

---

*SUR LA MANIERE DE CONSERVER  
LES ŒUFS.*

Par M. DE REAUMUR.

Les douceurs actuelles de la vie des habitants des pays civilisés, viennent d'une infinité de petites commodités & d'agréments qu'on a trouvé peu-à-peu les moyens de leur procurer. Sans parler de tout ce que les Arts font pour nous dans ce genre, de combien de Fruits délicieux serions-nous privés en France, si nous n'avions que ceux que la terre y produisoit, lorsqu'elle étoit presque couverte de ces grands Chênes si respectés par nos anciens Gaulois ? C'est presque de nos jours qu'une nouvelle & très-bonne espece d'Oiseaux, celle des Dindons, s'est établie chés nous, & qu'elle s'y est multipliée à un tel point, que nous sommes près d'oublier qu'elle nous est étrangere. On travaille depuis quelques années à y naturaliser les Pintades, avec apparence d'y réussir. Ce qui n'étoit d'abord que pour les tables les plus recherchées, devient par la suite un mets commun. Tout ce qui peut contribuer au mieux être d'un grand nombre d'hommes, quelque peu qu'il y contribüe, est un objet digne de notre attention. C'est ce qui fait que je n'hésite point à parler encore une fois de la manière de conserver les Œufs, & à donner quelques suppléments à ce que j'en ai dit dans le premier Mémoire du second Volume de l'Histoire des Insectes, parce que la consommation des Œufs, qui est faite par gens de tous états, est considérable.

J'ai rapporté dans ce Mémoire des expériences qui prouvent incontestablement que les œufs peuvent être conservés pendant plusieurs mois, pendant des années, dans l'état où ils étoient lorsqu'ils ont été pondus ; qu'un œuf de plusieurs mois peut être d'un aussi bon goût, aussi frais, qu'un œuf pondu du jour. L'œuf qui étoit plein quand il est sorti du corps

*Mem. 1735.*

N n n

de la Poule, le devient de moins en moins à mesure qu'il vieillit. Quelque compacte que nous paroisse sa coque, elle est criblée d'une infinité de trous qui échappent à nos yeux par leur petitesse, mais dont l'existence est assés démontrée par le vuide qui se fait, & qui augmente journellement dans l'intérieur de l'œuf. Une humeur aqueuse transpire continuellement au travers de la coque, & elle transpire plus abondamment dans les temps chauds que dans les temps froids. Sur le champ on peut faire échapper de l'œuf assés de liqueur pour mouiller sa coque, il ne faut pour cela que le mettre dans une machine pneumatique, & en pomper l'air. Or pour conserver l'œuf dans l'état d'œuf frais, il ne s'agit que de le conserver plein, d'y arrêter la transpiration; & on l'arrête en bouchant les pores avec une matière qui ne peut être dissoute par une liqueur aqueuse. En un mot nous avons prouvé que tout Vernis à Esprit de vin, étendu sur la coque, empêchoit l'œuf de se corrompre. Nous sommes entrés même dans les détails de calculs nécessaires pour faire voir que cette façon ne rencheriroit pas beaucoup les œufs.

Mais quelque peu qu'elle puisse coûter, & quelque certain qu'en soit le succès, elle ne deviendra utile au Public, que lorsqu'on y aura recours pour conserver une très-grande quantité d'œufs, que quand on en vernira assés pour fournir à la consommation journalière; & c'est ce qui ne peut être fait que par les gens de la campagne; au lieu qu'ils n'envoyent presqu'aux villes que des œufs vieux, il faudroit qu'ils n'y envoyassent que des œufs frais, que des œufs vernis. Quelque simple que soit la composition du Vernis & la manière de l'appliquer, le tout peut paroître trop embarrassant à des gens de campagne, à des payfans; ce sont pourtant eux qu'il faut mettre en état de nous conserver les œufs. Il m'a toujours déplû de les avoir laissés dans la nécessité de faire ou d'acheter du Vernis, qui est une espece de drogue qu'ils ne connoissent aucunement. Mais les expériences que j'ai faites depuis, m'ont appris qu'on pouvoit substituer au Vernis une matière moins chere, plus connue, & aisée à avoir

