

ACIDE BORACIQUE.

On dit que les Norvégiens emploient l'acide boracique pour la préparation du hareng, mais nous ne saurions dire s'ils s'en servent en combinaison avec le sel, dans les gros barils. A Edimbourg, nous avons rencontré des personnes qui s'étaient servi de hareng norvégien en conserve dans de petites boîtes de fer blanc et préparé avec de l'acide boracique. Elles nous ont assuré que ce hareng avait bon goût et qu'elles ne pensaient pas que ses qualités nutritives fussent affectées en aucune manière. Elles nous informèrent aussi qu'elles avaient entendu dire que les hommes de science prétendaient que l'acide boracique ainsi employé était nuisible à la santé.

A Londres, nous avons appris qu'on traitait une grande partie du lait à l'acide boracique avant de l'offrir en vente, afin de lui conserver sa douceur.

Si cela est vrai, nous pouvons dire que le lait le plus délicieux que nous avons bu pendant notre voyage est sans contredit celui que nous avons eu à Londres.

L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE AU HARENG DANS LA PUISSANCE.

Cette industrie, qui a atteint des proportions respectables dans la Puissance, qui emploie des capitaux considérables, et qui donne du travail à une foule de personnes, se trouve à présent, on le sait, dans une condition languissante et une bien triste position. La demande pour notre hareng a presque cessé par suite de la qualité inférieure de l'article offert sur le marché et des défauts de qualité du baril dans lequel on le met. L'infériorité de notre poisson ne provient pas de causes naturelles, car le hareng des côtes de l'Atlantique et des Provinces Maritimes est sans aucun doute aussi beau que celui d'aucun pays européen, sauf peut-être celui de Lochfyne, en Ecosse. L'infériorité de notre hareng tel qu'on le met sur le marché est due à des causes qu'on peut éviter, telles qu'une insouciance manipulation du poisson immédiatement après qu'on l'a pris, son exposition à l'action du soleil, et une préparation ainsi qu'un paquage défectueux. Cet état de chose est bien connu des marchands de détail et des consommateurs, et la plupart des gros marchands engagés dans ce commerce l'admettent aussi. Les réponses faites au comité de la Chambre des Communes de la Puissance, en 1869, et ce que nous avons appris de beaucoup de marchands de la Nouvelle-Ecosse, démontrent qu'il existe. Ceci doit nous encourager, parce que nous savons que nous pouvons y porter remède par la coopération; mais il faut la coopération de tous ceux qui ont un intérêt dans le commerce si l'on veut placer cette importante industrie sur une base commerciale satisfaisante et nationale.

Cette industrie chez nous est à peu près dans la condition où elle était en Ecosse il y a plus de 100 ans. Un écrivain écossais, parlant de la condition de l'industrie du hareng en Ecosse à cette époque, disait :—

“ Il est très évident que le succès, si peu proportionné aux avantages que nous possédons, que nous avons obtenu jusqu'ici dans le commerce du hareng, est dû au manque de soin et de diligence, de réglemens convenables et de capitaux suffisants, et enfin à l'absence de toute autorité pour la direction, l'enseignement et la surveillance de la pêche. C'est à ces causes et à ces causes seules qu'il faut attribuer nos échecs et nos revers par le passé. Et il ajoutait :

“ Dans les cinq années qui se sont écoulées depuis 1779 jusqu'à 1785, malgré toutes les dépenses d'argent public et l'esprit d'entreprise des particuliers, le commerce du hareng, faute d'une bonne législation et d'une surveillance convenable, a presque cessé d'avoir aucune importance.” Et plus loin :

“ Par suite de la manière irrégulière qu'on apportait à la préparation du hareng sur les côtes de l'Ecosse à cette époque, aucun progrès important n'avait été fait jusqu'alors. Quoiqu'on put prendre du hareng en abondance, l'ignorance ou la malhonnêteté des paqueurs qui salaient du poisson de qualité inférieure, le mettaient dans de mauvais barils, et employaient du mauvais sel, empêchait notre hareng d'être bien vu sur les marchés nationaux et étrangers.”

A cette époque le hareng écossais était généralement préparé par les pêcheurs mêmes, et on ne pouvait s'attendre, en conséquence, à ce que l'ouvrage fut bien fait.