

BULLETIN DE RECHERCHES

No 208

Décembre 1983

L'emballage en vrac en Amérique du Nord britannique de 1758 à 1867: un guide pour l'identification et la production des tonneaux

Robert J. Burns

Introduction

En 1981, un projet de recherche a été mis sur pied pour fournir des données sur l'emballage et l'étiquetage des produits de commerce et de consommation du XIX^e siècle et du début du XX^e siècle. Les renseignements recueillis serviront à mettre en valeur la représentation de ces produits dans les lieux et parcs historiques nationaux de Parcs Canada. Ces données fourniront aussi des lignes directrices aux chercheurs en archéologie et en culture matérielle pour l'identification et la classification des artefacts. La première étude, dans le cadre de ce projet, a une portée limitée tant en ce qui concerne la matière étudiée -- les normes pour les tonneaux en Amérique du Nord britannique -- que les sources -- en grande partie les diverses lois et les divers statuts coloniaux ayant trait à l'inspection et à la réglementation des produits alimentaires destinés à la consommation domestique ou à l'exportation. Toutefois, il ne fait aucun doute que ces renseignements seront également utiles aux musées et aux autres institutions qui se consacrent à la représentation visuelle et matérielle du passé, et, c'est pour cette raison que cette étude est publiée.

Portée de l'étude

Face à la multitude de biens de consommation présentés, de nos jours, sous une myriade d'emballages et de contenants individuels ou à la pièce, on a peine à se rendre compte qu'il s'agit d'un phénomène typique du XX^e siècle. La plupart des produits étaient emballés, transportés et vendus en vrac. La vente de produits en plus petites quantités ou à la pièce ne se faisait qu'au détail, quand le propriétaire du magasin vendait en petites quantités des produits qu'il achetait en vrac. Le contenant d'usage le plus courant pour les produits en vrac au cours du XIX^e siècle était le tonneau. Bien que construit selon un modèle ou un concept de base, la taille du tonneau pouvait varier considérablement de manière à s'adapter aux divers besoins. Le terme générique de tonneau comprenait aussi bien la caque d'une capacité de 10 gallons ou moins que le tierçon d'une capacité de 46 gallons qui pouvait contenir presque un quart de tonne de marchandises. Les tonneaux "étanches" servaient au transport des boissons alcoolisées ou du vinaigre. Les tonneaux à "étanchéité sèche" servaient au transport des produits qui se présentaient sous la forme de poudre fine telles les matières chimiques sèches et la farine, tandis que les tonneaux "lâches" convenaient au transport des pommes et à une grande variété de petits produits en vrac. Une grande partie des principaux produits d'exportation de l'Amérique du Nord britannique était expédiée dans des tonneaux. Parmi ceux-ci, la potasse et la perlasse, le bœuf et le porc, les farines et le poisson saumuré (voir l'annexe A pour la liste des produits domestiques, des produits importés et des produits exportés qui étaient toujours, ou le plus souvent, transportés dans des tonneaux). Parce que l'on pouvait les faire rouler, les tonneaux étaient relativement faciles à manipuler et on les chargeait ou déchargeait à bras d'homme sur les navires



et les véhicules. Après que l'on eut réglementé leur taille et leur capacité selon leur contenu prévu, l'emploi des tonneaux facilitait la pesée, l'entreposage et l'estimation, pour les besoins des douanes, des marchandises en vrac qui composaient l'essentiel des produits de commerce de l'Amérique du Nord britannique. Enfin, ces tonneaux mêmes étaient l'un des principaux produits coloniaux d'exportation. Une grande partie du bois coupé dans les forêts du Canada et du Nouveau-Brunswick était transformée en douves et en fonds de tonneaux destinés aux marchés domestique, britannique ou des Indes occidentales.

Alors qu'un certain nombre de sources premières et secondaires ont été utilisées dans la préparation de ce bref exposé, les tableaux qui suivent ont été compilés et synthétisés à partir d'une seule source: les statuts des cinq colonies de l'Amérique du Nord britannique d'avant la Confédération. L'encouragement du commerce d'exportation était l'une des principales préoccupations des administrations coloniales. Les politiciens, les marchands et les administrateurs coloniaux reconnaissaient le rôle essentiel des contenants de vrac et ils en réglementèrent la composition et les caractéristiques tout autant que le contenu. Ce souci de réglementer les contenants en vrac a eu pour conséquence la production de documents écrits qui ont survécu longtemps après la disparition de ces contenants dont la durée fut brève et transitoire. Au cours d'une période d'environ 110 ans, 165 statuts ont été promulgués dans les cinq colonies de l'Amérique du Nord britannique dans le but de réglementer et de contrôler tous les aspects de l'inspection, de l'emballage, de l'expédition et de la vente de huit groupes de produits de consommation. Les colonies de la côte ouest n'ont promulgué aucune réglementation sur les normes applicables aux tonneaux avant l'adhésion de la Colombie-Britannique à la Confédération en 1871.

Utilisation des tableaux

Les tableaux qui suivent sont basés sur les diverses juridictions politiques et répartis en huit catégories en fonction du contenu des tonneaux. Ces tableaux contiennent les données extraites de 98 statuts distinct se rapportant directement aux caractéristiques physiques des contenants, à la nature des marques et des empreintes prescrites par la loi et aux contenus mêmes. La plupart des statuts prévoyaient des sanctions sous forme d'amendes en cas d'omission ou de non-respect des règles et des caractéristiques prescrites. Ces sanctions n'ont pas été insérées dans les tableaux.