par-tout ; que toute graisse dure étoit capable de produire ici l'effet du Vernis. Il n'est point de campagne où l'on ne puisse avoir aisément de la Graisse de Mouton ; & j'ai éprouvé que les œufs qui ont été enduits de cette graisse, se conservent frais aussi long-temps que ceux qui ont été vernis. Le Suif ordinaire, celui dont on fait les chandelles, réussiroit tout aussi-bien que la graisse de Mouton, le meilleur n'est qu'un mélange de cette graisse avec celle de Bœuf. Mais on a généralement du dégoût pour le Suif ; des imaginations délicates pourroient être blessées, lorsqu'on leur présenteroit des œufs sur lesquels elles sçauroient qu'il y auroit eu du suif, quoiqu'il n'en restât pas même la plus légère trace, ni la moindre odeur, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur de l'œuf.

Il vaut donc mieux se servir de graisse de Mouton fraîche, qui ne coûtera presque rien de plus que le suif ordinaire. Ceux qui voudront conserver des œufs, acheteront quelques livres de cette graisse chés les Bouchers, & pour être plus sûrs de l'avoir pure, ils acheteront de celle qui n'a pas été fondue ; ils la feront fondre eux-mêmes, & après l'avoir rendu liquide, ils la feront passer au travers d'un linge ; en sortant elle sera reçûë dans un pot de terre, dans lequel on la gardera pour s'en servir toutes les fois qu'on en aura besoin. Un pot de terre qui contiendra quatre à cinq livres de cette graisse, en contiendra une provision suffisante pour enduire bien des œufs.

Chaque fois qu'on en voudra faire usage, on approchera le pot d'un petit feu, & on l'y laissera jusqu'à ce que la graisse soit redevenue liquide, c'est l'affaire d'un instant ; on ôtera alors le pot du feu, on plongera un œuf dans cette graisse, & on le retirera sur le champ ; s'il étoit bien frais, le voilà en état d'être conservé pendant plus d'une année : & ainsi successivement on plongera dans la graisse tous les œufs qu'on aura ce jour-là à enduire. La graisse se tient fluide pendant un temps assez long pour qu'on ait celui d'en enduire un bon nombre les uns après les autres. Le lendemain on

se servira, si l'on veut, au même usage, de celle qui sera restée dans le pot, & ainsi de suite.

La seule difficulté, & qui n'est pas grande, c'est de plonger l'œuf dans la graisse, de manière qu'elle le touche par-tout, ou plutôt de manière que lorsqu'il en sera retiré, il emporte la graisse nécessaire pour arrêter la transpiration dans tous les endroits de sa surface. Si pour le plonger, on le tenoit avec une pince, les endroits touchés par la pince ne pourroient l'être par la graisse. Le remede pourtant seroit simple; on pourroit avoir des Pinces dont l'attouchement ne se feroit que dans deux points, & quand la graisse seroit figée sur tous les autres endroits, rien ne seroit plus facile & plus prompt que de porter avec une plume ou un pinceau une petite goutte de graisse liquide sur les deux endroits qui sont restés découverts.

Mais pour n'avoir plus à revenir à l'œuf après qu'il a été tiré du pot, on trouvera peut-être plus commode de donner à chaque œuf un lien d'un brin de fil long de six à sept pouces; on entourera l'œuf vers son milieu, c'est-à-dire, à distance à peu-près égale de ses deux bouts, avec ce fil; on lui fera une ceinture arrêtée par un double noeud, lequel noeud se trouvera très-près d'un des bouts de ce fil; c'est par l'autre bout du fil qu'on tiendra l'œuf suspendu pour le plonger dans la graisse liquide. Celle qui s'attachera sur la partie du fil qui entoure l'œuf, arrêtera aussi-bien toute évaporation dans cet endroit, que celle qui sera immédiatement appliquée contre la coquille. On imaginera peut-être qu'il est plus difficile qu'il ne l'est réellement, de mettre un œuf en équilibre sur un tour de fil, de faire que cet œuf ne s'échappe pas; qu'on l'éprouve, & bien-tôt ce procédé n'embarrassera aucunement. L'œuf n'a besoin de rester ainsi en équilibre qu'un instant, que celui où on le trempe dans la graisse; dès qu'on l'en retire, la graisse qui se fige arrête le fil, & ce fil peut servir à pendre où l'on voudra l'œuf enduit, à des clouds, à des cerceaux, &c. Rien n'exige

pourtant qu'on le pend ainsi, on peut remplir des paniers, des tonneaux, &c. d'œufs sur lesquels la graisse est figée.

