

On a chanté, ce matin, dans la chapelle du collège, un service pour le repos de l'âme de feu M. Ls. Parent on son vivant curé de St. Jean Port-Joli.

Comment on reconnaît les œufs frais. — Moyen pour les conserver

Un œuf est composé de trois parties entièrement distinctes : la coquille, le blanc ou albumine, le jaune.

La coquille, de couleur différente suivant la race de la poule qui pond l'œuf, contient :

Carbonate de chaux	91
Phosphate	7
Matière animale	2

100

Dans le blanc frais on trouve 88 p. 100 d'eau. Après incinération, les cendres donnent beaucoup de soude caustique et une petite quantité de phosphate de chaux.

Le jaune est formé de :

Citrine mélangée avec de l'albumine	16
Graisses colorées ou jaunes	28
Cendres donnant du chlorure sodique et du phosphate de chaux	5
Eau	51

100

Un œuf exposé à l'air laisse évaporer à travers sa coquille un peu d'eau, ce qui peut indiquer que l'œuf est plus ou moins frais suivant que le vide est plus ou moins grand.

Il est donc évident que les œufs qui ont perdu une certaine partie de l'eau qu'ils contiennent doivent être plus légers que les œufs frais entièrement pleins ; par conséquent, si l'on jette dans de l'eau environ 10 p. 100 de sel, et qu'on y plonge deux œufs, dont l'un aura perdu une certaine quantité d'eau nécessairement remplacée par de l'air, et l'autre intact, le premier surnagera et le second ira au fond. Voilà donc un moyen qui peut servir pour distinguer les œufs frais de ceux qui ne le sont pas.

Si l'on plonge un œuf très-frais dans un assez fort volume d'eau bouillante, l'intérieur complètement plein se dilate, et la coquille se trouve dans la nécessité de céder et par suite elle se tend, ce qui n'a pas lieu lorsque le volume d'eau est peu considérable, car la température de l'eau est alors abaissée par le contact de l'œuf froid. Voilà donc un second moyen de reconnaître les œufs frais.

A fur et à mesure que le vide se fait dans un œuf, l'air s'y introduit par les pores de la coquille, il se produit alors des altérations qui font gâter l'intérieur. Il suit de là que pour conserver les œufs dans de bonnes conditions, il suffit d'empêcher l'air de s'introduire dans l'intérieur. Deux moyens peuvent être employés à cet effet :

On rend la coquille imperméable à l'air en la couvrant d'un vernis quelconque ; à cet effet on trempe l'œuf dans une solution de gomme arabique et on le recouvre de charbon de bois pulvérisé. Lorsqu'on veut se servir de l'œuf, on le lave avec de l'eau tiède et tout disparaît. Ce procédé est surtout très-bon lorsque l'on veut transporter les œufs d'un lieu dans un autre.

On peut aussi jeter deux à trois pierres de chaux dans 15 à 20 pintes d'eau. Lorsque la chaux est dissoute, on tire l'eau au clair et on place dedans les œufs, qui sont à l'abri de l'air ; d'un autre côté l'eau ne se corrompt pas ainsi.

On emploie encore le moyen suivant : On garnit le fond d'un vase de cendre, sur laquelle on pose une couche d'œufs, la pointe un l'air ; on recouvre de cendre cette première couche et on continue jusqu'à ce que le vase soit rempli.

En Orient, on se sert d'un procédé particulier. On fait dissoudre du sel dans de l'eau, où on place les œufs, puis on fait dans le vase un mélange avec de la cendre de bois, de façon à former une espèce de bouillie. On assure que l'on peut ainsi garder des œufs pendant plusieurs années. — H. DE CHAMOUSSET.

