

Examen n° 17.—Un des œufs (*f*) mis dans le tiroir de la table du bureau de la bâtisse aux volailles, dans la première semaine d'août. Jaune légèrement adhérent, et se défaisant aisément; espace vide grand; contenu parfaitement sans odeur.

On voit par les essais qui précèdent que si des œufs sont livrés frais aux expéditeurs, ils pourront après plusieurs semaines arriver en bonne condition sur le marché anglais ou aucun autre marché, même s'ils ont été exposés à la haute température du milieu de l'été.

CONSERVATION D'ŒUFS NON FÉCONDÉS.

Le 30 octobre, 20 poules de différentes races ont été placées dans un compartiment du poulailler, sans coq. Nous les séparâmes ainsi afin d'avoir des œufs non fécondés pour une série d'essais, semblables aux précédents. Aucune de ces poules ne commença à pondre avant cinq semaines, de sorte qu'il est à peu près impossible qu'aucun de ces œufs se soit trouvé fécondé; le 23 décembre, 12 de ces œufs sur chacun desquels on avait inscrit la date du jour où il avait été pondu, ont été placés dans l'incubateur pour y être tenus à une température de 80 degrés, et être examinés de temps à autres, note étant prise de leur état de conservation. Ces essais se poursuivent encore à l'heure qu'il est.

[NOTE.—Un nouvel examen vient d'avoir lieu au moment où ce rapport allait être mis sous presse avec les résultats suivants :—]

24 FÉVRIER 1891.

Examen n° 18.—Deux des œufs (*a*) qui avaient été tenus dans l'incubateur depuis le 31 octobre 1890 jusqu'au 11 février 1891, jour où nous avons discontinué les essais dans l'incubateur. Le blanc de l'œuf n° 1 était évaporé. Le jaune était dur et granuleux; les deux n'occupant que le tiers de la coquille; le contenu sans aucune odeur; pas d'odeur de moisi, pas d'apparence de décomposition. L'œuf n° 2 avait le jaune semi-solide, avec environ une cuillerée à thé de blanc encore liquide; contenu sans aucune odeur ou mauvais goût.

Examen n° 19.—Un des œufs (*c*) tenus une partie du jour dans l'incubateur et le reste du temps dans la cave. Un tiers environ se trouvait vide; jaune se défaisant facilement; il ne restait qu'une petite proportion du blanc; contenu sans aucune odeur ou mauvais goût, pas la moindre odeur de moisi. Œuf pondu le 2 novembre.

Examen n° 20.—Un des œufs (*d*) emballés dans du son et tenus dans la cave. Jaune rond et ferme; blanc passablement clair; contenu sans aucune odeur; a toute l'apparence d'un œuf frais; espace vide pas très grand. Œuf pondu le 29 octobre.

Examen n° 21.—Un des œufs (*e*) enduits de graisse et emballés dans du sel. Jaune rond et ferme; blanc presque transparent; contenu parfaitement sans odeur; toute l'apparence d'un œuf frais; espace vide petit. Cet œuf a été pondu le 2 novembre dernier.

Examen n° 22.—Un des œufs (*f*) placés dans le tiroir de table du bureau pendant la première semaine d'août. Espace vide occupant au moins un tiers de la coquille; jaune passablement rond et ferme; blanc presque transparent; contenu sans aucun mauvais goût et sans la moindre odeur de moisi.

ŒUFS NON FÉCONDÉS.

Examen n° 23.—Un œuf pondu le 11 décembre et placé le 28 décembre, avec onze autres dans l'incubateur (à une température de 78° à 80°); ces œufs ont été retirés de l'incubateur et déposés dans la cave, le 11 février, à une température de 38° à 40°. Jaune presque rond et solide; blanc légèrement opaque; espace vide grand; contenu sans aucun mauvais goût et sans aucune odeur de moisi.

Examen n° 24.—Un des douze œufs non fécondés placés dans un panier ouvert, à une température de 38° à 40°, dans la cave. Cet œuf avait été pondu le 9 janvier dernier. Jaune rond et ferme; blanc transparent; espace vide de grandeur moyenne; contenu sans aucune odeur; toute l'apparence d'un œuf frais.