Les statuts subséquents portant sur une marchandise particulière se basaient habituellement sur la réglementation antérieure en y ajoutant de nouvelles exigences ou en y apportant de légères modifications. Souvent, un statut abrogeait en théorie toutes les lois antérieures et instaurait un ensemble de règlements virtuellement identiques à ceux des anciens statuts. Les tableaux sont présentés de manière à indiquer uniquement les modifications ou les additions à mesure qu'elles survenaient. Si, par exemple, l'on désire obtenir tous les renseignements sur les statuts régissant l'emballage du poisson saumuré en Nouvelle-Écosse, en vigueur en 1850, il faudra consulter non seulement le statut de la Nouvelle-Écosse du 12 Vic., chap. 15 (1849) mais aussi les dix statuts antérieurs dont les principales dispositions sont énoncées plus haut. De même, on ne tiendra pas compte de la réglementation postérieure à 1850.

Afin d'économiser de l'espace, le contenu des statuts est présenté de façon schématique, mais habituellement sous la forme d'une périphrase extraite du texte original afin de conserver en partie le contexte et le ton. Des citations conformes indiquent soit des références exactes aux marques exigées, soit une ambiguïté dans le statut lui-même. Les statuts utilisaient parfois les termes "marque" et "étampe" sans précision, alors que la "marque" était faite au moyen d'un fer à marquer tandis que "l'étampe" était habituellement faite à la peinture.

Ces particularités ont été explicitées dans les tableaux lorsque la chose était possible. Dans les cas où les statuts sont vagues, on peut présumer que l'on se servait

de fers à marquer pour les données invariables telles les qualités stipulées et, d'étampes peintes pour les données variables, telles la tare propre à un tonneau (B.C. 46 Geo. III, Chap. 4, 1806). Certains statuts précisait où devait être apposée la marque ou l'étampe -- habituellement sur le fond, mais parfois sur la douve de bonde -- tandis que d'autres ne précisait rien à ce sujet. Les tableaux donnent ces renseignements particuliers lorsqu'ils sont mentionnés dans les statuts.

Les statuts contiennent une grande quantité de renseignements divers et détaillés sur les essences de bois prescrites, sur la longueur et l'épaisseur des douves, sur le nombre et l'emplacement des cercles et des précisions sur le marquage et l'étampage et sur le contenu. Cependant, il ne faut pas prendre pour acquis que les statuts donnent toujours toutes les données pertinentes. Par exemple, avant 1830 les lois du Nouveau-Brunswick (N.B. 10 & 11 Geo. IV, chap. 28), n'exigeaient pas expressément que les tonneaux destinés à contenir du poisson saumuré portent une marque indiquant le genre de poisson qu'ils contenaient. Toutefois, la logique veut qu'un tel renseignement ait été inscrit sur le tonneau dès les premières exportations. Sinon, ce serait un peu comme si, de nos jours, les rayons d'un grand magasin étaient garnis de boîtes de conserves sans étiquettes. L'on doit aussi se rappeler que les statuts mentionnaient seulement les exigences de base. De fait, certains tonneaux devaient être plus résistants ou porter plus de renseignements que n'en exigeait la loi. D'autre part, les statuts indiquent clairement que des personnes cherchaient souvent à contrevenir aux règlements établis. Ce qui se passait sur le quai et dans l'entrepôt du port n'était pas toujours conforme aux exigences de la loi, mais les amendes, parfois très sévères, incitaient au respect de la loi.

Un acte du Bas-Canada datant de 1806 et concernant les exportations de farine est le seul statut qui stipule que les tonneaux doivent être neufs (B.C. 46 Geo. III, chap. 4). La plupart des statuts prévoyait des amendes pour la réutilisation de tonneaux sans que l'on ait au préalable oblitéré l'ancienne marque de qualité. De nombreux tonneaux remplis de produits furent exportés des colonies de l'Amérique du Nord britannique, mais il existait aussi un important marché domestique du contenant vide. En 1853, par exemple, 2338 tonneaux vides furent transportés par le canal Welland¹. On peut supposer que dans tout ensemble de tonneaux entreposés ou en transit, il se trouvait des contenants neufs, d'autres usagés et plus ou moins vieux, d'autres encore qui avaient été réparés et auxquels on avait posé des douves et des fonds nouveaux ou déjà utilisés. Cependant, il est impossible, à partir des données disponibles, d'établir la composition d'une telle cargaison, même de façon très approximative.

Il n'entre pas dans les buts de cette étude de situer les changements de normes, de marques ou de contenus dans un contexte social ou économique plus vaste. Il suffit de dire que ces modifications ont été apportées pour répondre à des exigences économiques plus vastes et plus générales. Les statuts traitent rarement de ces questions, excepté en termes tellement vagues qu'ils ne veulent rien dire. Un statut du Bas-Canada passé en 1829 pour réglementer l'exportation des potasses dit seulement que les lois existantes "ont été trouvées insuffisantes" et "qu'il serait profitable au commerce de cette Province que soient prises de meilleures et plus vastes mesures...(B.C. 9 Geo. IV, chap. 36)". On donne, à l'occasion, des raisons plus précises pour justifier des changements mais ceux-ci ne concernent que des questions mineures. Par exemples, un statut de la Nouvelle-Écosse passé en 1839, permettait l'emploi du bouleau jaune ou de l'érable pour fabriquer les cercles des tonneaux de porc et de bœuf parce que les cercles de frêne, de noyer et de chêne prescrits antérieurement coûtaient trop cher et qu'ils étaient difficiles à obtenir (N.S. 2 Vic. 1, chap. 10). Vouloir relier les modifications apportées aux contenants aux développements technologiques, à l'évolution de la diplomatie ou aux changements fondamentaux de l'économie est un projet qui dépasse grandement la portée de cette étude.

