

seront estampées d'après les dénominations suivantes, respectivement :

1. Le saumon, pour être estampé "No. 1," devra se composer de l'espèce la plus grande, la meilleure et la plus grasse, être bien fendu, le sang en étant bien étanché avant de le saler, bien préparé, dans la meilleure condition et, sous tous rapports, exempt de tache, rouille ou dommage d'aucun genre.

Pour être estampé "No. 2," il devra comprendre la meilleure qualité de saumon qui reste après le choix de la première qualité, et il devra être bon, sain, bien fendu et préparé, dans la meilleure condition, et sous tous rapports, exempt de tache, rouille ou dommage de tout genre.

Pour être estampé "No. 3," il devra comprendre le saumon qui reste après le choix des deux premières qualités; il devra être bon, sain, et, sous tous rapports, exempt de tache, rouille ou dommage de tout genre.

2. Le maquereau, pour être estampé "No. 1," devra se composer du maquereau de la meilleure qualité et le plus gras; il devra être bien fendu, le sang en étant bien étanché avant d'être salé, bien préparé, dans la meilleure condition, et exempt de tache, rouille ou dommage de tout genre, et il devra mesurer pas moins de quatorze pouces de l'extrémité de la tête à la fourche de la queue.

Pour être estampé "No. 2," il devra comprendre le maquereau de la meilleure qualité qui reste après le choix de la première qualité; il sera bien fendu et lavé, bien préparé et, sous tous rapports, exempt de tache, rouille ou dommage de tout genre, et devra mesurer pas moins de douze pouces de l'extrémité de la tête à la fourche de la queue.

Pour être estampé "No. 3," il devra se composer de maquereau sain de bonne qualité, être bien préparé et exempt de tache, rouille ou dommage de tout genre, et mesurer onze pouces et plus de l'extrémité de la tête à la fourche de la queue.

Tout maquereau de moins de onze pouces de long, sain de bonne qualité, et exempt de tache, rouille ou dommage de tout genre, sera estampé du mot "small" au lieu d'un numéro.

Tout maquereau court, brûlé du soleil ou décoloré, de toutes classes et n'étant pas d'ailleurs défectueux, sera estampé "No. 4."

3. Les harengs et gasperaux, pour être estampés No. 1, devront se composer du poisson de la plus grande dimension et de la meilleure espèce.

Pour être estampés No. 2, ils comprendront le hareng de la meilleure espèce restant après le choix de la première qualité.

Tout hareng n'ayant pas la grosseur voulue, sera estampé "No. 3" et du mot "small" en sus des autres marques.

Tout hareng fendu sera estampé du mot "split" en sus de toutes autres marques.

Tout hareng vidé par les ouïes sera estampé du mot "gibbed" en sus de toutes les autres marques.

Tout hareng ni vidé par les ouïes ni fendu, sera estampé du mot "round" en sus de toutes autres marques.

Tout hareng de printemps sera estampé du mot "spring" en sus de toutes autres marques.

Le poisson ci-dessus sera bien nettoyé et préparé, et, sous tous rapports, exempt de rouille, tache ou dommage de toute nature.

4. Le hareng fumé, pour être estampé "No. 1," comprendra le poisson de la meilleure qualité et le plus gras; celui devant être estampé "No. 2," se composera du poisson le plus maigre, le plus petit et le plus inférieur. Ces deux qualités de poisson seront bien fumées, exemptes de taches et ni brûlées ni grillées; et nul hareng rouge ou fumé ne sera estampé à moins qu'il ne soit bien et suffisamment préparé, et soigneusement paqué dans les barils ou demi-barils étanchés et solides; et s'il est paqué dans des tinettes ou boîtes, ces dernières devront être faites de planches bien conditionnées, les cotés, le dessus et le dessous n'ayant pas moins d'un demi pouce d'épaisseur et les extrémités au moins trois quarts de pouce d'épaisseur; et l'intérieur de chaque boîte devra avoir dix-huit pouces de long, neuf pouces de large, et huit pouces de profondeur; elle devra être bien clouée et les couvercles en seront aplatis;

Le hareng taché, brûlé, grillé et mal-fumé sera considéré comme rebut "refused," et il pourra être estampé comme tel sans autre dénomination.

5. La truite de mer, pour être estampée "No. 1" se composera du poisson le plus gros, le plus gras et de la meilleure qualité, étant bien fendu, et, sous tous rapports, exempt de tache, rouille ou dommage de toute nature.

Celle qui sera estampée "No. 2" se composera de la truite de meilleure qualité qui reste après

le choix de la première qualité, et devra se composer de poisson sain exempt de tache ou de rouille ou dommage de toute nature.

