

Actualités avicoles**Conservation des œufs****Les derniers procédés**

La ponte déjà ralenti, tirera bientôt à sa fin, pour ne recommencer avec vigueur qu'à l'automne, lorsque, surtout, les poulettes élevées de bonne heure nous donneront leurs premiers fruits. A cause de la rareté des œufs frais à cette époque et des prix élevés qu'ils obtiennent ces derniers sont immédiatement consommés sur place ou vendus au commerce, qui n'en a jamais assez. Nul n'ignore qu'à l'automne, et au commencement de l'hiver, les œufs "strictement frais" se vendent couramment, en ville, jusqu'à \$1. et même plus la douzaine.

Par contre, en juin et juillet, alors que la ponte bat son plein ou achève et que la couvaison est terminée, le prix des œufs subit toujours une baisse considérable.

C'est donc le temps d'en mettre en conserve pour les jours où ils seront rares et chers.

Ci-dessous, d'après le régisseur de la basse-cour de l'Institut Agricole d'Oka qui les a tous expérimentés, avec soin et précision, les meilleurs et les plus récents procédés en usage pour la conservation de ces œufs.

Il n'existe pas de moyens pour conserver les œufs dans un tel état de fraîcheur qu'ils puissent être honnêtement vendus comme fraîchement pondus. Cependant, lorsque la production est limitée, les œufs bien conservés sont parfaitement acceptés pour les différents besoins de la cuisine.

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 pendant quelques semaines. De plus, les œufs provenant de poules nourries au blé et au blé-d'Inde conservent mieux leur saveur.

Les œufs doivent être mis en conserve au printemps ou en été. Pour cela, on ne doit se servir que d'œufs absolument frais; non seulement les œufs avancés ou cassés ne valent rien, mais il peuvent gâter ceux avec lesquels ils sont en contact.

Les œufs mis en conserve doivent être très propres; toutefois, les œufs lavés se conservent moins bien. La coquille doit être saine, non fêlée.

Pour reconnaître si les œufs sont fêlés, il suffit d'en prendre un dans chaque main et de les frapper légèrement l'un contre l'autre; l'œuf fêlé produira un son tout différent de celui qui ne l'est pas.

Il est à propos de conserver séparément les œufs des mois d'avril mai et juillet de se servir, pour la consommation, de ceux de juin, en premier lieu. Les œufs d'avril se conservent mieux que les autres et on peut les garder plus longtemps.

Combiné Barral.—Ce procédé pour la conservation des œufs est d'un emploi très simple; il se présente sous la forme d'un disque solide de six centimètres de diamètre et constitue une dose pour 100 œufs.

Mode d'emploi.—On emploie pour le bain de l'eau potable dans un récipient bien étanche et parfaitement propre. On nettoie les œufs, avant leur mise au bain; on place le bain dans un endroit frais, une cave, par exemple. Le bain doit être composé d'autant de fois "un combiné Barral et sept pintes d'eau" qu'on a de centaines d'œufs à conserver.

Le volume de sept pintes d'eau et de 100 œufs est de 3 à 4 gallons, suivant la grosseur des œufs.

On doit laisser le ou les combinés Barral se dissoudre dans l'eau froide pendant 48 heures, en agitant 4 ou 5 fois par jour pour faciliter cette dissolution. Celle-ci accomplie, il se forme un dépôt qu'on doit laisser subsister. On met les œufs en plongeant la main dans le bassin en les y abandonnant par deux ou trois à la fois; ils prennent eux-mêmes leur place et on les laisse jusqu'au moment de s'en servir. On ajoute, de temps à autre, un peu d'eau dans le bain afin que les œufs soient toujours couverts par quatre pouces de liquide.

Toutes sortes de récipients peuvent être employés pour le bain. Un récipient en cuivre n'affecte pas le liquide. On peut retirer des œufs sans nuire à ceux qui restent. Les récipients doivent être couverts pour éviter les poussières.

Il faut toujours bien essuyer les œufs à leur sortie du bain. Placés dans un endroit sec, les combinés, Barral se conservent indéfiniment.

Les œufs peuvent être mis dans le bain en une seule fois, ou bien au fur et à mesure de la récolte.

"Water Glass" ou "silicate de Sodium soluble".—Ce procédé pour la conservation donne aussi de bons résultats. Le silicate de sodium soluble est un liquide sirupeux d'une couleur jaune pâle et inodore que l'on peut se procurer à n'importe quelle pharmacie. Il coûte 75c à une piastre le gallon. Il est comparativement bon marché puisque avec un gallon on en fait dix, ou en tout onze gallons de liquide pré-servatif.

On doit faire bouillir l'eau et ensuite la laisser se refroidir, puis on ajoute une partie de silicate de sodium soluble à dix parties d'eau bouillie. Il est préférable de mêler le liquide dans le même vase où l'on doit mettre les œufs en conserve, parce qu'en le transvasant d'un vase à l'autre un certain pourcentage de silicate de sodium soluble pourrait se perdre. Il importe peu que le vase soit en bois, en verre ou en terre, pourvu qu'il soit propre. Un vase en grès est ce qu'il y a de mieux; on ne doit pas se servir de vase en métal.