Une étude récemment publiée sur la réglementation de l'emballage aux États-Unis et au Canada soutient que la première loi canadienne portant sur les normes d'emballage et le contrôle de la qualité a été adoptée en 1875². Cette affirmation ne tient tout simplement pas compte du grand nombre de règlements adoptés par les colonies d'Amérique du Nord britannique pendant la deuxième moitié du XVIII^e siècle et la première moitié du XIX^e siècle. En 1758, la Nouvelle-Écosse a adopté une loi pour mettre fin aux "grandes fraudes" dans la fabrication et la vente du pain (N.S. 32 Geo. II chap. 21). Un acte du Nouveau-Brunswick datant de 1818 fait mention du "grand préjudice au consommateur", conséquence des pratiques courantes dans le commerce du poisson pour la consommation domestique. (58 Geo. III, chap. 19). Cinq ans plus tard, cette même législature adopta un nouvel acte réglementant le commerce du poisson "de manière à protéger le consommateur des abus... (4 Geo. IV, chap. 9, 1823)". Les règlements étaient aussi destinés à créer une réputation de qualité dans les divers marchés d'exportation — selon les propres termes d'une loi, "pour établir la confiance dans ces articles sur les marchés étrangers...(H.C. 41 Geo. III, chap. 7, 1801)".

Les statuts refondus ou révisés, lorsqu'il y a lieu, ont été inclus dans les tableaux même s'ils n'apportaient aucun changement comme par exemple dans le cas de celui de la Province du Canada, 22 Vic., chap. 49, 1859 mentionné dans le tableau des normes pour les tonneaux de potasse. Les statuts refondus ou révisés ont connu une plus grande diffusion que les volumes de statuts puisqu'ils étaient destinés aux hommes de la loi en générale et non pas à un petit nombre de juges et de législateurs seulement. Parce qu'ils furent imprimés en grande quantité, les volumes de statuts refondus ou révisés se retrouvent aujourd'hui encore dans la plupart des bibliothèques. Il ne sert à rien de dire en conclusion qu'en dépit de leur valeur évidente en tant que reflet du passé, les statuts datant d'avant la Confédération ont été grandement négligés jusqu'à très récemment, non seulement par les historiens mais aussi par les bibliothécaires. Aucun dépôt au pays ne possède à ce jour les séries complètes des statuts coloniaux de l'Amérique du Nord britannique. La Bibliothèque nationale à Ottawa est en train de se constituer une collection d'imprimés au moyen de copies microfilmées, mais il subsiste de grands vides. Certains des statuts utilisés dans cette étude se trouvent uniquement dans les bibliothèques législatives des provinces où ils ont été adoptés et au moins un acte, heureusement d'importance mineur dans le cas présent, semble avoir complètement disparu. Il s'agit là d'une triste constatation sur l'état d'une source de renseignements si précieuse.

Notes

- 1 Canada. Province. Parlement. Table of the Trade and Navigation of the Province of Canada, Québec Stewart Derbishire et George Debarats, 1854, p. 5.
- 2 Stanley Sacharow, Packaging Regulations, Westport, Conn., Avi Publishing Co., 1979, p. 151.

Appendice A

Marchandises transportées dans des tonneaux en Amérique du Nord britannique de 1758 à 1867

pommes	cidre	porc en saumure
potasse et perlasse	goudron et houille	poix et goudron
boeuf en saumure	poisson en saumure	sel
bière	huiles de poissons	sucré
cire d'abeilles	farines	suif
biscuits	lard	tabac
beurre	liqueurs	vinaigre
fromages	mélasse	vins

Glossaire

Tonneau: Baril servant d'étalon au XIX^e siècle en Amérique du Nord, d'une capacité approximative de 30 gallons ou 200 livres.

Bouge: Renflement; la partie courbe d'un tonneau équidistante des deux fonds.

Douve de bonde: Douve percée en son centre d'un trou de bonde servant à remplir ou à vider un tonneau étanche d'un liquide.

Baril: Terme générique pour désigner des contenants ayant la forme de tonneaux de diverses tailles.

Jable: Partie d'une douve entre le peigne et l'extrémité du tonneau; rainure près de l'extrémité du tonneau dans laquelle on insère le fond.

Quartant: Petit tonneau contenant environ neuf gallons ou 55 à 65 livres.

Fond: Partie circulaire aux extrémités du tonneau que l'on insère dans le peigne creusé dans la douve.

Foudre: Gros tonneau contenant plus de 60 gallons.

Cercles: Bandes circulaires habituellement en bois dans les statuts de l'Amérique du Nord britannique et qui servaient à tenir les douves en place.

Caque: Petit tonneau contenant moins de 30 gallons.

Douve: Pièce de bois courbée formant le corps du tonneau.

Tare: Le poids à vide d'un tonneau.

Tierce: Gros tonneau contenant une fois et demie le volume d'un tonneau normal.

I TONNEAUX POUR LES POMMES

1) NOUVELLE-ÉCOSSE, 1758 à 1867

STATUTS	JURIS- DICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
25 Vic. chap. 28 1862	D.,E	- Chaque quart de pommes devra être fait de douves mesurant 29 pouces de longueur, de fonds mesurant 17 pouces de largeur entre les jables et le diamètre intérieur dudit quart devra mesurer 19 pouces de manière à être semblable autant que ce peut, tant par sa forme que par sa taille, aux quarts de farine canadiens ou américains à cercles plats.	- Toute personne qui étampera des quarts devra étamper la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres à l'extérieur de chaque quart près du bout supérieur de la douve.	- Aucun détail.	- Ces dispositions s'appliqueront aussi à l'expédition des pommes de terre. - Rien dans cet acte n'empêchera l'emballage de tout article de négoce dans des quarts destinés à la farine.
27 Vic. chap. 85 1864 (statut refondu)		- Aucun changement.	- Aucun changement.	Aucun changement.	
* JURISDICTION: D. = Domestique E. = Exportation I. = Importation					

