

**Entreposage frigorifique du poisson.**—Les stocks de poisson dans les entrepôts frigorifiques dépassent en moyenne 35,200,000 livres par mois en 1946 et 1947. Ceux de 1947 s'établissent à plusieurs millions de livres de plus que ceux de 1946. Le 1<sup>er</sup> janvier 1948, les stocks sont de 40,800,000 livres, soit un peu moins qu'au commencement de l'année précédente. Des fluctuations sensibles sont normales. En général, les quantités entreposées sont plus fortes durant les derniers mois de l'année.

La majeure partie du poisson en entrepôt frigorifique consiste en poisson frais gelé (y compris des quantités relativement faibles de deux ou trois espèces de crustacés), mais il s'y trouve également des approvisionnements considérables de poisson fumé. La moyenne des stocks de poisson fumé le 1<sup>er</sup> janvier de 1946 à 1948, par exemple, est de 2,900,000 livres environ. Presque tous les stocks de poisson fumé et de poisson frais gelé proviennent des pêches maritimes; les espèces les plus importantes sont la morue, l'aiglefin, le flétan, le hareng et le saumon. Le poisson gelé, toutefois, comprend également de grandes quantités de corégone et de truite des lacs provenant des pêches intérieures ou d'eau douce.

Sur les deux littoraux, divers établissements et particuliers engagés dans la production et la vente du poisson exploitent des installations de congélation avec chambres ou entrepôts frigorifiques. Au moins toutes les grandes sociétés possèdent des installations de congélation et de réfrigération, très souvent à divers endroits. Dans les deux régions côtières, il existe aussi des entrepôts publics ou autres où l'on conserve le poisson tout autant que d'autres denrées. A l'intérieur du pays, on trouve des établissements s'occupant surtout de congélation et de conservation du poisson mais, la plupart du temps, c'est aux sociétés d'entreposage général que l'on confie les stocks de poisson frigorifié d'origine locale aussi bien qu'étrangère.

Les installations de congélation et de réfrigération varient beaucoup tant au point de vue de la capacité que de la température. Certaines installations congèlent à une température de  $-40^{\circ}\text{F}$ . ou plus basse encore, et d'autres à 0 ou  $-5$  ou  $-10^{\circ}\text{F}$ . L'entreposage, n'exige pas une température extrêmement basse; il suffit d'une température de zéro ou plus bas dans certains cas, tandis qu'un froid de 10 ou  $15^{\circ}\text{F}$ . suffit dans d'autres. Pour la conservation du poisson frais gelé, les technologues fédéraux des pêcheries conseillent une température d'au plus  $-10^{\circ}\text{F}$ . environ. Le poisson fumé, bien que périssable, n'exige pas une température aussi basse que le poisson gelé.

**Entreposage frigorifique des laitages.**—Les installations frigorifiques sont un complément nécessaire à la fabrication des laitages, qui sont pour la plupart périssables à des degrés divers.

Toutes les crémeries possèdent des installations, en vue de l'entreposage du beurre, dont les dimensions et le genre varient suivant l'importance de la crémérie. Les petits établissements ruraux peuvent n'avoir d'espace que pour une cinquantaine ou une centaine de caisses de beurre et un système de réfrigération pouvant abaisser la température à  $20^{\circ}\text{F}$ . environ. On utilise la chambre froide surtout pour mouler le beurre en pains. Si le beurre n'est pas moulé en vue de la vente immédiate, le beurre est vendu ou transporté à des entrepôts frigorifiques centraux ou à des crémeries plus importantes et mieux outillées. Le beurre longtemps entreposé est habituellement gardé à une température de  $-10^{\circ}\text{F}$ . Les grosses crémeries possèdent des installations leur permettant d'entrepoiser plusieurs wagonnées de beurre, ou expédient leur beurre aux entrepôts frigorifiques particuliers ou publics des grands centres urbains.