

Un fait remarquable et digne d'attirer l'attention de nos pêcheurs et marchands canadiens, c'est que presque tout le hareng exporté de l'Allemagne et de la Hollande se compose des meilleures qualités de hareng préparé en Écosse, qu'on retire des gros barils écossais et qu'on paque artistiquement, après l'avoir choisi avec le plus grand soin, dans de jolis petits barils de fantaisie contenant la huitième ou la seizième partie d'un gros baril d'Écosse. Donc, si nous avons raison de croire que les causes que nous venons de mentionner ont contribué à diminuer nos exportations, il nous serait possible de remédier au mal—d'abord en fournissant une meilleure qualité de hareng, et ensuite en nous efforçant de satisfaire à la demande croissante des États-Unis et de quelques parties du Canada, pour l'article désigné sous le nom de hareng hollandais.

Mais outre cela, en fournissant un article égal au hareng écossais, la consommation de ce poisson dans les provinces intérieures du Canada pourrait être grandement augmentée. C'est un fait bien connu que toute population vivant dans l'intérieur des terres loin de la mer a un goût prononcé pour le hareng salé si elle peut l'avoir de bonne qualité. Toute personne, à peu d'exceptions près, aime à manger de temps à autre un bon hareng salé, surtout en hiver. On nous citait en Écosse un médecin d'un grand savoir et de beaucoup d'expérience qui conseillait à ses patients de manger chaque matin un hareng salé, non pas seulement comme article de diète nutritive, mais comme produisant un effet surprenant sur l'état sanitaire du consommateur, et parce qu'il agissait sur l'organisme de quelque manière inconnue et salutaire dont il était certain, quoiqu'il ne pût l'expliquer. Dans un essai sur le hareng en 1872, le Dr John Silvis Dodds, d'Angleterre, disait : "Le hareng a des propriétés hautement médicinales, c'est un excellent aliment en temps d'épidémies". Il recommandait aussi l'huile de hareng comme "un remède très utile contre les crampes et les convulsions". L'importance du commerce du hareng en Europe prouve que la demande de ce poisson est universelle parmi toutes les nations, et l'approvisionnement inépuisable que la mer contient dans son sein, tend à démontrer, d'une manière tout à fait remarquable, la sage et généreuse munificence et la bonté infinie du Créateur. Quant à la valeur du hareng, lorsqu'il est sain, comme substance alimentaire, il suffit de considérer la santé robuste et la longévité des paysans de l'Écosse, de l'Irlande et d'autres contrées continentales, qui ont l'habitude de s'en nourrir en grande partie, pour s'en convaincre.

La valeur du poisson pris en Canada, en 1888, était de \$17,418,510; il en a été exporté pour une valeur de \$7,793,183, ce qui a laissé pour la consommation intérieure \$9,625,327, c'est-à-dire la plus forte partie de la capture entière, en y comprenant le produit des pêcheries en eau douce de l'Ontario, du Manitoba et de la Colombie Anglaise. On peut prédire avec certitude que si notre hareng était aussi soigneusement préparé que celui de l'Europe, presque tout le produit de cette pêche dans les provinces maritimes serait consommé en Canada et qu'il n'en resterait qu'une faible proportion pour les États-Unis et les Indes Occidentales; les pêcheurs obtiendraient ainsi de meilleurs prix sur un marché qui serait à leur porte.

D'après tout ce que nous avons vu et appris touchant cette matière, nous sommes persuadés que notre hareng sur la côte de l'Atlantique est égal et même supérieur au hareng de l'Europe, sans, excepter même celui de la côte occidentale de l'Écosse, et que tout ce qui nous manque est l'habileté nécessaire pour le préparer et le paquer d'après les méthodes européennes. La chose est tout à fait possible si notre population a la volonté de s'instruire et d'adopter ces méthodes. La dissémination des connaissances, une ferme détermination et de bonnes dispositions à s'instruire, un effort intelligent, patriotique et universel de la part de tous les intéressés, des pêcheurs, des marchands et des consommateurs, de la presse, de la population entière et de notre législature nous feraient arriver à cet état, et notre hareng canadien, qui constitue un élément si important de nos industries nationales et de notre commerce, serait mis sur un pied tel qu'il n'aurait pas de supérieur au monde, pour la qualité du moins.

La tableau suivant, compilé d'après les Rapports des Pêcheries, indique la quantité et la valeur de la pêche dans les provinces de la Nouvelle-Écosse, du Nouveau-