II TONNEAUX POUR LA POTASSE

1) BAS-CANADA, 1791 à 1841

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
35 Geo III chap. 2 1795	E.	- Futailles étanches, bien conditionnées et cerclées.	- L'inspecteur distinguera par les mots "première qualité", "seconde qualité" ou "troisième qualité" avec les mots potasse ou perlasse estampées tout au long en lettres lisibles sur chacune des futailles. - L'inspecteur devra aussi inscrire en toutes lettres son nom et celui du lieu où aura été faite l'inspection.	- L'inspecteur fera guider les futailles et examinera soigneusement, fera l'épreuve et divisera s'il est nécessaire la dite potasse ou perlasse.	
2 Geo. IV chap. 9 1822	E.	- Des futailles qui ne feront pas plus de trente deux pouces de longueur sur vingt deux pouces de diamètre, à l'un ou l'autre tête ou fonds, ni moins de trente pouces de longueur sur vingt pouces de diamètre à l'une ou l'autre tête ou fonds. - Lesquelles futailles seront faites du meilleur bois de chêne ou frêne blanc bien sec et conditionné, et complètement cerclées avec au moins quatorze bons cercles de frêne blanc, noyer dur ou de chêne. - Les douves d'épaisseur suffisante pour que la tare puisse, autant que possible, répondre à quatorze livres, par chaque cent douze livres, poids brut de telles futailles.	- Qu'en addition aux marques et étampes potasse ou perlasse que les inspecteurs sont tenus, par les lois jusqu'à présent en force dans cette Province, d'étamper sur les futailles contenant des potasses ou perlasse, tout inspecteur devra étamper, lorsqu'il inspectera telle potasse ou perlasse, l'année où telle inspection aura été faite, en chiffres lisibles, immédiatement au-dessus des marques ou étampes, tel que ci-dessus mentionné.	- Aucun changement.	
9 Geo. IV chap. 36 1829	E.	- En plus des dimensions stipulées dans l'acte précédent, chaque futaille devra avoir un jable dont la largeur n'excédera pas un pouce.	- L'inspecteur pèsera chaque futaille et marquera avec un fer sur la tête ou fond principal de celle-ci le poids qu'elle pèsera y compris la tare, et le poids de la tare au-dessous. - Sur toute futaille que l'inspecteur découvrira contenir de la potasse ou de la perlasse frauduleusement mêlée de pierres, de sable, de chaux ou d'autres mauvaises substances, il marquera le mot "condamnée".	- Aucun changement.	
41 Geo. III chap. 7 1801	D., E.	- Aucun détail.	2) HAUT-CANADA, 1791 à 1841 - L'inspecteur devra étamper les futailles des mots "First", "Second" ou "Third" ou simplement "Salts". - L'étampe devra être estampée sur le fond de chaque futaille.	- L'inspecteur devra vider et repaqueter les futailles de potasse.	
3) PROVINCE DU CANADA, 1841 à 1867					
5 Vic. chap. 6 1842	E.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada. - Rien dans le présent acte ne sera censé empêcher personne d'exporter de la potasse ou perlasse sans la faire inspecter, pourvu qu'à l'un des fonds du quart qui la contiendra soient marqués ou imprimés au fer rouge, lisiblement et clairement le nom et l'adresse du fabricant, le poids et la tare du quart et la qualité des alkalis qu'il contient.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada.	- Les dispositions qui précèdent du présent acte entrèrent et seront mis en vigueur le et après le premier jour de janvier mil huit cent quarante-trois et pas avant.
18 Vic. chap. 11 1854		- Il ne sera pas inspecté de potasse et perlasse dans d'autres quarts que dans ceux de la description et des dimensions suivantes, à savoir: la potasse dans des quarts qui seront faits de chêne ou de frêne blanc; et la perlasse dans des quarts qui seront faits de chêne, frêne blanc, frêne noir, ou d'orme. - Ledit bois sera de la meilleure qualité et parfaitement conditionné, et lesdits quarts seront faits parfaitement étanche, bien et parfaitement cerclés avec au moins quatorze bons cercles de chêne, frêne blanc, frêne noir, ou d'orme. - Les dimensions des quarts seront les mêmes que celles stipulées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada.	- Tout fabricant de potasse et perlasse sera tenu de marquer en caractères lisibles sur le fond de chaque quart, sa pesanteur exacte avant qu'il soit rempli. - Les qualités de potasse et de perlasse seront les mêmes que celles stipulées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada. - En plus des marques et étampes précédemment stipulées, l'inspecteur marquera le mot "condamné", numéro un, deux, trois, quatre ou cinq, suivant la force de la potasse ou perlasse sur chaque quart qui contiendra de la potasse ou perlasse frauduleusement mêlée de pierre, de sable, de chaux, de sel ou d'autres mauvaises substances. - L'inspecteur marquera avec de la peinture noire, sur le fond de celui-ci marqué d'un fer chaud, la pesanteur du dit quart y compris la tare, et la pesanteur de la tare au-dessous.	- Potasse: la première qualité de potasse contiendra soixante-quinze pour cent d'alcali pur, au moins; la seconde qualité de potasse contiendra soixante-cinq pour cent d'alcali pur, au moins; et la troisième qualité de potasse cinquante-cinq pour cent d'alcali pur, au moins. - Perlasse: la première qualité de perlasse contiendra soixante-cinq pour cent d'alcali pur, au moins; la seconde qualité de perlasse contiendra cinquante-cinq pour cent d'alcali pur, au moins; et la troisième qualité de perlasse contiendra quarante-cinq pour cent d'alcali pur au moins.	
22 Vic. chap. 49 1859 (statut refondu)		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	

