

conserves aussi vite que cela aurait été nécessaire, et en conséquence les tables, etc., trop longtemps saturées du fluide provenant du poisson sans être lavées, surtout on été, gâtait la viande. Nous sommes encore d'opinion qu'il ne devrait pas y avoir de saison réservée, mais que chacun devrait avoir le loisir de mettre le homard en conserves tout comme les autres poissons; alors il n'y aurait pas tant de hâte d'en préparer beaucoup en aussi peu de temps. Nous sommes convaincus que pour faire de bonnes opérations il faut des bâtisses spacieuses, exposées au grand air et proprement entretenues. Aussi nous agrandissons notre fabrique de Guernsey Cove, laquelle, une fois ces travaux terminés, aura près de 200 pieds de longueur, tandis que notre fabrique située sur le côté nord de Murray Harbor passe pour être la plus considérable qu'il y ait sur l'Île et celle qui a fait le plus d'opérations. Espérant que vous pourrez recommander l'abolition de la saison réservée, etc."

La proposition de fermer complètement les fabriques pendant une ou plusieurs années quand l'approvisionnement manque est trop crue pour être acceptée. S'il faut cinq ans au homard après sa sortie de l'œuf pour devenir adulte, un repos d'un an ne peut avoir sur le rendement des années suivantes d'autre effet que de faire avancer d'un an le survivant dans l'échelle de l'âge. Un repos de cinq années consécutives serait nécessaire pour produire un homard de bonne qualité, et pour que l'approvisionnement ne soit pas diminué il faudrait cesser complètement la pêche durant chaque lustre alternatif de cinq ans. Inutile de dire que cet arrangement est à la fois compliqué et impossible.

Soumettre les côtes nord et sud de notre petite Île à des règlements différents serait établir un précédent qui pourrait occasionner des embarras ici et ailleurs. Dans toute concurrence il se présente des chances plus ou moins bonnes auxquelles il est impossible à un gouvernement de suppléer. Ainsi, par exemple, le choix d'une localité pour y établir une entreprise est une question de jugement individuel qui ne peut changer les règlements généraux, excepté dans des circonstances très exceptionnelles. Néanmoins, les fabricants établis au sud de l'Île, ayant pour la plupart choisi leurs emplacements avant que les règlements de pêche fussent établis dans la province, se trouvent dans des conditions désavantageuses. Leurs griefs sont exposés dans une lettre adressée à l'inspecteur par M. Anderson, propriétaire d'un établissement considérable situé à Belle Creek, comté de King. Il dit:—

" Sur le côté sud de l'Île, des quatre mois qui sont aujourd'hui accordés, il n'y en a que deux et vingt-quatre jours au plus où la pêche puisse être faite de manière à rémunérer. C'est à peine si on peut prendre un homard avant le 20 mai; à partir de cette date jusqu'au 1er août, alors qu'il commence à devenir plus mou, et il continue d'être impropre à être mis en conserves jusque vers la fin du même mois. En août il se prend beaucoup de homard, mais un tiers au moins ne vaut rien et il est jeté. Ce système conduit à la destruction du homard, car les pêcheurs tendent un plus grand nombre de trappes afin de compenser les pertes occasionnées par le triage. Or, la mise en conserves des deux autres tiers qui sont de qualité inférieure a évidemment compromis la réputation de notre homard sur le marché, car une grande partie de celui qui est préparé manque avant d'être expédié, ce qui n'arrive en aucune autre saison. Ce qu'il faudrait, ce serait de changer la saison réservée et de la fixer du 15 mai au 15 octobre, en laissant le mois d'août libre. On n'a placé des capitaux dans cette industrie que pour les perdre et ruiner la réputation de notre homard."

Je corrobore les assertions de M. Anderson, et je crois que le remède se trouve dans un changement général de la saison réservée. Je m'explique:

Le but du gouvernement, en fixant du 20 avril au 20 août l'époque de la pêche au homard, était évidemment de donner aux pêcheurs 106 jours pleins (cette année il y en a eu 116). En réalité, ils n'en ont pas plus que 70, au plus. Ainsi, les fabricants respectables ne laissent pas entrer le homard reproducteur ou à enveloppe tendre dans les conserves, et la période pendant laquelle le homard dans cette condition est en trop grande proportion pour laisser une marge au profit dans les opérations générales de la fabrique, elle dure environ un mois, celui de juillet; en déduisant, disons la moitié des jours ouvrables de juillet, il ne reste plus que quatre-vingt-treize jours, desquels il faut encore en retrancher vingt de mauvais temps au commence-