coquille à la pellicule et au corps gras de l'œuf pourrait engendrer des moisissures. L'air des chambres est maintenu relativement sec ; la température est abaissée à 32° Fahr. environ et ne doit pas s'élever au-dessus de 34°. En général, les œufs peuvent être soumis à une température plus basse ; cependant, on doit ajouter que, parfois, dans ces conditions, les coquilles ont été fendillées par l'effet de la congélation ; on peut néanmoins abaisser la température jusqu'à — 1° c., sans trop grand danger. Une bonne venti-

lation est nécessaire pour obtenir une atmosphère sèche et aussi uniforme que possible ; mais elle ne doit pas être exagérée. D'autre part, on doit empêcher les apports d'air du dehors qui, par leur température plus relevée, amèneraient la condensation sur les œufs de la vapeur d'eau contenue, quoique en petite quantité, dans l'air des chambres froides.

En Allemagne, les œufs provenant en grande partie de la Russie, sont placés dans des caisses d'environ six pieds de longueur, deux pieds de large, neuf pouces et demi de hauteur et contenant 120 douzaines. Elles sont construites avec du bois parfaitement sec et sans odeur susceptible d'être communiquée à l'œuf. L'emballage s'effectue de trois manières : 1o avec du carton constituant des compartiments pour chaque œuf ; 2o avec du coton ; 3o avec de la paille. La première méthode d'emballage est notamment employée pour les colis postaux ; la deuxième est préférée par les importateurs anglais ; la troisième est surtout usitée en Allemagne. Ces caisses déposées dans les chambres froides, ne doivent pas être entassées les unes sur les autres, durant les premiers jours, pour ne pas empêcher l'accès de l'air froid.

Ce procédé de conservation permet de garder, pour l'automne et l'hiver, les œufs de printemps et d'été, vendus à bas prix au moment de la ponte et qui bénéficient d'un tarif plus élevé durant la saison froide. Les frais d'emmagasinement et de conservation ne s'élèvent guère qu'à 15 pour cent de la valeur des œufs. Ajoutez que les pertes d'œufs sont peu considérables et n'atteignent que les produits expédiés dans de mauvaises conditions.

Voici encore quelques recommandations particulières : on ne doit pas transporter directement des chambres froides dans un milieu à température plus élevée les œufs qui se recouvriraient bientôt d'humidité par condensation. Les œufs ne doivent pas être enduits de substances susceptibles d'obstruer les pores des coquilles, et seront disposés dans les caisses avec le pôle ovale en bas.

Enfin, on a remarqué que les œufs de poules nourries de grains tamisés se conservaient mieux que ceux provenant de poules nourries avec des déchets de cuisine. Cette influence de la qualité de la nourriture expliquerait peut-être, du même coup, pourquoi les œufs de cane, placés dans les mêmes conditions de milieu, ne se

conserveraient pas, en général, aussi bien que les œufs de poule.

Le *Konditor Zeitung*, journal des confiseurs, organe des confiseurs allemands, a publié un procédé donné par le docteur N. Hanika, de Munich, comme permettant de conserver parfaitement les œufs pendant un an. Ce procédé consiste à bien nettoyer des œufs frais que l'on plonge ensuite dans de l'eau tiède, où on les laisse immergés pendant un quart d'heure. Au bout de ce temps, on les égoutte, on les dépose sur un linge propre pour les y laisser sécher sans les essuyer.

Lorsque les œufs sont complètement secs, on les plonge dans de l'alcool de vin à 90° ou dans une solution de peroxyde d'hydrogène, d'où on les retire pour les ranger dans des caisses, en les entourant soit dans de la sciure de bois, ou de la cendre de bois, ou des balles d'avoine, qui doivent être absolument sèches. Il n'y a plus ensuite qu'à tenir la caisse d'œufs dans un endroit bien sec et à l'abri de la chaleur et surtout du froid, afin d'éviter que les œufs puissent être gelés.

Il ne reste plus à nos lecteurs que de mettre en pratique celui de ces divers systèmes de conservation qui pourra leur paraître le meilleur.

F. BARTHÉLEMY.
L'Epicier Française.

LE PARLEMENT FEDERAL

Un extra de la Gazette du Canada daté d'hier mercredi, nous apporte une proclamation du Gouverneur convoquant les Sénateurs et les Députés de la Chambre des Communes en session à Ottawa, le jeudi 13 février prochain, pour l'expédition des affaires.

Caisse Nationale d'Economie

Cette société est à préparer son bilan pour l'année terminée au 31 décembre 1901, et son capital inaliénable est au delà de \$55,000, placées en débiteures de la Cité de Montréal, de la paroisse de Dorval et à la Corporation scolaire de la ville St Louis.

Tenant compte des circonstances, son progrès est considérable et plus de 6000 nouveaux sociétaires se sont inscrits pendant l'année qui vient de s'écouler.

Le secrétaire trésorier M. Arthur Gagnon, qui nous a donné des chiffres est très satisfait du résultat et prévoit pour cette société un avenir des plus importants. Il nous prie en même temps de rappeler aux sociétaires qui liront ces lignes que la contribution annuelle est strictement payable en janvier, soit au bureau principal, soit aux bureaux des sections.

Un rapport exact sera publié aussitôt que les auditeurs auront vérifié les livres.