

dèle, prend le train, file droit en Allemagne et y fait exécuter plusieurs centaines de manteaux semblables au modèle mais avec les modifications qu'il avait en vue. Le fabricant allemand ne s'est pas inquiété de savoir si la mode allait en souffrir, il a contenté son client et empoché son argent ; c'est là le but principal de tout fabricant qui comprend son intérêt.

Nous pourrions encore citer d'autres cas d'acheteurs qui s'en vont à Paris chez les dessinateurs, achètent des dessins et s'en vont les faire exécuter en Allemagne ; toutes ou presque toutes nos principales maisons d'importation de tissus sont dans ce cas. On prise beaucoup le goût des dessinateurs et des fabricants français mais ce qu'on aime moins ce sont les prix de ces derniers. Ils sont évidemment en rapport avec la qualité de la marchandise, mais on ne veut pas de la qualité à ces conditions.

Si nous avons parlé des tissus tout particulièrement, la raison en est que les tissus entrent pour un chiffre considérable dans nos importations ; mais nous pourrions faire les mêmes réflexions pour une série d'articles tels que la quincaillerie, la coutellerie, l'horlogerie, la bijouterie, les jouets, etc., etc.....

Pour tous ces articles, il aurait beau y avoir une ligne directe entre la France et le Canada, la situation ne changerait pas beaucoup. Pour qu'elle changeât, il faudrait que les fabricants changeassent eux-mêmes leur façon de faire. Il leur faudrait ici des agents les renseignant exactement sur les goûts et les besoins de la clientèle, et vendre directement à cette clientèle au lieu de compter sur les commissionnaires qui n'ont d'ailleurs pas d'agents ici. Dans ces conditions et s'ils veulent produire les articles demandés sur nos marchés, ils se trouveront bien d'une ligne directe entre les deux pays.

CONSERVATION DES ŒUFS

Nous avons, à différentes reprises, indiqué plusieurs moyens de conservation des œufs, néanmoins nous croyons être utiles à nos lecteurs en reproduisant dans nos colonnes l'article suivant du *Journal des Halles* :

C'est surtout dans le mois de septembre qu'on doit réunir les œufs pour les conserver ; à cette époque, les coqs étant fatigués, un grand nombre d'œufs restent clairs et peuvent se conserver plus facilement.

Un œuf est considéré comme frais : en été, deux jours après sa ponte, et

pendant six jours en hiver. A partir 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 feuillettes 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.

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 tous 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 bout dirigé vers le haut, dans un vase de grès ; puis on comble les vides avec une eau de chaux formée d'un quart d'once de chaux éteinte par pinte 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 pinte d'eau ; on fait fondre dans de l'eau tiède un nombre de cuillerées d'acide salicylique égal à celui de pintes 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 et 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 dans un endroit frais et sec d'une température égale. On pourra employer du son, des grains, du sable sec, etc., et surtout du poudrier 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. Profitant de cette propriété, quelqu'un 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,