1) NOUVELLE-ÉCOSSE 1758 à 1867

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
34 Geo. III chap. 9 1794	E.	- Chaque quart de boeuf ou de lard sera fait de bonnes douves et de bons fonds de bois dur, cerclé de pas moins de 12 cercles par quart et sera adéquat à tout égard à contenir la saumure. - Chaque quart de boeuf ne devra pas contenir plus de 31 gallons ni moins de 30 gallons 1/2; chaque demi-quart ne devra pas contenir plus de 15 gallons 1/2 ni moins de 15 gallons. - Chaque quart de lard ne devra pas contenir plus de 30 gallons ni moins de 29 gallons; chaque demi-quart ne devra pas contenir plus de 15 gallons 1/2 ni moins de 15 gallons.	- Chaque quart de boeuf sera estampé sur l'un de ses fonds des mots "Mess Beef", "Prime Beef" et "Cargo Beef". - Chaque quart de lard sera estampé sur l'un de ses fonds des mots "Prime Pork" et "Cargo Pork". - Chaque quart sera estampé du chiffre "200" sous la marque désignant la qualité et chaque demi-quart sera estampé du chiffre "100" sous cette même marque. - L'inspecteur devra étamper chaque quart de la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres ainsi que le nom du lieu où aura été faite l'inspection.	- Chaque quart devra contenir 200 livres pesant de boeuf ou de lard; chaque demi-quart devra contenir 100 livres pesant. - Le "Mess Beef" sera composé des morceaux de choix du boeuf, de la vache ou bouvillon bien engraisé, sans les jarrets, les pieds ou le cou. - Le "Prime Beef" sera composé du boeuf de la seconde qualité comprenant au moins un quartier et pas plus de deux pieds ou jarrets ou un demi cou. - Le "Cargo Beef" sera composé du boeuf de la troisième qualité et comprendra pas plus de trois pieds ou jarrets et un demi cou. - Le "Prime Pork" sera composé des morceaux de cochons bien gras de première qualité et comprendra pas plus de trois épaules avec les jarrets coupés au genou et pas plus de 24 livres de tête, avec les oreilles et le groin coupés. - Le "Cargo Pork" sera composé des morceaux de la seconde qualité et ne comprendra pas plus de cinq épaules avec les jarrets coupés au genou et pas plus de 30 livres de tête.	
11 Geo. IV chap. 6 1830	E.	- Chaque quart de boeuf ou de lard sera fait de bonnes douves et de bons fonds de frêne ou de chêne blanc bien conditionné, sans sève et exempt de tout défaut. - Chaque quart de boeuf ou de lard devra mesurer 28 pouces de longueur et aura un diamètre de 16 pouces entre les jables. - Chaque quart sera cerclé d'au moins deux cercles de fer et quatorze cercles de frêne, de chêne ou de noyer. - Chaque quart de boeuf devra contenir 30 gallons; chaque quart de lard devra contenir pas moins de 27 gallons ni plus de 28 gallons.	- Les marques de qualité pour le lard seront le "Mess Pork", le "Prime Pork" et le "Cargo Pork"; les marques de qualité pour le boeuf seront le "Mess Beef", le "Prime Beef" et le "Cargo Beef". - Chaque quart de boeuf sera estampé sur l'un de ses fonds du chiffre "200"; chaque demi-quart sera estampé sur l'un de ses fonds du chiffre "100". - Chaque quart de lard sera estampé du chiffre "200"; chaque demi-quart sera estampé du chiffre "100" - l'endroit où devra être estampé le chiffre n'est pas précisé. - L'inspecteur devra étamper sur chaque quart, son nom en toutes lettres et celui du lieu où aura été faite l'inspection.	- Chaque quart de boeuf ou de lard devra contenir 200 livres pesant de viande et chaque demi-quart 100 livres pesant. - Le "Mess Pork" sera composé des morceaux de côté de bons cochons gras coupés en carrés de 4 livres pesant. - Le "Prime Pork" sera composé des meilleurs morceaux qui viendront ensuite, avec pas plus de trois épaules par quart, sans les jarrets, ni plus de 20 livres de tête dont on aura coupé les oreilles et enlevé le groin au-dessus des grosses dents, la cervelle et les parties ensanglantées; les morceaux ne pèseront pas plus de 12 livres ni moins de 4. - Le "Cargo Pork" sera composé des morceaux de la troisième qualité avec pas plus dans chaque quart, de quatre épaules sans les jarrets et pas plus de deux têtes pesant ensemble 25 livres; les morceaux ne pèseront pas plus de 12 livres ni moins de 4. - Chaque quart ne contiendra pas moins d'un demi-boisseau de gros sel de l'Isle aux Turques, des Isles Bahama ou de St. Ubes, et pas moins de 3 onces de salpêtre. - Le "Mess Beef" sera composé de morceaux provenant de gros et gras animaux parmi lesquels il n'y aura aucun pied, jarret ou morceau de cou. - Le "Prime Beef" sera composé des morceaux de la seconde qualité parmi lesquels il y aura pas moins d'une ronde et pas plus de deux pieds ou jarrets et un demi-cou par quart. - Le "Cargo Beef" sera composé des morceaux de la qualité inférieure parmi lesquels il n'y aura pas plus de trois pieds ou jarrets et un demi-cou par quart. - Chaque quart de boeuf contiendra pas moins d'un boisseau et demi de sel de l'Isle aux Turques, de St. Ubes ou des Isles Bahama et pas moins de trois onces de salpêtre.	
2 Vic. chap. 10 1839	D., E.	- Considérant que les cercles faits de frêne, de chêne ou de noyer pour les quarts de boeuf ou les quarts de lard sont dispendieux et difficiles à se procurer en Nouvelle-Écosse, l'on pourra désormais utiliser en leur lieu et place, des cercles faits de bouleau jaune ou d'érable. - Les dispositions énoncées dans les actes précédents s'appliqueront aussi aux quarts contenant du boeuf ou du lard destiné à être consommé dans la Colonie.	- Les dispositions énoncées dans les actes précédents s'appliqueront aussi aux quarts contenant du boeuf ou du lard destinés à être consommés dans la Colonie.	- Les dispositions énoncées dans les actes précédents s'appliqueront aussi aux quarts contenant du boeuf ou du lard destiné à être consommé dans la Colonie.	
3 Vic. chap. 14 1840		- Le boeuf et le lard destinés à être consommés dans la Colonie pourront être emballés dans des quarts et des demi-quarts faits de bonnes douves d'épinette bien conditionné et de fonds de bon bois dur, cerclés comme il est stipulé dans les actes précédents mais sans que soient nécessaires les deux cercles de fer.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
14 Vic. chap. 85 1851 (Statut révoqué)	D., E.	- Chaque quart de boeuf ou de lard devra avoir un diamètre de 17 pouces entre les jables; chaque demi-quart ne contiendra pas moins de 14 gallons ni plus de 15. - Les quarts contenant du boeuf ou du lard destiné à être consommé dans la Colonie pourront avoir des fonds faits de bois dur ou d'épinette.	- Toutes les étampes devront être estampées sur l'un des fonds de chaque quart.	- Aucun changement.	

