

glements, sous forme d'instructions détaillées pour les inspecteurs, ont été imprimés et distribués gratuitement aux intéressés; et plusieurs s'efforcent de produire des barils de qualité conforme à ces règlements.

Mais la Loi n'oblige personne soit à employer les barils de grandeur réglementaire, soit à emballer le poisson conformément aux exigences. Quoique, par la persuasion et l'enseignement, on ait assez bien réussi à faire employer de meilleurs barils et à ce que la salaison soit faite plus soigneusement, il y a encore beaucoup à faire, et il est difficile de dire si le but désiré sera atteint parfaitement à moins que ce ne soit avec la cordiale coopération des commerçants, tant au pays qu'à l'étranger. Un système d'inspection officielle devra être tout à l'avantage des diverses classes d'acheteurs et de commerçants de poisson, et il faut reconnaître que ce sont eux qui pourront le plus sûrement améliorer la situation générale de ce commerce, tout en en bénéficiant eux-mêmes, et ce, en faisant savoir aux exportateurs et consignateurs de poissons canadiens en saumure que les barils portant la marque du Gouvernement seront préférés à ceux qui n'auront pas été inspectés et ne porteront pas de marque.

Poisson en boîte

La mise en conserve du poisson est la branche la plus importante de l'industrie des pêcheries, au Canada. Il y a au-delà de 700 établissements sur les côtes de l'Atlantique et du Pacifique où l'on met en boîtes les diverses espèces de poisson. Sur la côte de l'Atlantique, il y a près de 600 établissements employés à la fabrication des conserves de homard; le hareng est mis en boîtes dans 9 fabriques; l'aiglefin, dans 10; la morue, dans 6; l'albacore, dans 3; les sardines, dans 3; le saumon, dans 3; le maquereau, dans 12; et les palourdes dans 15. Sur les côtes du Pacifique il y a quatre-vingt-dix fabriques de conserves engagées dans la mise du saumon en boîte; dix-huit s'occupent de la conserve du hareng; trois des "pilchards" et deux des palourdes. Il y a sur les côtes canadiennes de l'Atlantique un endroit remarquable entre tous, pour la pêche du homard, tant par son étendue que par les quantités énormes de homards qu'on y trouve. C'est un endroit de pêche incomparable. Avant que l'on eût commencé à mettre le homard en conserve, au Canada, ce poisson n'avait aucune importance, et l'on pouvait acheter le homard à cinquante sous du cent. En effet, le homard, dans le district de la Baie des Chaleurs était tellement abondant que les fermiers l'utilisaient comme engrais pour leurs champs. Les homarderies qui furent établies en 1870 transformèrent ce qui, jusque là, avait été gaspillé, en un article commercial rénumé-

rateur, dans les endroits les plus éloignés de la côte. Vingt ans après, 364 homarderies fonctionnaient, et dix ans plus tard, en 1900, le nombre s'en élevait à plus de 900. C'est là le plus haut chiffre qui ait été atteint. Depuis, il y a eu une grande diminution; moins de 600 fabriques fonctionnent maintenant. En 1870, il y eut 591,000 boîtes d'emballées. En 1900, il y en eut 11,559,984, et en 1918, environ 5,000,000. Ceci démontre une diminution alarmante dans la pêche du homard. Cependant on a mis fin à la situation en abrégant la saison de la pêche, et par la conservation des oeufs de homard.

A part la fabrication des conserves de homard, sur la côte de l'Atlantique, il y a celle des sardines, dont environ 18,500 boîtes furent préparées l'an dernier. Viennent ensuite les palourdes dont on obtint 670,000 boîtes; l'aiglefin, frais et l'aiglefin fumé, 570,000 boîtes; les harengs, tant les frais que les salés, 480,000 boîtes; le maquereau, 76,400 boîtes. Sur la côte de l'Atlantique, on a mis en conserve, quelques milliers de livres de saumon et d'albacore.

La fabrication des conserves de saumon est le trait caractéristique de l'industrie des pêcheries sur la côte canadienne du Pacifique. Il est connu partout que ce poisson abonde sur la côte du Pacifique, et nous n'avons rien à ajouter à ce sujet.

La production annuelle des saumons s'élève à plus de 70,000,000 boîtes. Toutes les espèces de saumon du Pacifique sont mises en boîtes, mais les meilleures qualités, telles que la "sokeye", la rose et la "coho" prédominent. La fabrication des conserves de harengs et des sardines-pilchards, ce dernier poisson, l'un des plus délicieux en conserve, a beaucoup augmenté sur la côte du Pacifique, ces dernières années. En 1918, on a emballé plus de 6,000,000 de boîtes de hareng, et plus de 2,000,000 de boîtes de pilchards. La mise en conserve des palourdes s'éleva à 288,000 boîtes. La fabrication de conserve de harengs et de pilchards pourrait augmenter presque indéfiniment.

Les commerçants et le public consommateur en général, au pays comme à l'étranger, apprendront sans doute avec plaisir qu'il n'est permis à aucune fabrique de conserve de poisson de fonctionner, en Canada, sauf sous licence émise par le Département des Pêcheries du Ministère du Service Naval, sur assurance que l'endroit est approprié pour la fabrication de conserves alimentaires. De plus, ce Ministère, autorisé par la loi, Loi des Viandes et Conserves Alimentaires, fait faire, par l'entremise de son personnel extérieur d'officiers de pêcheries, une inspection systématique et la surveillance de l'état sanitaire des fabriques et des ustensiles dont on y fait usage; des employés, quant à la propreté; l'état du poisson avant qu'il ne soit mis en boîtes; et la manière dont on manie le poisson généralement. La Loi pourvoit, entre autres choses; (a)