

LA COMPAGNIE DU RICHELIEU.

L'assemblée générale annuelle des actionnaires de la compagnie du Richelieu a eu lieu dans ses nouveaux bureaux, numéro 238 rue St. Paul, jeudi, le 15 du courant, à deux heures de l'après-midi.

L'état général de la compagnie, ainsi que la feuille de balance furent soumis aux actionnaires et après lecture du rapport des auditeurs et celui des directeurs déclarant un dividende de dix par cent payable aux actionnaires à demande et un *stock bonus* de cinquante par cent provenant du surplus des profits de plusieurs années approprié à la construction des steamers et des quais.

10. Il fut proposé par M. Robert Anderson, secondé par M. S. Kirari, et résolu que le rapport des directeurs qui vient d'être lu, soit reçu et adopté.

20. Proposé par M. Henry Hogan, secondé par M. Bétournay et résolu : que les messieurs suivants composent le bureau de direction pour l'année courante savoir : MM. John Pratt, Wm. McNaughton, David Torrance, Adolphe Roy, Théodore Hart, Henry Starnes, Thomas Caverhill, J. Félix Sincennes et Maurice Cuvillier.

30. Proposé par M. F.-X. Brazeau secondé par M. N. B. Cumming et résolu : que M. John Plimsoil et J. A. Gravel soient nommés auditeurs pour examiner les comptes de la Compagnie pour l'année courante.

Immédiatement après l'assemblée générale les nouveaux directeurs se sont assemblés et ont élus à l'unanimité M. John Pratt, président et M. William McNaughton, vice-président. Puis ils ont procédé à la nomination des principaux officiers comme suit :

J. B. Lamère, agent-général, J. N. Beaudry, secrétaire-trésorier ; Wallace McNaughton et William Burn, assistants ; A. Desforges, agent pour Québec ; Arthur Gagnon, comptable, et P. T. Masson, au département du fret ; L. B. Voligny, agent du fret à Montréal et E. Painchaud, assistant ; L. V. Blanchard, intendante du département des provisions ; Théophile Sicard, comptable à Sorel ; O. O. Désilets, agent aux Trois-Rivières et J. H. Marchildon, agent à Baticaneau. Les capitaines Robert Nelson, J. B. Labelle, Joseph Duval, L. H. Roy, François Lamoureux, P. E. Malbiot, Evrasto Lafoice, Régis Latraverse, et les *Pursers* Hertel Laroc que, Ernest Brousseau, Emmanuel Crépeau, Jean Chapedelaine et L. N. Benoit.

INSPECTION OBLIGATOIRE.

Nous publions à la demande de plusieurs de nos lecteurs les réponses données au Comité spécial des pêcheries à la question.

L'inspection du poisson est-elle nécessaire. et devrait-elle être obligatoire ?

RÉPONSES DE—

Thompson.—Elle est très nécessaire, mais je ne vois pas qu'il serait à propos de nommer pour cela d'autres officiers inutiles. L'inspection pourrait se faire par quelques uns des nombreux officiers actuels.

C. E. Anderson.—Dans la partie ouest de la province—je parle surtout de Toronto—le système actuel d'inspection est regardé comme étant de peu d'utilité, attendu qu'elle ne garantit pas la quantité. Je cite le fait suivant à l'appui de mon dire : Il y a environ un mois, j'avais à vendre à Toronto 200 bbis. de hareng No. 1 venant de Québec, et dont le prix, sur le marché de cette dernière place, était de \$6 à \$7. J'offris aux commerçants de Toronto de leur en vendre, mais aucun d'eux n'en voulut, pour la raison qu'il n'y avait aucune garantie de la manière dont il était préparé, et qu'il y aurait dix chances pour une de le voir se gâter, comme cela s'est vu à Toronto presque à chaque saison.

Si l'inspection était obligatoire, il en résulterait de grands avantages pour cette industrie importante, surtout dans Ontario.

