

Température du local	Humidité
28 degrés (Fahr.)	80 0/0
29	78
30	76
31	74
32 (0° C.)	71
33	69
34	67
35	65
36	62
37	60
38	58
39	56
40	53

Les magasins frigorifiques de l'Etat à Sydney n'ont éprouvé jusqu'ici aucune difficulté en ce qui concerne la conservation des œufs. On emploie le système Lind à air sec et les locaux sont convenablement ventilés. Par suite, on n'a pas à dégeler de petits glaçons aux plafonds, lorsque les portes sont ouvertes pour un instant.

Les œufs à conserver par le froid doivent être parfaitement frais et l'air du local où ils sont emmagasinés doit être sec. La ventilation est nécessaire pour éloigner l'humidité se dégageant des œufs qui, autrement, amènerait des moisissures.

Les œufs ne doivent pas être lavés, pour ne pas enlever le revêtement naturel des coquilles et favoriser le développement des végétations cryptogamiques. Il ne doivent pas être non plus enduits de substances conservatrices quelles qu'elles soient.

Les résultats de la dernière saison ont montré qu'il n'était pas nécessaire que les œufs fussent stériles, à condition d'avoir été recueillis le matin et gardés au froid; mais si le germe a commencé à se développer, aussi peu que ce soit, la conservation de l'œuf ne peut être assurée.

L'expérience acquise aux magasins frigorifiques de l'Etat de la Nouvelle-Galles du Sud a montré que la température des locaux devait être maintenue aussi voisine que possible de 0° C. avec un maximum de 1° 2/3 (35° F.); il n'y a aucun

inconvenient à ce que le froid descende à 30° F.

Les boîtes brevetées employées maintenant pour les œufs sont fabriquées de manière que, lorsqu'elles sont emplies, un certain intervalle reste libre entre elles pour la circulation de l'air.

Droits de garde dans les magasins frigorifiques.—Les droits de garde sont fixés à: 3 pence par caissé pour l'entrée et la sortie; 3 pence par caisse et par semaine pour le magasinage. Les frais de camionnage ou de transport par chemin de fer, bateau, etc., sont à la charge des propriétaires des œufs.

Le secrétaire du *Government Export Depot* doit être avisé par la poste de l'envoi.

Le Gouvernement n'est dans aucun cas responsable d'aucune perte ou d'aucun dommage pour les œufs conservés dans ses magasins frigorifiques.

Les caisses ne sont restituées que sur la production du reçu délivré à l'entrée.

Les caisses doivent être du modèle donné et en bois privé d'odeur, chacune contenant 36 douzaines d'œufs convenablement emballés dans des compartiments en carton fournis avec les caisses. Elles coûtent, à Sydney, 2 sh. 6 d. chaque.

Il est recommandé aux propriétaires résidant loin du dépôt de faire examiner les œufs avant leur emmagasinage.

Il est de l'intérêt des propriétaires de donner avis des reprises d'œufs quarante-huit heures à l'avance pour que les œufs puissent passer graduellement de la température du magasin à celle de l'extérieur.

Comme dernières indications, nous dirons que le Bureau des exportations n'achète pas les marchandises en vue de les exporter, de les vendre dans le pays ou de les embarquer à destination d'une maison de commerce; mais il fournit toutes les informations désirables sur les débouchés ouverts aux produits de la Nouvelle-Galles du Sud.

Il délivre sur demande des fascicules

relatifs à l'élevage de la volaille pour l'exportation ou à d'autres objets.

Il ne peut être réservé de place dans ses magasins. Il est donné satisfaction aux demandes par ordre de priorité.

Pour les œufs, le Département annonce en temps utile la date à laquelle commence la saison de la réception dans les magasins.

M. J. A. Robitaille, qui était le seul propriétaire de la maison d'épicerie et de provisions en gros A. Robitaille et Cie aussi avantageusement connu par son honorabilité que par son ancienneté, vient de s'associer ses deux fils, M. James Robitaille et M. Henri Robitaille ainsi que son comptable M. H. Archambault.

Cette maison, depuis trois ou quatre ans surtout a considérablement augmenté sa clientèle; ses affaires prennent chaque jour une extension de plus en plus grande et le fardeau de la direction devenait un peu lourd reposant sur le seul chef de la maison.

M. J. A. Robitaille, en s'associant ses deux fils et son comptable, indique clairement son désir et sa volonté de les encourager dans la voie de dévouement aux intérêts de la maison qu'ils ont toujours suivie et de les récompenser en même temps de leurs bons services passés.

Nous ne doutons pas que la maison A. Robitaille et Cie, dont le nom sera conservé, atteindra une prospérité plus grande encore avec la nouvelle organisation.

Thés à prix avantageux

La maison E. D. Marceau offre à des prix très avantageux pour le commerce, plusieurs lignes de thés dont on trouvera les détails dans l'annonce de cette maison, sur une autre page.

Nous apprenons avec plaisir la nomination du lieutenant-colonel A. E. Labelle au poste de gérant local à Montréal à la O'gilvie Flour Mills Co.

Cette nomination est la récompense justement méritée de vingt années de bons et loyaux services. Dans le commerce des farines, M. Labelle est connu de tous les marchands et tous se réjouiront de l'avancement donné à l'ancien surintendant des ventes de la maison Ogilvie.

Pour nous, nous l'en félicitons.



Saumon "Clover Leaf"

QUALITE STRICTEMENT CHOISIE DE SOCKEYE
ROUGE DE LA RIVIERE FRASER

La plus haute qualité et le plus bel emballage sur la marché.

THE PACIFIC SELLING CO., 95 HUDSON ST.,
NEW YORK, N. Y.