

lagash a été fondée il y a plusieurs années et, en temps normal, elle donne de l'emploi à cent personnes environ. Quand on l'a fondée, on pensait qu'elle allait fonctionner de pair avec l'industrie de la pêche dans la Nouvelle-Ecosse. La région où elle est établie est loin d'être prospère; sa population se débat depuis deux ans dans des conditions très difficiles. Afin de faire voir au comité le bon esprit qui règne entre les patrons et les employés, je dois dire qu'ils en sont venus à une entente qui fait de cette industrie une entreprise coopérative.

Les remarques dérogatoires des honorables députés d'Antigonish-Guysborough et de Shelburne-Yarmouth, au sujet de la qualité du sel de cet endroit en vue de la préparation du poisson doivent être réfutées par des personnes du métier et qui parlent à bon escient. A ce sujet, je vais lire certains télégrammes que j'ai reçus de personnes qui sont au fait du commerce, sur la valeur de ce sel dans la préparation du poisson. Le premier vient de S. R. Griffin & Son, de Goldboro, Nouvelle-Ecosse:

Le sel de Malagash est le meilleur que nous ayons employé pour la préparation de la morue séchée bein dur; elle ne devient jamais humide après avoir été séchée, ou ne rougit pas dans les pays chauds, comme il arrive souvent quand le poisson est préparé avec du sel comme celui des îles Turques.

Le télégramme suivant est d'Austin E. Nickerson, un homme d'affaires de la circonscription de l'honorable député de Shelburne-Yarmouth (M. Ralston):

Je comprends qu'il y a une discussion au sujet du sel de Malagash. Nous employons uniquement le sel de Malagash depuis dix ans avec d'excellents résultats; notre poisson se conserve si bien que nous obtenons des prix plus élevés pour cette raison. Nous n'avons jamais vu de poisson rougir, mais le sel contient un peu de sédiment, probablement de gravier, que l'on élimine en employant les méthodes voulues pour la préparation du poisson. Nous avons employé plusieurs autres espèces de sel, y compris du sel importé d'Allemagne, mais nous préférons celui de Malagash.

Voici un autre télégramme de McCormack and Zatzman, Limited, de Saint-Jean, Nouveau-Brunswick:

Relativement au sel de Malagash, nous en avons employé des milliers de tonnes depuis quelques années et nous avons expédié une grande partie de notre poisson dans les pays tropicaux, sans aucune perte et sans frais d'entrepôt frigorifique. Nous subissons autrefois des pertes de ce genre quand nous employions du sel extrait au soleil, ou sel de mer. Le sel de Malagash est le meilleur que nous connaissons pour la préparation du hareng fumé et du gasparot. Vous ne ferez aucune erreur en faisant votre possible pour populariser l'emploi du sel de Malagash par les pêcheurs canadiens.

[M. Smith (Cumberland).]

J'ai un autre télégramme de A. Haydon, des îles de la Madeleine. Il m'a été expédié de New-Glasgow et se lit ainsi:

De passage ici aujourd'hui, j'ai pris connaissance de la discussion qu'il y a dans la Chambre au sujet du sel et de la préparation du poisson. Après avoir passé plusieurs années à surveiller la préparation du poisson dans la Nouvelle-Ecosse et aux îles de la Madeleine, j'ai employé du sel des mines de Malagash à la préparation de la morue et du maquereau et j'en ai été entièrement satisfait. Je trouve que le poisson préparé avec du sel de mine a une saveur plus douce que le poisson salé avec du sel de mer.

L'honorable ministre des Finances a mentionné ce point ce matin. J'ai un autre télégramme de la station expérimentale des pêcheries à Halifax. Cette station est dirigée par la commission biologique, qui est composée de représentants de l'industrie du poisson, du ministère des pêcheries et des universités. Ce télégramme est ainsi conçu:

Relativement au sel de Malagash, je puis dire qu'avec les précautions voulues, le sel de mine empêche le poisson de rougir. Dans les épreuves que nous avons faites récemment du sel de Malagash, nous avons trouvé très peu de sédiments et nous avons la preuve que l'on a miné une grande quantité de sel de qualité uniforme à Malagash.

Le dernier télégramme dont je vais donner lecture vient de la Malagash Salt Company, Limited:

Si le compte rendu des débats de la Chambre rapporte l'allégation que le sel de Malagash laisse des plaques rouges sur le poisson et que ses sédiments sont nuisibles. . . il faudrait corriger l'impression ainsi créée. Un grand nombre de gens parlent ainsi parce qu'ils ne sont pas au courant des résultats obtenus récemment avec le sel de Malagash. Leurs conclusions sont fondées sur des résultats anciens.

Ces notions erronées sur le sel de Malagash ont fait beaucoup de tort et retardé le développement de l'industrie dont vous connaissez l'importance. Le sel de Malagash est le moins cher des sels que l'on trouve ici et qui ne font pas rougir le poisson. Les pertes que les pêcheurs ont eu à subir parce que leur poisson avait rougi sont reconnues par les fonctionnaires de la station d'Halifax et par le commerce en général comme un désavantage énorme. A la page 12 du bulletin numéro 11 du conseil de recherches honoraires de Harrison, l'on mentionne d'une manière définie que le sel de Malagash est exempt de tous microbes. Au sujet des sédiments, le docteur Leim, directeur de la station d'Halifax nous dit que toute difficulté est disparue de ce chef depuis deux ans que nous exploitons une nouvelle veine et qu'ils ne peuvent faire rougir le poisson. La réclame que nous faisons au moyen de conférences sur notre sel à poisson est entièrement fondée sur les résultats des épreuves du bureau des pêcheries des Etats-Unis et les recommandations contenues dans les bulletins numéros 1884 et 1919. Le sel de Malagash est celui qui répond le mieux aux exigences des devis. Si l'on peut se fier à ces témoignages, ils démontrent que les ennuis des pêcheurs viennent, pour une large part, de leur négligence à se servir des données scientifiques mises à leur portée. Le