Qu'une paysanne ait donc son pot de graisse, & la voilà en état d'enduire chaque jour les œufs que ses Poules lui donneront. Mais ce à quoi il faut être attentif, c'est d'enduire les œufs au moins le jour même qu'ils auront été pondus, & le plutôt qu'il sera possible dans ce jour. Si on diffère de quelques jours à enduire un œuf, non-seulement l'enduit ne le rendra pas frais, mais il ne conservera pas aussi parfaitement cet œuf tel qu'il est, qu'il conservera l'œuf frais; le vuide qui y est, permet à la fermentation de se faire jusqu'à un certain point. On sçait, & sur-tout dans les cuisines, que si on examine un œuf vis-à-vis une lumière, on voit un cercle près du bout de l'œuf qui n'est pas parfaitement frais; ce cercle est d'autant plus grand que l'œuf est plus vieux, il est la séparation du plein & du vuide. Avant que de couvrir de suif des œufs que j'avois fait acheter, & qu'on avoit vendu pour œufs frais, je cherchai si j'y trouverois des cercles de grandeur sensible. J'ai enduit des œufs qui n'avoient point de cercle, ou qui les avoient extrêmement petits, & j'en ai enduit d'autres qui avoient des cercles assez grands. Au bout de trois à quatre mois, j'ai fait cuire des uns & des autres; les premiers ont été trouvés tels en tout que sont les œufs pondus du jour même, & les autres, quoiqu'ils eussent du lait, & un blanc très-blanc, avoient un goût qui paroissoit désagréable à gens médiocrement délicats.

Il n'est pas nécessaire de recommander d'arranger avec soin les œufs enduits dans les paniers dans lesquels on veut les transporter; on comprend assez qu'il importe que la graisse qui les couvre ne soit pas emportée: mais ceci ne demandera presque aucune précaution de plus que celles qu'on prend pour le transport des œufs ordinaires, on fait en sorte qu'ils ne puissent pas balotter pendant le transport, on en sçait le risque.

Un des avantages de l'enduit de graisse sur celui de vernis, c'est que les œufs qui l'ont reçu, cuisent à peu-près aussi

vite que les œufs frais ordinaires. Dès que l'œuf se trouve dans l'eau bouillante, la graisse se fond, la transpiration nécessaire pour la cuisson se fait librement & sur le champ, au lieu qu'elle est retardée par un vernis qui ne peut être que ramolli, & qui ne peut être rendu liquide par la chaleur de l'eau. Quand on retire de l'eau bouillante l'œuf qui avoit été couvert de graisse, le dessus de la coquille n'est qu'un peu gras, & il est aisé, en le frottant avec un linge, d'emporter toute trace de graisse, de rendre la coquille très-sèche. Des gens délicats la pourroient même faire frotter avec du son; mais ce qui doit leur paroître essentiel, c'est que l'œuf est excellent, & qu'il n'est point de palais, quelque fin qu'il soit, qui puisse leur trouver le plus léger goût de graisse.

C'est sur-tout par rapport aux œufs que l'on voudra conserver pour les faire couver, que l'enduit de graisse doit être préféré à celui de vernis. J'ai prouvé dans le Mémoire que j'ai cité au commencement de celui-ci, que tant que l'œuf reste dans l'état d'œuf frais, l'embriion y vit; mais les mêmes expériences qui l'ont démontré, ont fait voir qu'il étoit extrêmement difficile de venir à bout de dévernir les œufs assés bien pour les mettre en état d'être couvés, pour qu'ils puissent transpirer suffisamment sous la Poule. L'enduit de graisse est bien plus aisé à enlever que celui de vernis; on pourroit tremper pendant un instant un œuf dans l'eau chaude, sans que l'embriion en souffrit, sans que la chaleur qui auroit suffi pour fondre la graisse, eût le temps de se faire trop sentir dans l'intérieur de l'œuf. Mais probablement, on pourra s'en tenir à emporter le gros de l'enduit en ratissant l'œuf, le reste s'achèvera sous la Poule. Si la chaleur qu'elle donne à l'œuf, n'est pas capable de rendre la graisse bien liquide, au moins la ramollira-t-elle; elle la mettra en état de céder aux efforts que font alors les parties renfermées dans l'intérieur de l'œuf pour s'en échapper. Dès qu'il est certain que les œufs qui ont été enduits de graisse, peuvent être couvés avec succès, nous pouvons espérer de voir naître dans le Royaume, un grand nombre d'espèces d'Oiseaux