6. La truite des lacs et la truite saumonée, pour être estampées "No. 1 Lako" se composeront du poisson le plus gros et le plus gras, exempt de tache, rouille ou dommage de toute nature.

Pour être estampé "No. 2 Lako" l'on prendra le poisson de la meilleure qualité ensuite, exempt de tache, rouille ou dommage de toute nature.

7. Le poisson blanc, pour être estampé "No. 1," se composera du poisson le plus gros et le plus gras, préparé en bonne condition et, sous tous rapports, exempt de tache, rouille ou dommage de toute nature.

Le "No. 2" se composera du poisson qui reste après le choix de la première qualité et sera exempt de tache rouille, ou dommage de toute nature.

8. La morue, la lingue, la merluque, l'aigrofin (*haddock*), et le merlan en paquets et en grenier, pour être classés "Merchantable large," comprendront le poisson le plus gros, le meilleur et le plus gras, bien fendu et nettoyé, bien préparé, dans la meilleure condition, et, sous tous rapports, exempt de tache, non brûlé de sel ou non endommagé, et devant mesurer au moins vingt-quatre pouces de long; la morue marchande "merchantable" comprendra la meilleure espèce qui reste après le premier choix, et devra être bien fendu et lavée, bien préparée et, sous tous rapports, exempt de tache, non brûlée de sel ou non endommagée. Tout ce qui reste après pourra être classé comme "West India."

La morue verte en grenier, pour être classée "Large No. 1" se composera de morue de la meilleure qualité et la plus grasse, bien préparée, dans la meilleure condition, et, sous tous rapports, exempt de tache, non brûlée de sel, ou non endommagée, et devra mesurer au moins vingt-quatre pouces jusqu'à la fourche de la queue.

Celle qui reste après le choix de la première qualité, pour être classée comme "Medium," devra être saine, bien préparée en exempt de tache, non brûlée de sel ou non endommagée, et devra mesurer au moins vingt pouces jusqu'à la fourche de la queue.

La morue verte en barils, avec ou sans saumure, pour être classée "No. 1," devra se composer du poisson de la meilleure qualité et la plus gras, bien fendu et nettoyé, bien préparé, en très bonne condition, et, sous rapports, exempt de tache, non brûlé de sel, et exempt de rouille ou dommage de toute nature, et il devra mesurer au moins quinze pouces jusqu'à la fourche de la queue.

Le poisson qui reste après le choix de la première qualité, pour être classé "No. 2," devra être sain, bien préparé, et exempt de tache, non brûlé de sel, et exempt de rouille ou dommage de toute nature.

Toutes autres espèces de poisson non énumérées dans la présente section et appartenant à des dénominations spécifiées par le présent acte, telles que lingue, merluque, aigrofin, merlan, barbu, flétan, alose, achigan, anguilles, langues de morue et notes de morue, en tinettes ou barils, seront estampées comme telles et devront être saines et bien préparées, non tachées, non brûlées de sel, et exemptes de rouille ou dommage de toute nature.

10. Le petit poisson ordinairement encaqué entier avec du sel sec ou de la saumure, sera placé dans de bonnes tinettes, des dimensions et matériaux prescrits par le présent acte pour l'encaquage du poisson fendu saumuré, et il devra être encaqué serré, du champ dans la tinette et convenablement salé avec du gros sel sec et sain, et les tinettes seront comblées de poisson et de sel, et il ne sera pas mis plus de sel avec le poisson qu'il n'est nécessaire pour le conserver; et les tinettes contenant ce poisson entier seront estampées de la dénomination du poisson, et seront désignées tel que proscrire par le présent acte relativement aux qualités etc., de tous autres poissons saumurés.

11. Tout poisson rouillé ou sur, quelle qu'en soit l'espèce ou classe, sera estampé du mot "rusty" ou "sour" en sus des autres marques.

12. Nul poisson gâté ou taché, ou poisson mutilé dans le but de cacher les marques et le fait qu'il a été pris illégalement, ou qui ne peut être mesuré, ne sera inspecté; et il sera du devoir de tout inspecteur ou assistant-inspecteur de saisir, et de tout magistrat de confisquer au bénéfice de Sa Majesté tout poisson trouvé ou offert en vente qui aurait été tué ou pris en temps prohibé, ou par des moyens illégaux, et tout poisson en aucun temps offert en vente ou en échange, ou que l'on cherchera à exporter dans une condition malsaine.

13. Le poisson saumuré pouvant être préparé en grenier, s'il n'est pas ainsi inspecté et certifié,

et ensuite encaqué dans des barils, sera estampé du mot "Bulk" en sus des autres marques.