1) NOUVELLE-ÉCOSSE 1738 à 1867 (suite)

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
22 Vic. chap. 85 1859 (statut refondu) 27 Vic. chap. 85 1864 (statut refondu)		- Aucun changement. - Aucun changement.	- Aucun changement. - Aucun changement.	- Aucun changement. - Aucun changement.	
2) BAS-CANADA, 1791-1841					
44 Geo. III chap. 9 1804	E.	- Chaque quart de boeuf ou de lard sera fait de bonnes douves et fonds de chêne blanc bien conditionné sans aucun défaut. - Chaque quart contiendra deux cents livres pesant de boeuf ou de lard. - Les quarts mesureront seize pouces et demi entre les jables et auront vingt-huit pouces de longueur, et seront cerclés avec quatorze bons cercles de frêne blanc, noyer ou chêne, les fonds seront faits de bon bois fort, les cercles bien posés et battus. Les demi-quarts ne contiendront pas moins de quinze ni plus de seize gallons, et seront cercles de la même manière que les quarts entiers.	- Chaque quart de boeuf sera estampé sur l'un de ses fonds avec les mots "Mess Beef", "Prime Beef" et "Cargo Beef". - Chaque quart de lard fera estampé sur l'un de ses fonds avec les mots "Mess Pork", "Prime Pork" et "Cargo Pork". - Chaque quart de boeuf ou de lard sera estampé en caractères lisibles désignant le poids qu'il contient avec les lettres initiales du nom de l'inspecteur qui l'aura examiné, et de la cité où il aura été examiné, aussi l'addition de L, Canada.	- Chaque quart devra contenir 200 livres pesant de boeuf ou de lard; chaque demi-quart, 100 livres pesant. - Le boeuf devra être de bestiaux gras n'étant pas au-dessous de l'âge de trois ans, et tout tel boeuf sera coupé par morceaux carrés autant qu'il se pourra faire, n'excédant pas douze livres pesant. - Le "Mess Beef" sera composé des morceaux de choix du boeuf, de la vache ou bouvillon bien engraisé, le jarret, l'épaule, la saignée et le col seront ôtés des quartiers de devant et les rondes et jarrets des quartiers de derrière. - Le "Prime Beef" sera composé des morceaux de choix du boeuf, du bouvillon, de la vache et jeunes vaches parmi lesquels il n'y aura pas plus d'un demi-col et un jarret avec le pied coupé. - Le "Cargo Beef" sera composé d'animaux gras de toutes descriptions ayant trois ans et au-dessus, avec pas plus de moitié d'un col et trois jarrets sans les pieds. - Le "Mess Pork" sera composé des morceaux de côte des cochons gras seulement. - Le "Prime Pork" sera composé des meilleurs morceaux qui viendront ensuite avec pas plus de trois épaules dans un quart, lequel ne contiendra aucun jarret ni plus de vingt livres de tête qui aura les oreilles coupées et le groin au dessus des grosses dents, et dont la cervelle et les parties ensanglantées ôties. - Le "Cargo Pork" dans lequel il n'y aura pas plus dans chaque quart quatre épaules sans les jarrets et pas plus de deux têtes avec les oreilles et groins coupés, et les cervelles et les parties ensanglantées ôties lesquelles têtes n'excéderont pas vingt-cinq livres pesant. - Que chaque quart de boeuf ou de lard sera bien salé avec soixante-quinze livres de bon sel ou St. Ubes, Isle de Mai, Lisbonne ou de l'Isle aux Turques, ou autre sel d'une égale qualité, outre une saumure aussi forte qu'il est possible de la faire avec le sel. - À chaque quart de boeuf seront ajoutées quatre onces de salpêtre. - Le lard qui sera ainsi mis en futaile sera coupé par morceaux aussi carrés que possible, pourvu que le "Mess Pork" soit coupé autant qu'il sera possible en pièces de quatre livres, et que les pièces de "Prime" et "Cargo Pork" n'excèdent point en pesanteur douze livres et ne soient pas au-dessous de quatre livres pesant.	- Rien en cet acte n'empêchera l'exportation des rondes de boeuf en petits barils ou cuves comme il est actuellement pratiqué.
3 Geo. IV chap. 8 1823	E.	- Toute futaile dans laquelle il sera paqueté ou repaqueté du lard ou du boeuf n'excédera pas en mesure vingt-huit gallons (mesure du vin). - Les trou de bonde, au lieu d'être en tête de la futaile, comme ci-devant, seront faits sur le côté.	- Aucun changement.	- Au lieu de paqueter et presser la viande comme ci-devant, elle le fera au moyen d'une vis à cet effet. - L'inspecteur fixera la quantité de sel, qui n'excédera pas néanmoins 75 livres pesant par futaile.	
4 Geo. IV chap. 22 1824	E.	- Chaque quart dans lequel il sera paqueté ou repaqueté du boeuf pour exportation de cette Province, n'excédera pas en contenu vingt-neuf gallons, mesure de vin, et dans chaque quart dans lequel il sera aussi paqueté ou repaqueté du lard pour exportation et qui n'excédera pas en contenu trente gallons, mesure de vin.	- Chaque quart ou demi-quart, contenant du boeuf sera estampé sur un des fonds des mots "Prime Mess Beef" ou "Cargo Beef". - Chaque quart contenant du lard sera estampé sur un des fonds des mots "Prime Mess Pork" ou "Cargo Pork". - Chaque inspecteur de boeuf et de lard, outre les marques qu'il est obligé d'employer en vertu de la sixième clause du susdit acte (44 Geo. III, chap. 9) marquera aussi l'année et le mois où tel boeuf ou lard aura été inspecté.	- Aucun boeuf ne sera paqueté ou repaqueté en quarts ou en demi-quarts pour être exporté, à moins qu'il ne soit d'un animal gras, de pas moins de quatre ans, et que tout tel boeuf sera coupé en morceaux, n'excédant pas huit livres pesant ni moins de six livres pesant. - Le "Prime Mess Beef", sera composé de morceaux de bon boeuf gras, avec les bouts des jarrets et la moitié du cou ôtés. - Le "Cargo Beef", sera composé de morceaux de boeuf gras, d'une seconde qualité, les bouts des jarrets et la moitié du cou aussi ôtés. - Aucun lard ne sera paqueté	

