

aux pétitionnaires qui demandent qu'une exception soit faite en faveur de ces établissements—particulièrement de ceux où l'on prépare le saumon—où ne sont employés qu'une ou deux personnes. Je le lui rappellerai, que, ainsi qu'on m'en a informé, on lui a présenté des pétitions en faveur de ce projet, et qu'on lui a fait voir que c'était causer un tort à ceux qui désirent préparer le saumon chez eux que de les obliger à prendre un permis qui coûte le même prix que celui d'un établissement plus considérable.

M. BLACK: Avant que l'on abandonne cette question du chien, je voudrais dire quelques mots en faveur de ce poisson. J'ai mangé de ce poisson et d'autres personnes en ont mangé aussi. Je considère que le chien de mer est le meilleur poisson que l'on puisse trouver. Sa chair a belle apparence et un goût excellent qui ressemble beaucoup à celui du saumon. Il n'y a rien contre ce poisson excepté sa mauvaise réputation. On souffre quelquefois d'avoir un mauvais nom comme quelques-uns le savent, et le mauvais nom de ce poisson est ce qui lui fait tort, avec ce qu'il n'est pas beau à part cela. J'en ai fait manger à ma table à plusieurs personnes sans leur dire quel poisson c'était, et ce n'est qu'après qu'elles l'eurent trouvé excellent que je leur appris qu'elles avaient mangé du chien de mer—elles regrettaient alors d'en avoir mangé. Il n'y a pas de meilleur poisson dans nos eaux que le chien de mer, à mon avis. Son foie produit une huile qui est égale à celle de la morue pour fins médicinales, et son rendement comparé à celui de la morue est de 5 à 1. L'huile de foie du chien de mer sent mauvais, mais il est possible de faire disparaître facilement cette odeur, et l'on ne peut alors distinguer l'huile de chien de mer d'avec l'huile de foie de morue.

L'hon. M. FOSTER: Je voudrais poser une question. L'huile vient-elle de la chair de l'animal ou du foie?

M. BLACK: Je n'ai jamais trouvé que la chair avait goût d'huile. C'est un poisson qui donne de l'huile, mais l'huile est dans le foie et non dans la chair.

Si ce n'était de son nom il n'y a aucun doute qu'on en mangerait. C'est comme notre chemin de fer intercolonial, qui a été ainsi nommé par des étrangers avant la Confédération, "chemin de fer entre les colonies" de la Nouvelle-Ecosse, du Nouveau-Brunswick et de Québec, et le nom lui est resté. Je crois que ce nom lui a toujours nuit.

L'hon. M. BRODEUR: En réponse à la question posée par mon honorable ami de New-Westminster (M. Taylor), je dirai que ce n'est pas l'intention de mon département d'établir un prix différent pour les permis suivant l'importance des établissements

de conserves. Le droit de \$50 semble bien petit et devrait être payé, je crois, par tous les établissements de conserves qui s'établiront.

M. TAYLOR (New-Westminster): Je crois que le ministre ne me comprend pas. J'ai demandé à inclure dans la même phrase les établissements de mise en conserves et de préparations du saumon... Je parle particulièrement de la préparation du saumon, qui comme le ministre le sait est une chose différente de la mise en conserves. Un individu peut préparer le saumon dans son hangar, mais ne peut pas l'y mettre en conserves. Je connais un homme qui s'est mis en frais de préparer le saumon chez lui, pour fins domestiques, sans aucune aide extérieure, et de qui on a exigé un droit très élevé pour son permis, tout comme s'il avait eu un grand établissement commercial. C'est donc en faveur du petit industriel que je m'adresse au ministre et je crois que son cas mérite considération.

L'hon. M. BRODEUR: C'est la première fois, je crois, que la question m'a été expliquée sérieusement. Je me renseignerai afin de voir s'il est désirable de faire les changements pour obvier au cas mentionné, mais je crois que l'honorable député admettra avec moi qu'il est important que nous ayons un certain contrôle sur ces établissements, et le seul moyen est d'accorder des permis.

M. TAYLOR (New-Westminster): C'est juste, mais ce n'en est pas moins faire tort à ceux qui peuvent préparer le saumon, que de leur défendre cette opération à moins qu'ils ne paient un honoraire élevé pour leur permis.

Au sujet de la réduction du nombre d'établissements, j'ai compris que le ministre nous a dit que son intention n'était pas de faire aucun changement dans les présents règlements de l'industrie de la mise en conserves. Si je l'ai bien compris, le nombre de permis pour établissements de conserves est limité, ce qui a pour résultat que les établissements actuels se sont associés et aucun de ceux qui souffrent de l'existence de ce monopole ne peuvent fonder un autre établissement, parce que lorsqu'ils s'adressent au département pour obtenir un permis on leur répond que le système du département est de n'en plus accorder. Le département prétend qu'il est à l'avantage de l'industrie d'avoir un plus grand nombre de fabriques. Bien que l'on puisse discuter sur le nombre, le ministre admettra que lorsque dans le seul champ de production de ce genre de saumon il limite le nombre des permis à ceux qui ont déjà des établissements et des permis il crée un monopole. Je lui demande donc s'il est disposé à rendre les règlements plus élastiques, et à décider chaque demande de permis selon