14. Chaque baril ou caque ou tinette de poisson contiendra du poisson de la même qualité ou des parties de la même espèce et qualité, convenablement encaqué par rangs séparés, et sur chaque rang de poisson ainsi encaqué une quantité suffisante de sel sain, net et exempt de chaux, sera régulièrement placée, et ainsi dans la même proportion pour tous autres vaisseaux, à la discrétion de l'inspecteur ou assistant-inspecteur; et après que le vaisseau aura été convenablement encaqué et foncé, il sera rempli de bonne saumure, suffisamment forte pour faire flotter un poisson de l'espèce ainsi encaquée.

15. S'il appert à l'inspecteur ou à l'assistant-inspecteur qu'une partie du poisson par lui inspecté est en bon état, et qu'une partie est en mauvais état, il les séparera l'une de l'autre, encaquera de nouveau le poisson en bon état, et l'estimera d'après sa qualité; et la portion que l'inspecteur ne jugera point capable de se conserver, il la condamnera comme mauvaise, et il estampera le mot "refused" en sus des autres marques.

16. Si quelque accident rendait nécessaire d'encaquer de nouveau le poisson inspecté, la chose sera dans tous les cas faite par l'entremise et en la présence d'un inspecteur ou assistant-inspecteur; et quiconque entreprendra d'encaquer de nouveau ou estampé ce poisson sera passible d'une amende de pas plus de vingt piastres pour chaque contravention.

17. Lorsque du poisson estampé par un inspecteur n'aura pas la quantité ou qualité indiquée par la marque, ou lorsque, à quelque égard que ce soit, les exigences du présent acte n'auront pas été remplies, l'inspecteur pourra le faire ré-inspecter; et s'il appert que la défeciosité provient de la condition du poisson ou de la mauvaise qualité du vaisseau, ou du fait que le poisson a été mal encaqué ou saumuré lors de l'inspection, il pourra recouvrer les frais et dépenses nécessités par les frais de la ré-inspection de l'assistant qui l'a estampé.

18. Le poisson saumuré, régulièrement inspecté, encaqué et estampé, et les huiles inspectées et estampées, en vertu du présent acte, dans toute localité des provinces de la Nouvelle Ecosse, du Nouveau-Brunswick, Québec ou Ontario, ne sera pas assujéti à la ré-inspection dans la Puissance, sauf seulement dans les cas ci-haut prévus par le présent acte.

19. Chaque tierçon sera de trois cents livres et chaque demi-tierçon de cent-cinquante livres; chaque baril sera de deux cents livres, et chaque demi-baril de cent livres; chaque quintal sera de cent livres; chaque *Drift* équivaudra à deux cents livres; et chaque boîte de harengs contiendra vingt-cinq livres livres. Dans chacun des cas ci-haut le poids sera calculé, indépendamment du sel et de la saumure, au poids avoir-dupoids.

20. Sur chaque tête ou fond de baril de poisson sau muré ou salé sec, ainsi que sur toute boîte de poisson, après qu'il aura été inspecté, assorti, classé, pesé et encaqué conformément au présent acte, seront estampés, en caractères lisibles, la description du poisson, le poids et la qualité contenus dans le vaisseau, les initiales du nom de baptême et le nom de famille en entier de l'inspecteur ou assistant-inspecteur par qui le poisson a été inspecté, et le mois et l'année de l'inspection.

Le bureau d'examineurs des inspecteurs de poisson et d'huile de poisson établira et conservera l'étalon des huiles de poisson dans la Nouvelle-Ecosse, le Nouveau-Brunswick, Québec et Ontario, respectivement; et elles seront classifiées, d'après l'étalon, comme suit:—

1. L'huile de baloine sera exempte d'adultération de toute espèce, et sera estampée comme telle dans la classe, selon la qualité, fixée par l'étalon: si c'est No. 1, "Pale," si c'est le No. 2, "Straw," si c'est le No. 3, "Brown";

2. L'huile de loup-marin ou phoque sera exempte d'adultération de toute espèce, et sera estampée comme telle, selon la qualité établie par l'étalon: si c'est le No. 1, "Strictly Pale," si c'est le No. 2, "Pale," si c'est le No. 3, "Straw," si c'est le No. 4, "Brown," si c'est le No. 5, "Dark Brown."

3. L'huile de marsouin sera exempte d'adultération de toute espèce, et sera estampée comme telle, selon la qualité établie par l'étalon: si c'est le No. 1, "Pale," si c'est le No. 2, "Straw," si c'est le No. 3, "Brown,"

4. L'huile de morue sera exempte d'adultération, et estampée comme telle.

5. L'huile de harengs et toutes autres huiles de poisson seront estampées comme telles.

6. L'inspecteur ou assistant-inspecteur déter-