

cas assez de sel pour le paquage de deux ou trois barils de harengs, il est évident que le baril ne peut pas contenir le poids voulu de poisson. Ainsi, le baril à hareng ordinaire, tel que voulu par la loi, ne contient que trois boisseaux et demi, et si, après en avoir retiré le hareng, il y reste encore assez de sel pour la préparation d'un baril ou plus, il est clair qu'il avait été rempli de sel au quart ou même davantage, qu'en conséquence, il ne pouvait contenir la quantité de poisson que la loi exige, et qu'il y a là quelque chose de frauduleux ”.

Relativement à la couleur de la saumure, et à la mauvaise odeur dont les détaillants et les consommateurs ne se plaignent que trop souvent, la même personne dit : “ D'abord, si, par suite de négligence, le poisson n'est qu'imparfaitement ou à moitié lavé avant d'être salé, le sang qu'il contenait encore sort après la salaison et donne à la saumure une couleur foncée ; puis, si le hareng n'est pas salé convenablement, ou s'il n'a pas reçu assez de sel, il commencera bientôt à se gâter et émettra une odeur désagréable. On découvre ceci promptement, toutefois, en goûtant le poisson, ou encore en en brisant un, on voit alors que l'os est affecté et le hareng n'est plus mangeable.

Mais on peut éviter tout cela en donnant l'attention convenable aux premières manipulations du poisson, en le lavant soigneusement et en lui donnant assez de sel pour le saumurer parfaitement. Il faut éviter l'emploi d'une trop forte quantité de sel, car elle aurait l'effet de dessécher le poisson et détruirait ses qualités nutritives dans une mesure très appréciable.

Sur le traitement du hareng, en général, la même personne s'exprime ainsi : “ Il est certain qu'on devrait apporter tout le soin possible à la préparation convenable du poisson et que chaque effort fait dans ce but est louable et digne de considération. Si nous pouvions instruire notre population et la mettre en état d'exécuter les différentes opérations qu'exige la préparation du poisson pour le marché, la chose serait importante. Mais nos pêcheurs ont beaucoup à apprendre, et il est presque impossible de leur faire comprendre cela ; cependant, j'espère que bientôt des efforts plus heureux seront tentés pour les instruire, car notre système de traitement du poisson a été trouvé très défectueux, et il est inutile de vouloir le nier.”

Une grande maison de gros, de l'ouest d'Ontario, dans une lettre du 17 avril 1889, exprime le désir et l'espoir qu'un baril plus solide sera introduit dans le commerce, et que le hareng du Labrador et des autres pêcheries sera à l'avenir convenablement vidé et traité avant d'être paqué.

De ce qui précède il appert évidemment que la préparation du hareng dans les provinces maritimes est faite avec une grande négligence et qu'elle est imparfaite, mal entendue et inefficace. Si l'on considère les efforts si énergiques que font actuellement et depuis plusieurs années les nations de l'Europe intéressées à la pêche du hareng pour pousser ce produit sur tous les marchés, nous ne devons pas être étonnés de voir que nos exportations du hareng aient sérieusement diminué pendant les trois années dernières, comme le démontre clairement le tableau suivant des exportations pour 1885, 1886, 1887 et 1888 :—