

LES ECHOS DE SAINT-MAURICE

Edition numérique

Physiologie : Oeufs de poules

Dans *Echos de Saint-Maurice*, 1902, tome 4, p. 90

© Abbaye de Saint-Maurice 2010

PHYSIOLOGIE

Œufs de poules.

Quel est le plus grand producteur de matière alimentaire que nous possédions ? Ne cherchez pas, vous ne trouverez pas du premier coup. Notre meilleur fabricant... c'est la poule pondeuse ? Non la poule, mais la pondeuse.

D'après les analyses de M. Baland, un œuf de poule a une composition alimentaire très riche. Le blanc contient 86 % d'eau avec 12 % d'albumine et 0,5 % de matières minérales ; le jaune renferme 51 % d'eau et 15 % de matière azotée, 30 % de graisse et 1,5 % de matières minérales. Dans son ensemble, l'œuf renferme donc 75 % d'eau et 25 % de substances nutritives.

Deux œufs sans les coquilles pesant en moyenne 100 grammes, il en résulte que 20 œufs représentent assez exactement la valeur alimentaire de 1 kilo de viande. Et le prix de revient de la viande et de l'œuf est assez voisin. Car, si 20 œufs valent en moyenne 2 fr., le kilo de viande choisie vaut à peine 2 fr. 30.