

21st March.

Number of Ships consigned to H. Lemesurier in 1830,	43
to John Leather & Co.	16
to Forsyth, Walker & Co.	7
to Patersons & Weir,	4
Total,	70

J. LAMBLY, II. M.

MINUTES OF EVIDENCE taken before the Special Committee to whom was referred the Bill to repeal in part an Act passed in the ninth year of His late Majesty's Reign, Chapter forty two, intituled, "An Act relating to the Fisheries in the County of Gaspé." [Reported 21st March, 1831.]

Friday, 4th March, 1831.

EDOUARD THIBAudeau, Esquire, in the Chair.

Mr. *Nicolas Allard*, called in; and being interrogated, answered:—I have always lived at the Baie des Chaleurs, and have been engaged in the Fish Trade for nearly twenty years, and reside at present in Quebec. There have always been used two ways of salting cod fish, one by throwing upon it the proper quantity of salt, and the other by laying it to steep in brine, that is to say, by salting in tubs or with salt in grain. The cod fish salted in brine is finer, whiter and thicker than that salted with salt in grain, and it is this circumstance which has established the distinction between the two kinds of cod fish. When the fish salted in brine is properly prepared and dried, it is as well adapted for exportation as that salted with grain salt. I never heard it said that this sort of cod fish caused the fish salted with grain salt to spoil when exported to Foreign Markets. Fish salted in brine when well prepared and dried may be kept as long as that salted with grain salt. To my knowledge the Inhabitants of Bonaventure have delivered to the House of *Robin*, in the County of Bonaventure, cod fish prepared in brine for the purpose of exportation, and the said fish has been exported to foreign markets by the said House. The House of *Robin* carry on a very extensive trade in cod fish, and export more than any other House. The Law prohibiting the salting of cod fish by means of brine must be very prejudicial to the Inhabitants of the District of Gaspé, because by this method of salting much expence is saved.

John Robinson Hamilton, Esquire, called in; and being interrogated, answered:—I have passed last summer in the District of Gaspé with the intention of acquiring information concerning the local affairs of the said District, and for that purpose visited the different portions of it. I frequently heard complaints on the part of the Inhabitants with regard to the Law which prohibits them from salting cod fish in brine, by which means they are obliged to incur a great expence to no purpose, because cod fish salted with grain salt takes nearly half as much more salt as that salted in brine. I heard several Merchants who export cod fish say that fish salted in brine when in good condition is as well adapted for exportation as that salted with grain salt. The general opinion in the District (according to the information I received,) is that the said prohibition was only introduced for the purpose of favoring one or two Mercantile Houses in the sale of their salt.

Mr. *Joseph Barthe*, called in; and being interrogated, answered:—There are two ways of salting cod fish, the one with brine, and the other with salt in grain. To my knowledge both methods of salting have always been followed in the said District. The cod fish salted in brine when in good condition is as good as that salted with grain salt, and even better, because it is less subject to be spoiled in drying. It is easy to distinguish the fish salted in brine from that salted with grain salt. Both are equally well adapted for exportation. I heard it said by the House of *Robin*, that the fish cured in brine had injured their cargoes of cod fish; nevertheless the said House receives fish so cured, paying however a less price for it. That cod fish salted with grain salt takes more than double the salt required for that salted in brine. The consequence is, therefore, that the Law prohibiting the salting of cod fish in brine is very injurious to the Inhabitants of the District of Gaspé. Less labour is required in drying fish salted in brine, than in drying that salted in grain salt.

Jean Olivier Brunet, Esquire, called in; and being interrogated, answered:—I have traded in fish in the Baie des Chaleurs for nearly fifteen

Nombre de vaisseaux consignés :	
A H. Lemesurier, en 1830,	43
A John Leather & Cie.,	16
A Forsyth, Walker & Cie.,	7
A Paterson & Weir,	4
Total, ...	70

J. LAMBLY, M. H.

21 Mars.

MINUTES DES TEMOIGNAGES pris devant le Comité Spécial, auquel a été référé le Bill pour abroger en partie un Acte passé dans la neuvième année du Règne de feu Sa Majesté, chapitre quarante-deux, intitulé, "Acte relatif aux Pêches dans le Comté de Gaspé." [Rapport le 21 Mars 1831.]

