

préparation de ce dernier produit est restée stationnaire et qu'elle a même un peu rétrogradé par suite probablement de la facilité avec laquelle on obtient la marque nécessaire; tandis que les paqueurs de la Norvège, et plus récemment ceux de la Suède, ont fait de grands efforts pour étudier la demande, et se sont mis en état de la satisfaire, en préparant le poisson tel que désiré. Le rapport dit aussi que le hareng pris au commencement de la saison est paqué avant d'avoir atteint un degré suffisant de maturité, et que faute de lui avoir donné assez de temps pour se tasser dans les barils (*to pine*), ceux-ci ne sont pas convenablement pleins. Le même rapport dit aussi que le choix du poisson devrait se faire avec beaucoup plus de soin et que la marque, dans le cas des substances alimentaires qui la portent, devrait être une garantie indiscutable du contenu du colis. Il recommande aussi qu'un étalon uniforme, quant à la grandeur, soit maintenu, afin que l'acheteur en détail soit certain de sa contenance moyenne.

“ Les paqueurs suédois perfectionnent le mode écossais de préparation en évitant soigneusement ses défauts. La mise en baril chez eux est aussi bien exécutée qu'elle l'est généralement en Ecosse, et le choix du poisson est l'objet d'une attention minutieuse; il résulte de tout ceci que le hareng de Suède et, dans beaucoup de cas, celui de la Norvège, prend la place du poisson préparé en Ecosse sur les marchés allemands; si la pêche continue à être abondante, le hareng suédois, à moins que les paqueurs écossais ne fassent un effort général pour améliorer leur mode de préparation, obtiendra très probablement et conservera une bien meilleure position sur les marchés que celle qu'il occupait autrefois.”

Cet article confirme l'opinion que nous nous étions formée à ce sujet, c'est-à-dire que la position actuellement peu satisfaisante du hareng de préparation écossaise à Stettin est due à la négligence de quelques paqueurs écossais exportant leur poisson avant qu'il ait eu le temps de baisser dans le baril (*to pine*) et de parvenir à un degré de maturité suffisant, ou le laissant exposé au soleil avant de le saler et après l'inspection. Il est aussi possible, et nous croyons même trop probable, que le dommage causé au hareng en restant exposé à l'action du soleil avant sa préparation, ne soit assez considérable pour produire une détérioration visible ou perceptible, dans les dix jours requis pour l'amener à maturité avant qu'il puisse être marqué, mais que, cependant, ce premier dommage, aggravé par une exposition subséquente des barils au soleil, finisse par gêner très sérieusement le hareng avant son arrivée à Stettin. Un célèbre médecin d'Edimbourg assure qu'une bouteille d'huile d'olive peut être complètement gâtée et ses qualités médicinales entièrement détruites par une journée d'exposition au soleil dans l'étalage d'une boutique.

Le rapport habile et bien rédigé de M. Lefèvre ne réussit pas à régler définitivement la lutte engagée relativement à la marque; car on voit, d'après M. Mitchell, qu'en l'année 1856, par suite des objections de quelques membres de la Chambre des communes de l'Angleterre contre les dépenses encourues pour le maintien du Bureau des Pêcheries et contre le système de surveillance, d'inspection et de marque, et en dépit du rapport élaboré et si parfait du Très Honorable J. G. S. Lefèvre, qui embrassait toute la question et prouvait l'utilité de la continuation du système, une seconde commission d'enquête composée de deux membres anglais, Bonamy Price et Frederick St. John, et d'un membre irlandais, le capitaine Sullivan, de la Marine Royale, fut nommée; ces commissaires, différant d'opinion, donnèrent des rapports séparés; celui de la majorité se déclarant en faveur de la continuation de la marque et du système existant. Afin de faire connaître les vues des différents membres, nous allons donner un extrait du rapport de MM. Price et St. John. Ce document remarquablement bien écrit et très élaboré développe tous les arguments présentés pour ou contre l'inspection des officiers des pêcheries et le système de marque officielle; il est trop long pour être donné ici en entier, mais les remarques les plus frappantes qu'il contient sont celles qui suivent:—

“ Le premier argument présenté par les partisans de la marque expose, croyons-nous, la vraie question à décider. Il s'agit d'un commerce établi et florissant. Ce commerce emploie un capital immense, il tire du sein de la mer une proportion con-