des Pays étrangers, & peut-être d'y en voir plusieurs s'y naturaliser. Il n'y a nulle comparaison pour les Voyageurs, entre la difficulté d'apporter des œufs qui ne demandent que peu de place & de soin, & celle d'apporter des Oiseaux qu'il faut loger commodément, & nourrir, & qui périssent souvent en route, malgré toutes les peines qu'on a prises pour les faire vivre. Les Perroquets ne sont pas seulement des Oiseaux beaux à voir; n'y a-t-il pas lieu de croire, si on les faisoit naître chés nous, d'œufs qui y auroient été apportés, qu'ils s'y perpétueroient? ils sont déjà constitués de manière à y vivre long-temps. On pourroit alors assortir des mâles avec des femelles de leur espece, ce qui jusqu'ici a été très-difficile, non-seulement parce qu'on n'a pas assez à choisir, mais sur-tout parce que les différentes especes de Perroquets ne nous sont pas assez connus, & que nous ne sçavons pas assez distinguer les mâles des femelles. Dès que nous sommes parvenus à multiplier si fort dans le Royaume des Oiseaux aussi délicats que le sont les Serins de Canarie, ne pouvons-nous pas espérer de pouvoir y naturaliser des Poules, telles que celles d'Égypte & de la Chine, des Faïsans, des Canards, des Perdrix d'especes que nous n'avons point, &c. Quand on aura des œufs de ces Oiseaux en état d'être couvés par des Poules, on parviendra à les faire naître chés nous, & avec des soins à les y perpétuer.

Si j'insiste sur l'usage de la Graisse dure pour conserver les œufs, c'est qu'elle est peut-être de toutes les matières qu'on y peut employer, la plus aisée à avoir en tous lieux, une de celles qui sera à meilleur marché, & des plus faciles à ôter de dessus l'œuf. Du reste, il est évident que toute autre matière dure qui arrêtera la transpiration de l'œuf, le conservera. Je dis matière dure, parce que l'Huile, par exemple, dans laquelle un œuf trempe, peut bien diminuer la transpiration d'une matière aqueuse, mais elle ne sçauroit l'arrêter presque totalement, comme il le faut; car les parties de l'huile peu liées ensemble, ne résistent pas assez à l'effort que fait la vapeur aqueuse pour sortir de l'œuf. J'ai éprouvé que des

œufs enduits de la Cire dans laquelle ils ont été trempés, pendant qu'elle étoit fonduë, se conservent aussi-bien que les œufs vernis. Mais cette espece d'enduit coûteroit plus que celui de suif, parce qu'il ne faudroit pas s'attendre que ceux qui feroient cuire les œufs, ramasseroient pour leurs maîtres, la cire qui viendroit surnager l'eau. Un mélange de Cire & de Poix résine seroit à meilleur marché que la cire pure, on pourroit le rendre à aussi bon marché que la graisse, & il réussit bien; mais il seroit peut-être difficile d'accoutûmer les payfans à s'en servir, & il seroit plus difficile à ôter de dessus l'œuf que la cire. Toutes les Gommés dissolubles à l'eau, comme la Colle de Poisson, la Gomme Arabique, pourroient faire que l'œuf sur lequel elles seroient étenduës se corromploit moins vite que celui dont la coque est nuë, mais elles ne sçauroient conserver l'œuf aussi long-temps que le conservent les matières sur lesquelles l'humidité n'a point de prise. Elles se laisseroient mouiller par la liqueur aqueuse qui tend à s'échapper de l'œuf, & ce seroit autant d'ôté de dedans l'œuf. Il est pourtant à croire que ce ne seroit qu'à la longue que les œufs enduits de certaines Gommés, & de certaines Colles se corromproient.

Au reste, ce que nous avons dit en général, par rapport à la conservation des œufs, peut être d'usage pour la conservation de matières de bien des especes différentes qui ont de la disposition à fermenter; c'est sur quoi nous avons fait des expériences que nous pourrons rapporter dans un autre temps.



*OBSERVATION*

---

Sur la manière de conserver les oeufs - M. DE RÉAUMUR  
Académie royale des sciences - Année 1735

CONSERVATION ALIMENT

---