La conservation des viandes

C'est à vous, ménagères que nous nous adressons. A la campagne, il n'est pas souvent facile de renouveler, journellement sa provision de viande, et on n'a pas toujours une glacière, même américaine, pour conserver les vivres en état de fraîcheur. Nous espérons donc être très bien venu en vous donnant le moyen d'empêcher vos viandes de contracter une mauvaise odeur, le moyen est facile, peu coûteux, et nous pourrions le déclarer infaillible par expérience. C'est tout simplement un souffrage. Le souffre ne sert pas seulement à faire des allumettes, il possède cette propriété que nos chimistes appellent antiseptique, c'est-à-dire qu'il est propre à empêcher toute fermentation.

Il suffit d'exposer les viandes à l'influence de l'acide sulfureux, pour que leur décomposition soit beaucoup retardée (cet acide sulfureux est le gaz qui se forme lorsque l'on brûle du soufre, et dont l'odeur est connue de tous). Cette opération se fait dans une caisse en forme de garde-manger, haute d'à peu près 3 pieds, large et profonde suivant la quantité de viande que l'on consomme habituellement ; cette caisse est munie d'un couvercle que l'on ferme hermétiquement ; on la place dans un endroit frais, debout sur un de ses côtés, de façon à ce que le couvercle s'ouvre horizontalement comme la porte d'une armoire ; on fixe intérieurement, à la partie supérieure de cette caisse, au plafond pourrait-on dire, des crochets pour y suspendre des pièces de viande ; à la partie inférieure, sur le plancher, on place une mèche soufrée, les viandes attachées aux crochets, on allume les mèches soufrées et l'on ferme la caisse. Au bout d'une heure, l'opération est terminée, on peut retirer les viandes et les conserver dans le garde-manger ordinaire pendant huit à dix jours et même plus longtemps, sans qu'elles avancent le moins du monde. Au sortir de la caisse, les viandes ont un aspect noirâtre, mais elles n'ont contracté aucune odeur de soufre, et si l'on y fait une entaille, on s'aperçoit que l'extérieur seul est noirci, l'intérieur a conservé un aspect rouge clair des plus appétissants.

Cette méthode est excellente, nous le répétons, et l'on peut en faire un essai peu coûteux ; il suffit pour cela de prendre le premier coffre venu et d'y installer des crochets et une mèche soufrée. — A. JUZY.

Travaux du mois de mars

Moutons. — Pendant ce mois seulement devrait commencer l'agneelage, la température se radoucit et les agneaux n'ont pas autant à souffrir que dans les mois précédents.

Dans quelques fermes, les premiers agneaux nés sont mis à l'engraissement pour être livrés au boucher vers le temps de Pâques. Outre le lait de leur mère, on leur donne du lait de vache mélangé avec une bouillie de farine de blé, de sarrasin ou mieux de blé d'Inde. Six semaines à deux mois de ce régime font de très-beaux agneaux.

On peut aussi, vers cette époque, mettre à l'engrais des moutons qui seront vendus à un prix élevé en mai ; mais pour qu'ils prennent facilement la graisse, il faut leur donner peu de foin, et beaucoup de racines, de grain moulu et de pain-de-lin.

Porcs. — Très-souvent les truies commencent à mettre bas vers la fin de ce mois ; mais pour certaines localités, cette époque nous paraît prématurée.

On reconnaît l'approche du port au gonflement des mamelles, à l'élargissement de la vulve, à l'agitation de l'animal, au soin qu'il prend à s'arranger un lit et aux grognements répétés qu'il fait entendre. Alors, il faut séparer la truie des autres cochons, on la met dans une loge à part et on la surveille attentivement. Si elle manifeste des velléités de manger ses petits on peut lui jeter un morceau de pain ou tout autre aliment dont elle soit très-friande ; on en a guéri quelques-unes par ce moyen. Mais si une fois une truie a mangé ses petits, elle recommencera aux portées suivantes.

Volailles. — Les poules commencent à pondre régulièrement à cette époque, on doit alors leur donner une nourriture abondante et réchauffante ; mais non les engraisser.

Bois. — On continue le charroi du bois de chauffage et des pièces de construction. Ces bois ne diffèrent pas beaucoup par leurs qualités de ceux des mois précédents. — J. D. S.