

Actualités avicoles

Conservation des oeufs

Les derniers procédés

La ponte déjà ralentie, 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 oeufs 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 oeufs "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 couvaïson est terminée, le prix des oeufs 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-suivent, 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 oeufs.

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

Les oeufs 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 oeufs provenant de poules nourries au blé et au blé-d'Inde conservent mieux leur saveur.

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

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

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

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

Combiné Barral.—Ce procédé pour la conservation des oeufs 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 oeufs.

Mode d'emploi.—On emploie pour le bain de l'eau potable dans un récipient bien étanche et parfaitement propre. On nettoie les oeufs, 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'oeufs à conserver.

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

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 oeufs 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 oeufs 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 oeufs sans nuire à ceux qui restent. Les récipients doivent être couverts pour éviter les poussières.

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

Les oeufs 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 préservatif.

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 oeufs 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 oeufs 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 oeufs 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 oeufs 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.

"Garantization".—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'infailibilité. D'après cette circulaire, la corruption de l'oeuf 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'oeuf.

C'est alors que fut découvert le procédé nouveau, auquel on a donné le nom de "garantization", et qu'on explique ainsi: en chauffant une des plus pures huiles minérales à un certain degré et en y submergeant les oeufs 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'oeuf sans coagulation visible de l'albumine. Pour protéger ensuite l'oeuf contre toute contamination, on a imaginé un mélange de gomme, de cire et de paraffine qui, chauffé, devient une solution qui pénètre les pores de l'oeuf 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 pourrions fournir les résultats obtenus par ce procédé nouveau.

Mais il demeure toujours certain que malgré tous les procédés de conservation, il y a des oeufs qui sont fatalement impropres à la conservation. Ce sont:

- 1.—Les oeufs fécondés dont le germe est dans un état assez avancé et qui doit produire un poussin.
- 2.—L'oeuf 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'oeuf un goût désagréable et le rend impropre à tout usage.
- 3.—L'oeuf clair ou non fécondé ayant subi une incubation de plusieurs jours, et qui a encore l'aspect d'un oeuf fraîchement pondus.
- 4.—L'oeuf contenant un jaune défilé ou crévé et ayant l'apparence d'un oeuf couvé.

On peut, après examen au mirage, employer en sûreté à la cuisine un oeuf 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 oeufs se fait très facilement et très effectivement au moyen de la Mireuse à lampe à pétrole. Le mirage des oeufs destinés au commerce devrait être absolu, hormis d'avoir des garanties sur la condition des oeufs 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 gratuitement.

MARION & MARION

364 rue Université, - Montréal
72 1/2 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 voir
genoux de leur
petits. C'est
noir couvert
au mystère de
l'Eglise et les

Plus tard
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 cultivateu

grandeur et

fournit du fa

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 in

le ministère q

Si vous vo

Croire au

Qui d'un

Et se révè

Si vous vo

Si vous v

Il faut qu

Il faut po

Et qu'il se

Si vous v

Si vous v

Croire à l

Pour la t

Croire au

Si vous v



beaux morceaux
ALLEN NOUVEL