

LA CONSERVATION DES ŒUFS

Il ne s'agit pas ici des œufs de papillon ou d'araignée, que nous nous occupons assez rarement de conserver. Il ne s'agit pas des œufs de moineau, qu'il faudrait bien plutôt détruire le plus possible. Il s'agit, pour le moment, du vulgaire œuf de poule, œuf auquel poules et gens s'intéressent beaucoup : ceux-ci veulent mettre les œufs à l'écart pour un temps aussi long que possible, celles-là entendent, sans aucun délai, en faire des poussins. Il y a là un duel, dû à des intérêts différents, que nous ne verrons pas cesser de sitôt.

Laissons les poules se tirer d'affaire comme elles pourront, et indiquons à la fermière un excellent moyen de conserver les œufs à l'état frais.

Nous n'étonnerons personne en disant que dans l'œuf, à part la coquille, il y a deux parties principales : 1o le jaune ; 2o le blanc. C'est facile à retenir.

Le blanc, dont nous avons seulement à nous occuper ici, c'est de l'albumine jointe à quelques sels. Quand l'œuf est frais, il est absolument rempli ; à mesure qu'il vieillit, l'albumine s'évapore de plus en plus, remplacée par de l'air atmosphérique. Cette évaporation ou cet échange se fait à travers la coquille, qui, sans que nos yeux nous le disent, est percée d'une multitude de petites ouvertures. Le microscope s'en aperçoit bien, lui.

Eh bien, —c'est d'une limpidité cristalline,—obstruez toutes ces petites ouvertures, en *enduisant l'œuf de gomme laque dissoute dans une quantité suffisante d'alcool* : l'albumine restera dedans ; et l'air, dehors. En un mot l'œuf sera toujours frais. Quand vous aurez besoin d'œufs pour faire couver les poules ou pour fabriquer une omelette, il suffira de laver ce vernis dans l'alcool, et vous aurez l'article à point !