

Formation de l'oeuf

Les poids approximatifs de chaque partie de l'oeuf pourraient intéresser l'éleveur. Ces parties sont un peu variables. Pour un œuf pesant 50 grammes

La coquille pèse	5 gr. 5
Le jaune pèse	16 gr. "
Le blanc pèse	28 gr. 5
Total	50 grammes

Oeufs impropres à la conservation

1. L'œuf fertile dont le germe est dans un état assez avancé et qui promet de produire un poussin.

2. L'œuf couvé dont le germe a commencé à se développer, mais dont le développement a été arrêté par une cause quelconque d'où résulte la décomposition, ce qui donne à l'œuf un très mauvais goût et le rend impropre à tout usage.

3. L'œuf clair ou non fécondé ayant subi une incubation de plusieurs jours, et qui a encore l'apparence d'un œuf fraîchement pondue.

4. L'œuf contenant un jaune défilé ou crevé et ayant même apparence que le No. 2.

L'état des œufs (1) et (2) ne peut résulter que de la fécondation ; (2) est le cas le plus fréquent. Il provient généralement d'un nid où la poule a couvé quelques jours. Après examen au mirage, le (3) peut encore être employé en sûreté à la cuisine le 7ème et même le 9ème jour de son incubation.

Moyen de conserver le goût à l'oeuf

Quand on est arrivé à obtenir des œufs frais ayant une saveur agréable, il s'agit de leur conserver cette saveur le mieux possible.

Les œufs non fécondés se conservent mieux et plus longtemps que les autres. Placés dans une cave où l'atmosphère est pure, ils peuvent se conserver quelques semaines. De plus, les œufs de poules nourries au blé et au blé-d'Inde conservent mieux leur saveur.