

Notre-Dame-de-Grâce a parcouru une longue liste de publications scientifiques préparées depuis 30 ans par notre Office technique et scientifique des pêches, pour signaler quelques titres qui, à son avis, indiquaient un gaspillage scandaleux d'énergie et d'argent. Je trouve cela fort difficile à comprendre, car dans son discours sur le budget, il y a deux ou trois jours, il a mentionné le genre de concessions qu'il voudrait que le gouvernement fit aux fins de recherches dans le domaine de la fabrication. Ces deux députés auraient pu bien facilement téléphoner à notre Office technique et scientifique, en voyant ces titres qui ont excité leur curiosité, pour découvrir le motif de ces publications. C'était trop facile, et bien sûr ils n'auraient pas obtenu la publicité qu'ils désiraient en agissant de la sorte.

Je ne saurais mieux décrire le travail de notre Office technique et scientifique qu'en prenant la liste des publications que le député de Notre-Dame-de-Grâce a consignée à notre compte rendu, pour démontrer le genre de travaux que nous accomplissons et leur raison d'être. Les deux premières publications qu'il a choisies sont d'ordre technique. J'imagine que les titres ont piqué son intérêt. J'ai dit que la chimie organique est un sujet ardu.

Le premier est intitulé: "Les effets du pH sur la désoxydation enzymotique de l'oxide triméthylamine". C'est un feuillet d'une page. L'autre est intitulé: "Action bactériostatique de l'hydroxylamine". Dans nos laboratoires d'Halifax, nous travaillons sans cesse en vue d'obtenir des lavages qui permettront de tuer les bactéries ou, s'ils ne les tuent pas, d'en retarder l'action, vu que les bactéries commencent leur œuvre dès qu'un organisme cesse de vivre. Nous avons accompli beaucoup de travaux dans ce domaine pour le compte de l'industrie de la pêche. On y a découvert, entre autres choses, une solution très légère avec laquelle on lave le homard avant la mise en conserve pour l'empêcher de se décolorer dans la boîte. Voilà une réussite très importante pour le commerce. Les deux études effectuées se rangent dans cette catégorie. Ces études portaient sur les effets d'une légère acidité dans un produit chimique dont on se sert généralement à cette fin. Il s'agit d'études de caractère très technique. L'industrie en cause sait pourquoi on s'est livré à ces recherches. A seule fin de montrer comment cela est dispendieux, chaque texte, une fois publié, se vend 5c. On en a publié un à la station de recherches du Pacifique, en 1945, et un autre à la station de l'Atlantique, en 1949. La distribution est restreinte aux institutions scientifiques qui nous fournissent des documents et à nos universités.

[L'hon. M. Sinclair.]

On en garde un petit nombre destiné aux hommes de science indépendants. Il reste donc trente-deux exemplaires de la première étude, à 5c. l'exemplaire, cela fait \$1.60. De la seconde, il reste vingt exemplaires, à 5c., soit \$1 ou, en tout, \$2.60.

Peu importe ce qu'en pense l'honorable représentant de Notre-Dame-de-Grâce, ce qu'il y a surtout lieu de retenir, c'est que l'industrie du filet de poisson, dans les provinces Maritimes, attache beaucoup d'importance à ce travail. C'est elle qui insiste auprès de moi pour obtenir qu'on affecte de plus en plus de capitaux à cette phase importante.

Évidemment, la publication suivante est beaucoup mieux; elle s'intitule "La lune et la consommation des moules". Cela semble idiot à l'honorable député. Eh! bien, les moules sont un coquillage très important. En Europe, le marché des moules est considérable. Ici, nous sommes si riches en coquillages que le débouché pour les moules n'est pas très grand. Cependant, beaucoup de personnes en mangent.

Une voix: Très bien!

L'hon. M. Sinclair: J'entends un "très bien" venant du Nouveau-Brunswick. Il existe une légende voulant que les moules soient toxiques à une certaine période du mois. Nous avons donc demandé à l'un de nos spécialistes de rédiger cette petite brochure sur les moules. Si le député de Notre-Dame-de-Grâce l'avait lue, il aurait compris pourquoi on l'avait publiée. Les moules frayent à la pleine lune. Le meilleur moment de les manger est donc environ une semaine avant la pleine lune, non pas quand elles frayent, ni, évidemment, une semaine après le moment du frai, quand elles sont épuisées. La brochure indique également que les moules ne peuvent avoir d'effets toxiques que quand elles proviennent d'un endroit toxique.

Toutes ces publications coûtent cinq cents; il nous en reste 91 exemplaires, ce qui veut dire qu'il nous en reste pour une valeur de \$4.95, afin de renseigner les gens des Maritimes au sujet des moules.

M. Stick: C'est une ruine pour le pays!

M. Sinclair: Le poisson suivant est la morue longue. Si l'honorable représentant de Notre-Dame-de-Grâce était un Canadien de l'ouest, il aurait su que la morue longue est le second poisson par rang d'importance sur le littoral ouest. Un seul poisson, l'honorable représentant d'Esquimalt-Saanich le sait, lui dame le pion, c'est le flétan. Dans l'intérêt de nos pêcheurs et de notre industrie en général, il nous fallait réunir en une seule publication les travaux de nos investigateurs scientifiques