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
2 Vic. chap. 15 1839	E.	- Les fonds des barils n'auront pas moins de trois quarts de pouce d'épaisseur. - Chaque douve n'ayant pas moins d'un demi-pouce d'épaisseur de chaque côté au milieu de la longueur des barils. - Chaque baril ou demi-baril sera relié et couvert, dans les deux tiers, de sa longueur, de bons cercles de chêne, de frêne ou de noyer, laissant un tiers au milieu découvert. - Chaque baril ou demi-baril sera percé au milieu de sa longueur avec une mèche d'un pouce au moins de diamètre. - Chaque baril n'aura pas moins de vingt-sept pouces ni plus de vingt-huit pouces de long. - La capacité de chaque baril où il sera emballé ou remballé du boeuf ne sera ni de moins de vingt-huit gallons ni de plus de vingt-neuf gallons, mesure de vin. - La capacité de chaque baril où il sera emballé ou remballé de lard, ne sera ni de moins de vingt-neuf gallons, ni de plus de trente gallons, mesure de vin.	- Les inspecteurs se muniront d'un nombre suffisant d'étampes de fer ou d'autre métal, avec lesquelles ils étamperont sur chaque baril ou demi-baril de boeuf ou de lard le mot "Québec", "Montréal", ou "Trois-Rivières", suivant le cas, avec l'addition de "L.C." pour Lower-Canada (Bas-Canada), et la lettre initiale du nom de baptême et le nom de famille tout au long de l'inspecteur. - tout boeuf sera assorti et divisé en quatre différentes sortes dénommées respectivement "mess", "prime mess", "prime" et "cargo". - Tout lard sera assorti et divisé en quatre différentes sortes dénommées respectivement "mess", "prime mess", "prime" et "cargo". - Sur chaque baril ou demi-baril de lard que l'inspecteur aura trouvé mou, quoiqu'il puisse d'ailleurs être gras et de bonne qualité, l'inspecteur étampera le mot "soft" en caractères aussi gros que ceux du reste de l'étampe. - Toutes les fois que du boeuf ou du lard ne se trouvera pas être d'une qualité saine et marchande, l'inspecteur le fera étamper du mot "rejected" (rejeté) tout au long, en caractère distincts et lisibles. - Tout lard maigre, rance, lardé, gâté, sûr ou non marchand, et tout boeuf non marchand ou gâté, étampé, en conséquence, du mot rejeté, le vrai caractère, tant à l'égard de la qualité que de la condition, de tel lard ou boeuf, sera aussi marqué avec de l'encre ou de la peinture sur l'un des fonds du baril ou demi-baril. - L'inspecteur étampera aussi sur chaque baril ou demi-boeuf ou de lard par lui inspecté, le mois et l'année où ils ont été inspectés, avec le poids net et la qualité du boeuf ou du lard y contenu. - Toutes les dites marques étampées seront grandes et lisibles et les dits inspecteurs sont par les présentes requis d'étamper toutes les marques voulues par la loi dans un espace de quatorze pouces de longueur sur huit pouces de largeur. - Il ne sera pas requis d'autres marques sur les espèces de provisions suivantes, que la marque du saleur, avec le poids net de la viande contenue dans le saloir, baril ou autre vaisseau, la date de salaison, le lieu où elle a été faite, et la désignation de l'espèce de viande, savoir: ronde de boeuf, ronde et poitrine de boeuf, petit salé ou chair de jeunes cochons, qui sera marqué "Pig Pork", langues de boeuf, langues de cochon, jambon de derrière, jambons de devant, bajonnes. Les marques désignant le saleur, la date et la qualité pourront être ou étampées ou tracées d'une manière lisible et permanente avec de l'encre ou de la peinture, sur l'un des fonds du vaisseau.	ou repaqueté en quarts ou en demi-quarts, pour être exporté, qu'il ne soit de bons cochons gras, coupés en morceaux aussi carrément que possible, n'excédant point six livres pesant ni moins de quatre livres. - Le "Prime Mess Pork" sera composé de morceaux de bons cochons gras ne pesant pas moins de cent quatre-vingt livres chacun; le quart contiendra deux demi-têtes (n'excédant pas seize livres pesant) deux épaules et deux Jambons et les autres morceaux d'un cochon, les groins seront coupés tout près des yeux, les grosses dents d'en bas ôtées, l'oreille coupée tout près de la tête, et la langue, la cervelle et les cartilages sanglans ôtés, et les morceaux restant bien nettoyés et lavés. - Le "Cargo Pork" sera composé de morceaux de bons cochons gras de pas moins de cent livres pesant chacun, le quart contiendra des morceaux de la même description que la première qualité. - tout boeuf sera coupé en morceaux carrés autant qu'il se pourra faire, qui ne pèseront ni plus de huit ni moins de quatre livres. - La première sorte (mess beef) se composera des morceaux de premier choix seulement, c'est-à-dire, de la poitrine, de l'épais du flanc, des côtes, de la culotte et de l'aloyau de boeuf, vaches ou bouvillons bien engraisés. - La seconde sorte (prime mess beef) se composera de morceaux de viande de seconde classe, provenant de bons animaux gras, sans jarret ni cou. - La troisième sorte (prime beef) se composera de morceaux de choix d'animaux gras, parmi lesquels il n'y aura pas les morceaux plus grossiers de plus d'un côté d'un animal, les jarrets et le cou étant coupés au-dessus du premier joint. - La quatrième sorte (cargo beef) se composera de la viande d'animaux gras de toute espèce de trois ans ou au-dessus, sans plus de la moitié d'un cou et trois jarrets (avec les pieds coupés au-dessus du premier joint), la viande étant d'ailleurs marchande. - Le lard devra être coupé en morceaux carrés autant qu'il pourra se faire et qui ne pèseront ni plus de six livres ni moins de quatre livres. - Le "Mess Pork" se composera des morceaux de côtes seulement de bons cochons gras qui ne pèseront pas moins de deux cents livres chacun. - Le "Prime Mess Pork" se composera de morceaux de bons cochons gras qui ne pèseront pas moins de cent quatre-vingt-dix livres chacun, un baril ne devant contenir que les morceaux plus grossiers d'un cochon seulement, c'est-à-dire, deux demi-têtes, (ne pesant pas ensemble plus de seize livres), avec deux épaules et deux cuisses, et les autres morceaux d'un cochon. - Le "Prime Pork" se composera des morceaux de bons cochons gras qui ne pèseront pas moins de cent cinquante livres chacun, le baril devant contenir les morceaux plus grossiers d'un cochon et demi seulement, c'est-à-dire, trois demi-têtes (ne pesant pas ensemble plus de vingt-quatre livres,) trois cuisses et trois épaules, et les autres morceaux d'un cochon et demi. - Le "Cargo Pork" se composera de morceaux de cochons gras qui ne pèseront pas moins de cent livres chacun, le baril ne devant pas contenir les morceaux plus grossiers de plus de deux cochons, c'est-à-dire, quatre demi-têtes (ne pesant pas ensemble plus de trente livres,) quatre épaules et quatre cuisses, et sera du lard d'ailleurs marchande.	- Rien de ce qui est contenu en cette ordonnance ne sera interprété de manière à empêcher l'exportation de cette Province de boeuf ou de lard rejeté, qui sera dûment étampé comme il est requis par les présentes.

