

*M. Mathews, pêcheur, La Tête, N.-B. :*

“Le hareng est salé, sans être pressé, dans des barriques ou barils en lui donnant environ un demi-boisseau de sel par baril. Quatre ou cinq jours après cette opération, on le paque de nouveau dans d'autres barils, mais serré cette fois, en plaçant alternativement un rang de hareng et une couche de sel, jusqu'à ce que le baril soit parfaitement plein (en employant à peu près la même quantité de sel que la première fois). Le baril est ensuite rempli de forte saumure.”

*M. Heney, pêcheur, Ile aux Chevreuils :*

“Tout le hareng pris ici est traité à la saumure, qu'il soit salé en baril ou fumé.”

*M. Tory, Guysboro', pêcheur :*

“On pourrait améliorer la préparation du poisson en y apportant plus de soin, et en le faisant inspecter et trier convenablement par des inspecteurs. Le poisson mal préparé ne trouverait plus d'acheteurs ; ceci forcerait les pêcheurs à donner plus de soin à sa préparation.”

*Le percepteur Tremain, Port-Hood :*

“Tout le poisson ici est salé, séché ou préparé à la saumure. Je ne connais aucune amélioration possible si ce n'est qu'on devrait apporter plus de soin à sa préparation.”

*Le percepteur Ruggles, West Port :*

“Le hareng devrait tout être ouvert à l'aide du couteau et rempli de sel ; autrement on ne peut le préparer convenablement.”

*Le percepteur Ratchford, Parrsboro' :*

“Aucune méthode de préparation généralement établie.”

*M. Gordon, anciennement marchand de poisson, Pictou :*

“La pratique générale chez les pêcheurs de la Nouvelle-Ecosse est de plonger le poisson dans l'eau pendant plusieurs heures, et de l'exposer ainsi à l'action du soleil, dans la période la plus chaude de la saison, sous l'impression erronée qu'il est amélioré par l'extraction du sang.

“Le poisson quoique parfaitement bien préparé peut perdre en grande partie sa valeur, par l'usage de matériaux inconvenables pour le paquage ; et même lorsque les barils sont faits par des tonneliers habiles et avec les meilleurs matériaux possibles, s'ils ne sont pas embarqués et arrimés avec soin, ils seront tellement endommagés qu'il sera impossible d'y remédier plus tard.”

*C. C. Fox, percepteur, Bassin de Gaspé :*

“Le poisson saumuré étant tout préparé par les pêcheurs eux-mêmes, on ne peut voir le contenu du baril ; et le système de leur faire des avances considérables, tel que généralement pratiqué dans les districts où l'on fait la pêche, pousse le marchand à accepter volontiers tout le poisson qu'il peut avoir afin de recouvrer ses créances, sans se montrer difficile quant à la qualité.”

Des recherches instituées l'hiver dernier parmi les marchands de gros et de détail ont établi le fait que le baril dont on se sert à présent dans les provinces maritimes est défectueux, qu'il n'est pas assez solide pour pouvoir résister aux assauts auxquels il est exposé lorsqu'il est transporté à de grandes distances sur les chemins de fer, et qu'en conséquence, dans la majorité des cas, quelque partie du jable se brise ou une douve est enfoncée ; cela permet l'écoulement de la saumure et produit une détérioration certaine et sérieuse du poisson, cette détérioration est accélérée et devient encore plus considérable lorsque le hareng n'a pas été ouvert, la décomposition et la putréfaction se produisant alors rapidement ; enfin dans les cas où le hareng a été convenablement vidé, la rouille qui survient après de tels accidents rend le poisson dur, amer et impropre à servir d'aliment. En Ecosse, nous avons appris qu'il y a quelques années des barils à hareng avaient été faits à la mécanique. Le capitaine Clarke, pour