Il faut avoir soin de garder toujours 2 pouces du liquide au-dessus des œufs et ne pas exposer le vase au soleil. On peut le mettre dans une cave et le couvrir d'une simple planchette. On ajoute de l'eau au fur et à mesure que l'évaporation se fait.

Eau de chaux.—On peut aussi conserver les œufs à "l'eau de chaux". On verse à petits intervalles 4 gallons d'eau sur une livre de chaux pour l'éteindre. (Verser avec précaution! attention à vos yeux!) On agite souvent au cours de deux heures, et on laisse reposer. Sans déranger le dépôt qui s'est produit, on verse l'eau saturée sur les œufs placés au préalable dans une jarre ou dans un baril. On place ensuite le récipient dans un endroit bien frais et on pose dessus un morceau de grosse toile que l'on recouvre d'une couche de la chaux délayée (colle de chaux), pour empêcher l'accès de l'air qui aurait pour effet d'affaiblir les préservatifs. La toile et la couche de chaux peuvent être remplacées avantageusement par une couche d'huile d'olive.

"Garanization".—Je ne peux encore que signaler ici une nouvelle méthode de conservation qui offre, lit-on dans la circulaire qui annonce son apparition au Canada, toutes les garanties de l'infalibilité. D'après cette circulaire, la corruption de l'œuf se produisant de par la présence de bactéries, le fait de sceller simplement la coquille n'atteignait pas le but visé, certaines bactéries ayant la faculté de se développer sans air. On essaya alors la méthode de stérilisation ordinaire contre les bactéries au moyen de la chaleur intense, mais l'eau chaude coagulait l'albumine trop rapidement, et l'air chaud causait l'évaporation de l'œuf.

C'est alors que fut découvert le procédé nouveau, auquel on a donné le nom de "garanization", et qu'on explique ainsi: en chauffant une des plus pures huiles minérales à un certain degré et en y submergeant les œufs pendant un laps de temps déterminé, les bactéries se trouvent détruites ou stérilisées, et le vide s'opère dans la chambre d'air de l'œuf sans coagulation visible de l'albumine. Pour protéger ensuite l'œuf contre toute contamination, on a imaginé un mélange de gomme, de cire et de parafine qui, chauffé, devient une solution qui complitre les pores de l'œuf et le soustrait effectivement à toutes les influences destructives extérieures. Le système a été, paraît-il expérimenté avec succès aux Etats-Unis, et il est actuellement en essai au Canada. A la suite d'essais personnels au printemps de 1923, nous pourrons fournir les résultats obtenus par ce procédé nouveau.

Mais il demeure toujours certain que malgré tous les procédés de conservation, il y a des œufs qui sont fatallement impropre à la conservation. Ce sont:

1.—Les œufs fécondés dont le germe est dans un état assez avancé et qui doit 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 goût désagréable 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'aspect d'un œuf fraîchement pondu.

4.—L'œuf contenant un jaune défait ou crêvé et ayant l'apparence d'un œuf couvé.

On peut, après examen au mirage, employer en sûreté à la cuisine un œuf clair et non fécondé quand bien même il serait rendu à la huitième ou neuvième journée d'incubation; mais c'est l'extrême limite.

Le mirage des œufs se fait très facilement et très effectivement au moyen de la Mireuse à lampe à pétrole. Le mirage des œufs destinés au commerce devrait être absolu, hormis d'avoir des garanties sur la condition des œufs vendus.

Fr. M. WILFRID, régisseur de la basse-cour
de l'Institut Agricole d'Oka.

**BREVETS
D'INVENTION**

En tout pays. Demandez le GUIDE DE
L'INVENTEUR qui sera envoyé gratuit.

MARION & MARION

364 rue Université, - Montréal

7234 rue St-Pierre - Québec

et Washington, D.C.

"Le Bulletin de la Ferme"

EST LE
PORTE-PAROLE
OFFICIEL

**De la Coopérative
Fédérée de Québec.**

Prix de l'abonnement pour les
membres: 50c par année.

ABONNEZ-VOUS SANS TARDER

Section f

AU

C'est vo
genoux de leu
petits. C'est
noir couvert
au mystère de
l'Eglise et les

Plus tar

de la gramma
Ces âme
leur gangue,
vous leur av
votre vie; m
rées de leur p
n'aura donné

Pour vous
devez graver
Dieu, l'admi
beau pays.

Si vous c
avez la charg
nes, est avid
perdez aucun
faire une âme

Faites lui s
là aussi il doi
riennes qui v
vouement no
vous qu'au d

Avant qu'
du cultivate
grandeur et
fournit du pa
conque ou vu
citadin qui e
fait tinter da
qu'y passer.
leurs avocat

Apprene
bercés, ceux
ceux qui évo
par des colon
âme courage
leurs travaux
montrer leur

Petites i
le ministère q

Si vous v
Croire au
Qui d'un
Et se révè
Si vous v

Si vous v
Il faut qu
Il faut po
Et qu'il so

Si vous v

Si vous v
Croire à l
Pour la t
Croire au

Si vous v

Si vous v
Croire à l
Pour la t
Croire au

Si vous v

Si vous v
Croire à l
Pour la t
Croire au

Si vous v

Si vous v
Croire à l
Pour la t
Croire au

Si vous v

Si vous v
Croire à l
Pour la t
Croire au

Si vous v