



# TOPAZE

M. C. R. — Sale los Viernes si no se lo chupan.

Dirección y Administración: Moneda 1367

Teléfono 85353 - Casilla 2265

Director- Propietario: JORGE DELANO F. (Coke)

Año VII.

Santiago, 17 de Septiembre de 1938.

Nº 319

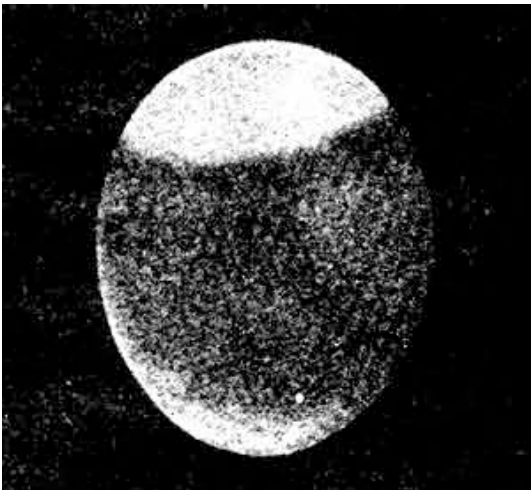
## La industria huevera

La industria huevera tiene por objeto la producción y venta de huevos para el consumo. Sepamos, pues, ante todo, algo de este succulento y útil producto.

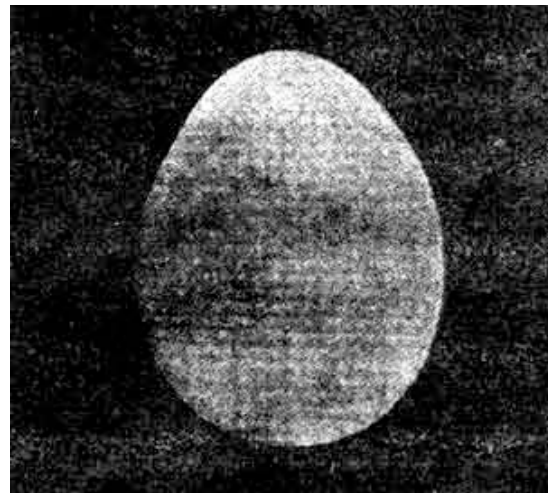
En los grandes mercados europeos y americanos el huevo de consumo se cotiza según su calidad.

Hay huevos grandes de color obscuro, a veces poco estimado. El huevo de gran peso y volumen es siempre preferido al que es más pequeño y el que es fresco alcanza siempre mejor precio que el viejo y que el conservado.

Esto origina, pues, las diversas calidades del huevo que, en los aludidos mercados, se clasifican como huevos de primera, de segunda y de tercera.



*Huevo que fué incubado durante  
ocho o diez días.*



*Huevo fresco.*

Frescura del huevo. — El huevo para el consumo puede darse como fresco, en invierno, aunque tenga quince días y en verano si no tienen más de una semana.

El mejor huevo es, sin embargo, y será siempre el huevo del día.

La frescura se conoce en el color, en la translucidez y en el peso, y todo el que interviene en el negocio huevero lo aprecia a primera vista. Mirando al trasluz, se distinguirá por el tamaño de la cámara de aire.

La calidad superior del huevo es la frescura, siguiendo en importancia su tamaño.