

de cette époque, les liquides contenus dans l'intérieur de l'œuf s'évaporent à travers les pores de sa coquille, et sont remplacés par de l'air c'est sous l'action de cet air que les feuilletés s'abaissent, en augmentant le volume de la partie intérieure du gros bout de l'œuf (*chambre à air*) ; cette dernière augmente à mesure que l'œuf vieillit. L'expérience a prouvé que cette évaporation varie entre 3 et 4 centigrammes par 24 heures ; enfin, sous l'influence des variations extérieures de la température, l'introduction de cet air amène une fermentation putride, avec dégagement d'acide sulfhydrique. *L'odeur des œufs pourris* est malheureusement trop connue, à Paris surtout, pour avoir besoin de la définir davantage.

Cette courte explication du phénomène suffit à faire comprendre le principe des procédés destinés à conserver une fraîcheur relative aux œufs : *les garantir le mieux possible du contact de l'air*. Les procédés employés pour obtenir ce résultat sont excessivement nombreux ; voici l'un des plus simples :

On place les œufs dans un vase rempli d'eau de chaux, récemment préparée ; et l'on met le récipient dans un endroit frais. La liqueur employée se prépare de la façon suivante ; on délaye de la chaux vive ou éteinte depuis peu, dans un volume d'eau froide un peu plus fort que celui qui serait nécessaire pour recouvrir la totalité des œufs à conserver ; on laisse reposer le lait de chaux pendant quelques heures, puis on décante le liquide clair saturé de chaux ; c'est cette liqueur qui sert de bain ; elle arrête l'évaporation des liquides intérieurs de l'œuf, elle bouche les pores de la coquille en y déposant les particules de chaux qu'elle tient en suspension, empêche la fermentation des matières organiques de l'œuf et de celles contenues dans le bain.

Après avoir fait tremper les œufs pendant quelques jours dans ce liquide, on les laisse parfois égoutter et sécher sur une claie *ad hoc* ; mais on n'obtient pas toujours d'excellents résultats par ce dernier moyen, sans doute parce que toutes les parties de la coquille ne se trouvent pas également recouvertes de chaux.

Dans le commerce, on se contente généralement d'empiler les œufs, le gros bot dirigé vers le haut, dans un vase de grès ; puis on comble les vides avec une eau de chaux formée de 6 à 8 grammes de chaux éteinte par litre d'eau ; on ferme ensuite hermétiquement le vase, et on ne

l'ouvre plus que pour en retirer les œufs ; ce procédé permet de les conserver pendant plusieurs mois.

Les Américains emploient beaucoup le procédé suivant ; ils placent les œufs dans un baril contenant une dissolution froide d'*acide salicylique* dans la proportion d'une cuillerée par litre d'eau ; on fait fonde dans de l'eau tiède un nombre de cuillerées d'acide salicylique égal à celui de litres d'eau dont on a besoin, on verse la dissolution dans le récipient, puis on complète le volume de liquide nécessaire avec de l'eau froide ; mais il faut diminuer le plus possible la durée du contact de la dissolution avec les objets métalliques si on ne peut l'éviter ; enfin on maintient tout le système en équilibre avec de petites planches flottantes sur la surface du liquide. Ce procédé donne d'excellents résultats, à la condition que les œufs soient consommés sitôt leur sortie du récipient.

Quand on ne veut conserver les œufs que pour peu de temps, il suffit de les enfouir dans une matière pulvérulente sans odeur et de placer la caisse employée dans un endroit frais et sec d'une température égale. On pourra employer du son, des grains, du sable sec etc., et surtout du poussier de charbon. On évitera bien l'usage de la sciure de bois, conseillée par quelques auteurs ; non seulement cette dernière absorbe beaucoup d'humidité, mais encore elle possède parfois l'odeur de l'essence dont elle provient. Il est important de noter, en effet, que les œufs s'imprègnent très facilement des parfums qui les entourent. M. Lemoine profitant de cette propriété a proposé de placer les œufs avant d'être consommés dans un bocal rempli de truffes. Par ce moyen, dit-il, on peut faire des omelettes truffées sans truffes !

Parmi les procédés brevetés récemment aux Etats-Unis pour conserver les œufs, signalons le suivant, qui donne, paraît-il, d'excellents résultats ; il est, dans tous les cas, d'une très facile application ; on place les œufs dans une capacité bien close, à l'intérieur de laquelle il suffit de faire brûler un mélange à parties égales, de chlorate de potasse, de sucre et d'acide salicylique. On laisse alors, pendant quelques heures, les œufs exposés à l'action des fumées produites par cette combustion. Cette opération suffit pour assurer une conservation de plusieurs mois.

Voici un procédé employé en Angleterre, on enveloppe les œufs séparément et bien hermétiquement

dans de vieux journaux ; puis on les entasse au nombre de 40 ou 50 le gros bout dirigé vers le haut, dans un filet dont on serre bien l'ouverture afin d'éviter que ces œufs ne remuent à l'intérieur ; puis on suspend le filet dans une cave fraîche et aérée ; tous les huit jours on les retourne dans le sens opposé, afin de placer les œufs dans une situation symétriquement contraire.

En Russie on conserve surtout les œufs en les induisant deux ou trois fois, pendant la première semaine, de matières grasses (principalement de la vaseline) ; puis on les enfouit dans des caisses pleines de son. Ces récipients sont ensuite placés dans des lieux secs, aérés, frais, à température constante, c'est à dire inaccessibles aux gelées. Par ce procédé, les œufs peuvent se conserver excellents pendant trois mois.

La vaseline est remplacée quelquefois par de la gomme, de la paraffine, de l'acide borique, du silicate de soude, etc.

On peut employer aussi de grandes caisses placées dans un endroit frais sans être humide ; on met une couche de sel gemme des Vosges dans le fond, de 0m 05 d'épaisseur ; on dépose les œufs fraîchement pondus sur cette première couche, les uns à côté des autres, le gros bout en haut ; puis on remplit les intervalles avec une quantité de sel suffisante pour pouvoir placer une nouvelle rangée d'œufs sur la précédente et de la même façon, etc. Le récipient rempli, on le bouche hermétiquement. Ce procédé a l'avantage, sur la plupart des autres, de pouvoir conserver les œufs immédiatement après la ponte, sans être obligé d'attendre, pour effectuer l'opération, d'en avoir une grande quantité.

Enfin, on peut encore cuire les œufs à la température nécessaire pour les manger à la coque ; le blanc coagulé empêche parfaitement l'introduction de l'air, et permet de conserver les œufs plus de trois mois. Quand on veut les manger, il suffit de les réchauffer. Mais ce procédé ne peut être employé que dans les ménages.

Voici deux procédés très simples qui permettront de reconnaître facilement la fraîcheur. En secouant l'œuf dans le sens de sa longueur, si l'on ne sent aucun choc c'est qu'il est frais ; dans le cas contraire, on perçoit un ballotement du jaune contre la coquille. Il provient de l'augmentation de la *chambre à air* signalée et du relâchement des *chazas*.

Enfin, une dissolution saline, con-