

qui nous avons une lettre du département, n'était pas à Glasgow pendant notre séjour en cette ville, mais nous avons obtenu du patron du steamer "McBrayne" sur le Loch Awe, des informations satisfaisantes concernant ces barils. Il avait eu le commandement d'un steamer sur la côte occidentale de l'Ecosse, et transportait de Glasgow à Stornaway et à d'autres ports pour des maisons engagées dans le commerce du hareng, des centaines de ces barils. Leur usage fut de courte durée, parce qu'on les trouva défectueux; ils étaient trop faibles et pas assez étanches. Ils furent jugés tout à fait impropres au commerce, et on cessa complètement de s'en servir. Un autre défaut dans la préparation du hareng des provinces maritimes dont se plaignent les commerçants de détail et les acheteurs, c'est la quantité démesurée et inutile de sel dont on remplit trop fréquemment les barils, surtout lorsque le hareng n'est pas inspecté et marqué; cet excès de sel détruit entièrement les propriétés nutritives du poisson et lui ôte toute valeur comme substance alimentaire. Un détaillant d'expérience a déclaré qu'une grande proportion du hareng des provinces d'en bas n'est pas mangeable. Cette enquête a établi le fait qu'un faible pourcentage seulement des barils de hareng parvient aux marchands de détail dans l'ouest en bon état, et que, de plus, cette mauvaise condition habituelle du hareng nuisait sérieusement au commerce de ce poisson, que la demande de cet article diminuait rapidement et qu'il allait infailliblement disparaître sur les marchés de l'ouest. Ceci s'est produit jusque dans le Minnesota, aux États-Unis; un citoyen important de cet État nous a informés à Edimbourg qu'une grande partie du hareng qui y arrive des provinces maritimes n'est pas propre à la nourriture humaine, et que, si le hareng du Labrador était aussi bien traité et paqué que celui d'Ecosse, on en ferait une demande considérable non seulement dans le Minnesota, mais encore dans les autres États de l'ouest.

Un pêcheur intelligent du Nouveau-Brunswick, écrivant à la date du 17 mai 1889, disait:—

"Notre poisson est préparé d'une manière honteuse. La plupart de nos pêcheurs emploient plus de sel qu'il n'en faut. Cela est fait en partie pour frauder l'acheteur et en partie par une insouciance négligence. Le poisson demeure si longtemps hors de l'eau sans être mis dans le sel qu'il est impossible de le préparer convenablement. Ensuite les pêcheurs jettent assez de sel dans le baril pour le remplir à moitié, croyant à tort que le dommage causé ainsi au poisson pourra être réparé et qu'il finira par être en bon état. Nos barils sont faits à bon marché—45 centins pour les barils et 25 pour les demi-barils. Le bois dont on se sert est de pauvre qualité—les douves sont trop minces et les cercles défectueux. Le commerce du hareng est peu lucratif pour le pêcheur honnête, parce que le poisson de mauvaise qualité se vend le même prix que le bon. C'est ce qui fait que le pêcheur est aussi insoucieux. Nous avons paqué l'an dernier (1888) une certaine quantité de poisson bien nettoyé et lavé, de bonne qualité et très frais, 100 lbs par demi-baril, avec un demi-boisseau de sel pour chacun, et nous n'avons obtenu que 5 centins de plus par baril que ceux dont le poisson était mauvais. En somme le pêcheur ne reçoit pas d'encouragement. Le marchand de poisson achète du pêcheur par gros barils, il met ensuite son hareng en demi-barils, gagnant ainsi sur la quantité, de sorte que le consommateur est volé à droite et à gauche."

Une personne de la Nouvelle-Ecosse qui possède une grande expérience dans le commerce du hareng, tout en admettant virtuellement, dans une lettre du 26 avril 1889, la fragilité du baril à hareng dont on se sert actuellement dans les provinces maritimes, croit, comme nous, qu'un peu plus de soin dans le maniement des barils sur les chemins de fer ferait cesser la plupart des dommages qui résultent du brisement des jables et des douves. Il ajoute: "Le baril peut être fait plus solide, si cela est jugé nécessaire."

Quant à l'usage excessif du sel, voici ce qu'il dit: "C'est un fait bien connu qu'il faut un boisseau et demi de sel pour saler et paquer un baril de hareng; si on en emploie davantage, il y a nécessairement déficit dans le poids du poisson—vu que le baril dont on se sert ordinairement pour exporter cet article est de grandeur à contenir cette quantité et pas plus—et si, comme on le représente, on emploie dans certains