

*M. Dumaresq, marchand, Grand Bassin :*

“ Suivant moi, il est nécessaire que le poisson de toute espèce soit inspecté, surtout le poisson mis dans la saumure, et que tout poisson arrivant sur le marché sans avoir été préalablement inspecté, le soit aux dépens du propriétaire. Ceci remédierait au dommage que cause la présence sur les marchés canadiens de tant de mauvais poisson des provinces du golfe, qui, a sa mauvaise qualité, ajoute encore le défaut de ne pas peser le poids voulu. Il est à ma connaissance qu'on a expédié à Québec du poisson qui ne pouvait être employé que comme engrais. Si ce poisson avait été inspecté avant d'être embarqué il aurait été rejeté, et s'il l'avait été à son arrivée à Québec on l'aurait confisqué. En forçant l'expéditeur (ou le propriétaire) de faire inspecter le poisson avant de l'embarquer ou à son arrivée, on empêcherait l'expédition de tout poisson mauvais ou de qualité inférieure. Des hommes pratiques seulement devraient être nommés inspecteurs.”

*P. Enright, pêcheur, et autres, Baie de Gaspé :*

“ L'inspection du poisson de toute espèce serait très nécessaire et très utile aux pêcheurs.”

*M. La Parelle, marchand, Anse du Cap, Gaspé :*

“ L'inspection devrait, à mon avis, être très stricte à Québec, surtout celle du poisson vert et saumuré, qui sont préparés par beaucoup de gens sur la côte avec une négligence telle qu'ils doivent dégoûter les acheteurs, réduire la consommation, et qu'ils finiront par détruire le marché.”

*M. Baudin, pêcheur, Grande Rivière, Gaspé :*

“ L'inspection est nécessaire et devrait être obligatoire. L'inspecteur devrait se tenir à son poste et maintenir une surveillance immédiate.”

*M. Stors, marchand, Gaspé :*

“ L'inspection du poisson salé, en baril, est nécessaire et devrait être obligatoire.”

*M. Price, pêcheur et cultivateur, Petit Gaspé :*

“ L'inspection est nécessaire et devrait être obligatoire.”

*M. Chiasson, pêcheur, Iles de la Madeleine :*

“ L'inspection est nécessaire, peut-être, mais elle ne devrait pas être obligatoire.”

*M. Cormier, commerçant et cultivateur, Amherst :*

“ L'inspection est peut-être nécessaire, mais elle ne devrait pas être obligatoire. La compulsion pourrait produire des abus. Les inspecteurs montreraient peut-être de la partialité ou feraient eux-mêmes le commerce de poisson.”

*M. Grenier, conseiller municipal, Portneuf, Gaspé :*

“ L'inspection du poisson est absolument nécessaire et devrait être obligatoire. Le pêcheur y trouverait un grand avantage pour la vente de son poisson.”

*C. C. Fox, percepteur, Grand Bassin :*

“ L'inspection obligatoire de tout le poisson salé, en baril, pour l'exportation, est absolument nécessaire si le gouvernement tient au développement d'une branche importante du commerce étranger ; elle l'est également dans l'intérêt du consommateur sur notre marché national.

“ J'ai vu le poisson saumuré des provinces maritimes, des Etats-Unis, ainsi que celui qu'on prépare à Wick, en Ecosse, et je n'hésite pas à dire que celui de la province de Québec est le plus mauvais de tous ; il est mal nettoyé, mal salé et mal mis en baril ; les barils sont mauvais, et le poids du poisson est presque invariablement trop faible. Dans les Iles de la Madeleine on pêche annuellement entre 100,000 et 200,000 barils de hareng, ainsi qu'une large quantité de maquereau. J'ai vu prendre du hareng dans la même seine, par des pêcheurs des Iles de la Madeleine et de la Nouvelle-Ecosse, et quelques mois plus tard j'ai vu vendre le même poisson à Halifax ;