

RAPPORT

SUR LES

Méthodes les plus approuvées pour la capture, la préparation et le paquage du Hareng

L'honorable CHARLES H. TUPPER,
Ministre de la marine et des pêcheries.

MONSIEUR,—Nous, les délégués soussignés, nommés afin d'étudier les méthodes les plus approuvées pour la capture, la préparation et le paquage du hareng en Angleterre, en Ecosse et en Hollande, avons l'honneur de présenter le rapport suivant:

Conformément à vos instructions, nous nous sommes rendus de Québec à Liverpool le 11 juillet dernier, et nous avons poursuivi nos recherches à Liverpool, Londres, Great Yarmouth, Edimbourg, Glasgow, Loch Fyne, Inverness, Wick, Herdeen, Fraserburgh, Leith, Hambourg, Stettin, etc., etc.

Avant de donner les résultats de notre mission, il convient peut-être de considérer et de faire voir la nécessité qui existe actuellement et qui a existé depuis bon nombre d'années de faire une pareille enquête. La condition de l'industrie de la pêche du hareng dans les provinces maritimes en 1869 peut être jugée d'après les réponses faites aux questions soumises par un comité de la Chambre des Communes du Canada aux pêcheurs, armateurs, percepteurs des douanes, inspecteurs des pêcheries, gardiens de pêche et autres personnes possédant des connaissances pratiques, touchant les pêcheries maritimes et fluviales et l'inspection du poisson.

Voici la copie de la question n^o 4 soumise par le dit comité:—

Veillez donner les différentes manières de préparer et de paquer le poisson, et suggérer quelles améliorations pourraient, suivant vous, être apportées à son traitement et à sa préparation.

Réponses:—

Le maire Painchaud, Iles de la Madeleine :

“Le poisson est mal préparé. Cela dépend de ce que nos pêcheurs ne savent pas mieux faire. Les vieilles coutumes sont difficiles à changer. Sa préparation serait améliorée si l'inspection du poisson était compulsoire et se faisait avant de l'envoyer au marché.”

J. W. Fox, percepteur, Iles de la Madeleine :

“A mon avis, de grandes améliorations sont nécessaires et devraient être introduites pour donner au poisson une meilleure réputation que celle dont il jouit actuellement. Cela ne pourra arriver que si le marchand donne plus d'encouragement au pêcheur produisant un article supérieur, et si le gouvernement accorde un prix annuel en prime au bateau ou navire rapportant la plus grande quantité et la meilleure qualité de poisson; il faudrait aussi construire de meilleures établissements pour le nettoyage et la préparation du poisson et apporter plus de soin au traitement, à l'ouverture et à la préparation de la morue, de même qu'à l'ouverture, à la salaison et à la préparation du hareng.”

L'honorable J. Ferguson, sénateur, Bathurst :

“On devrait exiger des pêcheurs qu'ils salent et mettent le hareng dans la saumure aussitôt qu'il est retiré des filets. Actuellement le hareng est débarqué avant d'être ainsi traité, et restant de la sorte entre six et vingt-quatre heures sans voir le sel la qualité se trouve en conséquence détériorée.”