

LES PROCÉDES DE CONSERVATION DES OEUFS

[D'après M. Camille Pabst].

MCAMILLE PABST publiait dernièrement une étude sur les différents moyens de conserver les œufs, et passait en revue les recettes données par chacun comme infaillibles. Nous empruntons à notre progressif confrère parisien "l'Épicier" un résumé de cette étude.

On sait que les divers procédés de conservation des œufs reposent tous sur le même principe: protection contre le contact de l'air. A cet effet, on a proposé de les mettre dans une dissolution d'acide salicylique et de glycérine, à raison d'une cuillerée de ce mélange par litre d'eau. Conservés de cette façon, les œufs peuvent être encore excellents plusieurs mois après leur immersion, à condition qu'ils soient consommés aussitôt leur sortie de la solution.

Enfouir les œufs dans l'une quelconque des matières pulvérulentes suivantes: son, grain, sable sec, poussière de tourbe, cendre de bois, poussière de charbon. On ne doit pas employer la sciure de bois, car non seulement elle absorbe, défavorablement pour son but, l'humidité de l'air, mais encore parce qu'elle communique aux œufs le parfum de l'essence dont elle provient. On peut également placer les œufs, au fur et à mesure qu'ils sont pondus, sous des couches alternatives de sel gemme; quand le récipient qui les contient est plein, on le bouche hermétiquement.

Les caisses employées à l'enfouissement des œufs dans ces diverses matières pulvérulentes doivent, quand elles sont remplies, être placées dans des endroits aérés, frais, d'une température égale et surtout exempts d'humidité et inaccessibles à la gelée. Ajoutons que si la conservation des matières pulvérulentes ne peut être d'une très longue durée, cette méthode a pourtant le grand avantage de permettre de porter les œufs à la conserve au fur et à mesure de leur ponte, c'est-à-dire sans qu'on soit forcé d'attendre qu'une certaine quantité d'œufs soit recueillie. On comprend, en effet, que, dans le cas contraire, le degré de fraîcheur ne peut être exactement le même pour tous les œufs.

On peut aussi les conserver en les plaçant dans un vase hermétiquement clos, à l'intérieur duquel on fait brûler à parties égales, un mélange de chlorate de potasse, de sucre et d'acide salicylique.

La méthode suivante est très employée en Angleterre: on enveloppe chaque œuf dans des morceaux de vieux journaux; on les entasse ensuite au nombre de quarante ou cinquante, le

gros bout dirigé en haut, dans un filet dont on serre bien l'ouverture pour éviter tout cahotement intérieur; le filet est alors suspendu dans une cave fraîche et aérée; tous les huit jours on accroche le filet dans le sens contraire, afin que les œufs prennent une position symétriquement opposée.

On peut conserver les œufs au moins trois mois, en les enduisant d'une matière grasse quelconque (gomme, paraffine, acide borique, silicate de soude, vaseline, etc.), puis en les enfouissant dans des caisses pleines de son, lesquelles sont placées ensuite, comme précédemment, dans un endroit sec, frais, aéré et inaccessible à la gelée. Si l'on utilise de la paraffine, 1 kilogramme de cette matière suffit pour 3,000 œufs; mais ce procédé est très long et par conséquent peu pratique.

On obtient un meilleur résultat en employant la matière grasse obtenue en faisant cailler du lait avec un peu de vinaigre et en séparant à froid le caillé; celui-ci est alors mélangé intimement à des blancs d'œufs battus en neige, puis on ajoute au mélange de la chaux vive, de façon à former une matière gluante avec laquelle on badigeonne les œufs. Cette matière doit être employée aussi tôt faite, car elle durcit très vite et est alors inutilisable. Il suffit ensuite de placer les œufs ainsi enduits dans un lieu frais et sec. On peut mettre aussi les œufs pendant douze ou quinze secondes dans de l'eau bouillante, de façon qu'une légère couche d'albumine se coagule contre la paroi interne de la coquille en obstruant ses pores; malheureusement, ce procédé très simple, très efficace et aussi peu coûteux que possible, ne peut être employé que pour la consommation familiale.

On a proposé un autre procédé reposant sur le même principe, permettant de conserver les œufs très longtemps: on les trempe quelques instants dans un bain d'acide sulfurique, lequel en dissolvant une petite quantité de la partie extérieure de la coquille forme une couche de plâtre qui bouche également ses pores. On reproche cependant à ce système de rendre les œufs très cassants et de leur donner parfois un mauvais goût.

On a proposé également de conserver les œufs: en les immergeant dans de l'eau salée; en les frottant avec du sel; en les traitant par une solution d'alun ou de permanganate de potasse; en les enduisant de gomme, de collodion, de laque, de gutta-percha ou de naphite; en les plongeant dans un bain d'eau acidulée au travers duquel on fait passer un courant électrique; etc.

On peut aussi plonger pendant une

seconde, des œufs du jour soigneusement nettoyés dans de l'eau boriquée bouillante; puis on les place dans de l'eau salicylée (préalablement bouillie et refroidie) jusqu'au moment de leur emploi. Des œufs ainsi traités peuvent se conserver en bon état pendant six mois.

Un de nos lecteurs obtient de bons résultats en plaçant les œufs dans un récipient en forme de vase dont le fond est percé d'un petit trou par lequel il fait brûler une mèche de soufre; les œufs ainsi traités sont ensuite placés dans de la chaux vive en poudre. Au bout de six mois, notre correspondant a reconnu également, paraît-il, que les œufs étaient encore de très bonne qualité.

Enfin, voici un système de plus en plus employé en Turquie, en raison des excellents résultats qu'il donne: on opère sur des œufs dont la ponte ne dépasse pas trois jours; on les nettoie avec un linge mouillé, pour en faire partir toutes les impuretés qui se trouvent à leur surface. Puis on les essuie avec un linge sec. Cela fait, on se verse quelques gouttes d'huile de lin cuite dans le creux de la main, et l'on en imprègne la surface de chaque œuf par un mouvement de rotation rapide, de façon à boucher complètement les pores de la coquille. Cette opération ne demande que quelques secondes.

L'œuf ainsi enduit est alors posé sur une planche bien propre, à l'abri de la poussière. Puis on passe à un autre. Au bout de deux ou trois jours au plus, la mince couche de lin cuite, essentiellement siccative, se résinifie et se solidifie, en entourant l'œuf d'une pellicule lisse et adhérente. Il ne reste plus qu'à emballer les œufs par les moyens habituels, dans du son, par exemple, et à les conserver dans un local légèrement frais jusqu'au moment de leur exportation.

Une personne exercée, un enfant même peut préparer ainsi jusqu'à six cents œufs à l'heure. La seule difficulté du procédé, c'est qu'il faut que la couche d'huile ne soit ni trop épaisse ni trop mince. Dans le premier cas, la dissiccation était trop lente, il peut se produire adhérence entre le plancher et l'œuf; le déplacement de celui-ci peut donc briser une partie de la pellicule; des pores de la coquille étant alors à nu, de l'air peut s'introduire dans l'œuf. Dans le deuxième cas, la coquille n'est pas suffisamment soustraite au contact de l'air. D'ailleurs, le tour de main nécessaire s'acquiert très facilement.

Des essais récents ont montré que treize cents œufs ainsi traités n'ont rien perdu de leur poids après trente mois.