Dumaresny.—Je suis d'avis qu'il est nécessaire que toutes les sortes de poisson soient inspectées, plus particulièrement le poisson salé. Tout poisson arrivant sur un marché sans avoir été inspecté devrait l'être aux frais du propriétaire. Cela empêcherait que l'on ait autant de mauvais poisson d'acheminé des ports du golfe sur les marchés canadiens ;—son poids serait aussi celui convenu. J'ai vu expédier à Québec du poisson

qui n'était bon que comme engrais, et s'il avait été inspecté avant son expédition, on l'eût certainement confisqué. En rendant l'inspection obligatoire pour l'expéditeur ou le propriétaire, soit avant l'expédition, soit à l'arrivée à sa destination, ce serait mettre fin au poisson de qualité inférieure. Des hommes pratiques seulement devraient être employés comme inspecteurs.

Enright et autres.—L'inspection du poisson serait nécessaire et avantageuse aux pêcheurs, à la condition qu'elle fût faite aux frais du gouvernement, sinon, ce serait les appauvrir encore.

La Perrelle.—Je suis d'avis qu'à Québec l'inspection devrait être obligatoire, surtout pour le poisson salé, qui est préparé par bien des habitants de la côte, avec assez de négligence pour ôter toute confiance aux acquéreurs, faire diminuer la consommation et ruiner, enfin de compte, cette industrie.

Baudin.—Elle est nécessaire et devrait être obligatoire. L'inspection devrait surveiller même la préparation du poisson.

Stors.—Elle est nécessaire pour le poisson salé et devrait être obligatoire.

Price.—Nécessaire.—Obligatoire.

Vigneau.—Ne la croit pas nécessaire. L'acquéreur devrait être lui-même l'inspecteur ; s'il en est incapable, il ne devrait pas entreprendre ce commerce.

Chrasson.—Elle est peut être nécessaire mais elle ne devrait pas être obligatoire.

A. Cormier.—L'inspection pourrait être nécessaire mais non obligatoire, car cela pourrait donner lieu à des abus. Les inspecteurs pourraient agir partialement et faire eux-mêmes le commerce de poisson.

Grenier.—L'inspection du poisson est absolument nécessaire et elle devrait être obligatoire. Il en résulterait de grands avantages pour le pêcheur, car le poisson se vendrait à un prix plus élevé.

C. C. Fox.—Une inspection obligatoire pour tout le poisson salé est absolument nécessaire, si le gouvernement désire développer cette branche importante de notre commerce à l'étranger. Pour l'avantage des consommateurs la même mesure est nécessaire pour nos marchés intérieurs.

J'ai vu le poisson salé des Provinces Maritimes, des Etats-Unis, ainsi que celui préparé à Wick en Ecosse, et je n'hésite pas à dire que celui préparé dans la Province de Québec est le pire de tous, car il est très-mal salé, très-mal lavé, très-mal paqué, et n'a presque invariablement, jamais le poids voulu. Aux Iles de la Magdeleine, où il se prend chaque année de 100,000 à 200,000 barils de hareng et une grande quantité de maquereau, j'ai vu du hareng pris de la même seine par des pêcheurs de l'île de la Magdeleine et de la Nouvelle-Ecosse, et quelques mois plus tard, j'ai vu le même poisson se vendre à Halifax, et celui préparé à l'île de la Magdeleine rapporter 50 p. c. de moins que celui de néo-Ecossais, et cela seulement par la différence entre les deux manières de le préparer. Le hareng et le maquereau de la Nouvelle-Ecosse se vendent à Québec et à Ontario à un plus haut prix que ceux préparés par les pêcheurs de Québec, et cependant, le maquereau est pris dans le Golfe et le hareng au Labrador. Pourquoi cela ? Parce que, pendant quelque temps, l'inspection du poisson a été obligatoire dans la Nouvelle-Ecosse, et quoique cette loi ait été révoquée depuis plusieurs années, les habitants n'en ont pas moins conservé l'habitude de bien préparer leur poisson.

À mon avis, il ne serait pas nécessaire que le poisson sec fut inspecté, d'abord parce que chacun peut en connaître la qualité quand il l'achète, en ensuite, parce que, étant l'article de choix du commerce de la côte, il est préparé sous la surveillance directe du marchand, qui en fait le partage, pour les différents marchés, selon sa qualité. Mais tout le poisson salé est préparé par les pêcheurs ; on ne peut voir ce que le baril contient ; et le système des grands avances, qui est en vogue dans les districts de pêche, induit le marchand à accepter avec empressement tout ce qu'on lui offre pour liquider en partie sa créance, et cela sans se montrer particulier sous le rapport de la qualité.