Vendredi, 4 Mars 1831.

EDOUARD THIBAudeau, Ecuyer, au fauteuil.

Mr. *Nicolas Allard* a été appelé, et ayant été interrogé, a répondu :—J'ai toujours résidé dans la Baie des Chaleurs, et j'ai été engagé dans le commerce du poisson depuis à-peu-près vingt ans, et je demeure actuellement à Québec. J'y ai toujours eu deux manières de saler la morue, l'une en y répandant le sel qui lui convient, et l'autre, de la mettre tremper dans la saumure, c'est-à-dire, saler en futaille et saler avec du sel en grains. La morue salée dans la saumure est plus belle, plus blanche et plus épaisse que celle salée avec du sel en grains, et c'est ce qui établit la distinction entre deux espèces de morues. Lorsque la morue salée dans la saumure est bien préparée et séchée, elle est aussi propre pour l'importation que celle qui est salée avec du sel en grains. Je n'ai jamais entendu dire que cette espèce de morue ait fait gâter la morue salée avec du sel en grains, lorsqu'elle est exportée dans les marchés étrangers. La morue saumurée, lorsqu'elle est bien préparée et bien séchée, peut se conserver aussi long-temps que celle qui est salée avec du sel en grains. Il est à ma connaissance que les habitants de Bonaventure ont livré à la maison *Robin*, dans le Comté de Bonaventure, de la morue saumurée pour exportation, et que la dite morue a été par la dite maison exportée aux marchés étrangers. La maison *Robin*, dans le dit Comté, fait un commerce étendu de morue, et est celle qui en exporte la plus grande quantité. La prohibition de saler la morue au moyen de la saumure doit être très-préjudiciable aux habitants du District de Gaspé, parce que cette manière de saler la morue leur épargne beaucoup de frais.

John Robinson Hamilton, Ecuyer, a été appelé, et ayant été interrogé, a répondu :—J'ai passé l'été dernier dans le District de Gaspé, dans l'intention de prendre des informations au sujet des affaires locales du dit District, et à cette fin j'en ai visité les différentes parties. J'ai eu occasion d'entendre fréquemment des plaintes de la part des habitants au sujet de la loi qui leur défend de saler la morue au moyen de la saumure, ce qui les engageait inutilement dans de grandes dépenses, parce que la morue salée avec du sel en grains prend à-peu-près moitié plus de sel. J'ai entendu dire à plusieurs marchands, qui exportent la morue, que celle qui est saumurée, lorsqu'elle est bien conditionnée, est aussi propre à l'exportation que la morue salée avec du sel en grains. L'opinion générale du District, d'après les informations que j'ai pu me procurer, est que cette prohibition n'a été faite que dans la vue de favoriser une ou deux maisons marchandes dans la vente de leur sel.

Mr. *Joseph Barthe* a été appelé, et ayant été interrogé, a répondu :—Il y a deux manières de saler la morue, l'une avec le sel en grains, et l'autre au moyen de la saumure. Il est à ma connaissance qu'on a toujours fait usage dans le dit District de l'une et de l'autre manière de saler. La morue salée en saumure, lorsqu'elle est bien conditionnée, est aussi bonne que celle qui est salée avec du sel en grain, et même préférable, parce qu'elle est moins sujette à se gâter en la faisant sécher. Il est facile de distinguer entre la morue salée avec du sel en grain et celle qui est saumurée. L'une et l'autre sont également propres à l'exportation. J'ai entendu dire à la maison *Robin* que la morue saumurée causait des dommages à leurs cargaisons de morue; cependant cette maison reçoit de la morue saumurée, mais la paie un moindre prix que celle qui est salée avec du sel en grain. La morue salée avec du sel en grains prend plus que le double de sel dans la morue saumurée. En conséquence, il résulte de la prohibition de saumer la morue, de grands dommages aux habitants du District de Gaspé. Il y a moins d'ouvrages à faire sécher la morue saumurée que celle qui est salée en grains.

Jean Olivier Brunet, Ecuyer, a été appelé, et ayant été interrogé, a répondu :—J'ai fait le commerce du poisson dans la Baie des Chaleurs pendant