L'inspection devrait être obligatoire, parce

que, comme classe, les pêcheurs sont indolents, sans ambition. Leur intérêt personnel n'est pour eux qu'un faible mobile, et bien qu'ils sachent que le poisson de bonne qualité doit rapporter un prix supérieur, 90 sur 100 préfèrent ne faire qu'un minime profit, pourvu que cela leur évite un peu plus de peine et de soin. D'un autre côté, pour que l'inspection ait un bon effet, le traitement affecté à la charge d'inspecteur devrait être assez élevé pour que des hommes compétents et indépendants veuillent la remplir. Par la loi des pêcheries de l'ancienne province du Canada, tout le poisson pris sur des navires licenciés était inspecté, mais comment ? Aux Iles de la Magdeleine, chaque baril était bien examiné et posé par l'inspecteur, mais cela eût peut-être coûté un grand nombre de refus de faire inspecter son poisson par lui ; ils préférèrent le rendre à Québec, où, disaient-ils, on n'ouvrirait, une fois l'honneur payé, que trois ou quatre barils, après quoi l'inspecteur leur donnerait un certificat pour le tout. Je sais un autre inspecteur de ce district qu'aucun marchand ne croit capable de préparer son propre poisson, et qui, n'ayant jamais vu que le mauvais poisson salé sur la côte de sa localité—et pourtant c'était un inspecteur assermenté—donnait des certificats attestant de la quantité, et qualité de poisson qu'il n'avait jamais vu ou qui se trouvait à 12 milles de distance.

Pourier.—Non.

Delany et autres.—Elle ne l'est pas. Si elle était établie, elle devrait être optionnelle.

J. W. J. Fox.—Je ne crois pas à la nécessité de l'inspection aux endroits où le poisson est pris et préparé, à moins qu'il ne soit destiné à l'étranger, mais elle est très nécessaire et elle devrait être obligatoire dans nos ports, soit pour la consommation à l'intérieur soit pour l'exportation à l'étranger.

Bourque et autres.—Elle est nécessaire et devrait être obligatoire.

Rivier.—L'inspection du poisson est nécessaire, mais si elle était rendue obligatoire, elle ferait tort pendant quelque temps.

Sirois.—L'inspection du poisson est ou ne peut plus nécessaire et elle devrait être obligatoire ; mais l'inspecteur devrait être une personne tout à fait compétente.

Eden.—Au moins un inspecteur devrait être nommé dans chaque localité pour examiner tout le poisson qui doit être exporté ; il en devrait être de même pour l'huile de morue et de baleine, et l'inspection devrait être obligatoire.

Painchaud.—L'inspection devrait être obligatoire, mais la question est de savoir où elle devrait se faire. Je suis d'avis que ce doit être là où le poisson est pris et vendu. Que les inspecteurs aient le pouvoir de nommer des adjoints à chaque place.

Whalen.—Elle est nécessaire et devrait être obligatoire.

Dimock.—Si l'on veut que le hareng de la Baie-des-Chaleurs acquière la réputation d'être de bonne qualité, une inspection obligatoire est de toute nécessité.

Faltes et autres.—Elle n'est pas nécessaire, le poisson étant ordinairement inspecté en arrivant à Québec.

Chambre de commerce de Québec.—Elle est fermement d'avis que l'inspection obligatoire du poisson et de l'huile est nécessaire, et elle a fréquemment demandé un gouvernement une loi à cet effet.

Lhon. F. Ferguson.—Absolument nécessaire et elle devrait être obligatoire.

Mathews.—Je crois qu'elle est nécessaire et qu'elle devrait être obligatoire, car elle empêcherait la vente d'un grand quantité de poisson mal préparé, ce qui ne peut que nuire à ceux qui n'apportent pas le même négligence dans la préparation de cet article.

Honey.—Elle est nécessaire pour toute espèce de poisson et elle devrait être obligatoire. Tous ceux qui préparent n'importe quelles espèces de poisson devraient mettre le nom du propriétaire sur le coli, et lors de l'examen, l'inspecteur devrait y apposer l'étampe indiquant la qualité et portant son nom. Il se commet beaucoup de fraudes dans l'emballage du poisson. Le hareng fumé devrait également être examiné et porter le marque de l'inspection, car il y a fraude aussi bien pour le poisson fumé que pour le salé. Les deux se vendent souvent