III TONNEAUX POUR LE BOEUF ET POUR LE LARD

3) HAUT-CANADA, 1791 à 1841

STATUTS	JURI-DICTION *	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
45 Geo. III chap. 8 1805	E.	- Chaque quart de boeuf ou de lard sera fait de bonnes douves et de bons fonds de chêne blanc bien conditionné, exempt de tout défaut, et chaque quart devra contenir 200 livres pesant de boeuf ou de lard et sa jauge ne devra pas excéder 30 gallons. - Chaque quart sera cerclé de quatorze bons cercles faits de frêne, de noyer ou de chêne, et aura des fonds faits de bons bois forts et des cercles bien posés et battus.	- Le boeuf sera divisé en trois catégories; chaque quart sera étampé sur l'un de ses fonds des mots "Mess Beef", "Prime Beef" ou "Cargo Beef". - Le lard sera divisé en deux catégories; chaque quart de lard sera étampé sur l'un de ses fonds des mots "Mess Pork" ou "Prime Pork". - Chaque quart sera étampé sur l'un de ses fonds, en caractères lisibles, du poids de son contenu, du nom de l'inspecteur, du district où aura été faite l'inspection et des mots "Upper Canada".	- Le boeuf devra être de bestiaux gras, n'ayant pas au-dessous de l'âge de trois ans, et sera coupé en morceaux carrés n'excédant point 12 livres pesant ni moins de 4 livres. - Le "Mess Beef" sera composé des morceaux de choix du boeuf, de la vache ou du bouvillon bien engraisés; le jarret, l'épaule, la saignée et le col seront ôtés des quartiers de devant et les rondes et les jarrets des quartiers de derrière. - Le "Prime Beef" sera composé des morceaux de choix du boeuf, de la vache et jeunes vache parmi lesquels il n'y aura pas plus d'un demi-col et d'un jarret avec le pied coupé. - Le "Cargo Beef" sera composé d'animaux gras de toutes descriptions, ayant trois ans et au-dessus, avec pas plus de la moitié d'un col et trois jarrets sans les pieds. - Chaque quart sera bien salé avec pas moins de 40 livres de bon sel de St. Ubes, de l'Isle de Mai, de Lisbonne ou de l'Isle aux Turques, ou autre sel d'une égale qualité, outre une saumure aussi forte qu'il est possible de la faire avec du sel. - À chaque quart sera ajouté deux onces de salpêtre. - Chaque quart devra contenir 200 livres pesant de boeuf ou de lard.	- Rien dans cet acte n'obligera à faire inspecter le boeuf ou le lard destiné à l'exportation.
3 Vic. chap. 15 1840	E.	- Chaque quart de lard devra contenir 200 livres pesant; chaque demi-quart, 100 livres.	- Le lard sera divisé en quatre catégories: le "Mess Pork", le "Prime Mess Pork", le "Prime Pork" et le "Cargo Pork"; la marque de qualité du lard sera étampée sur l'un des fonds de chaque quart. - Les autres marques seront semblables à celles pour le boeuf et qui ont été stipulées dans les actes précédents.	- Le "Mess Pork" sera composé des morceaux de côte de bons cochons gras ne pesant pas moins de 200 livres chacun. - Le "Prime Mess Pork" sera composé des morceaux de bons cochons gras ne pesant pas moins de 190 livres chacun; chaque quart contiendra les morceaux grossiers d'un seul cochon, c'est-à-dire, deux demi-têtes ne pesant ensemble pas plus de 16 livres, deux épaules, deux jambons et les autres morceaux d'un cochon. - Le "Prime Pork" sera composé des morceaux de bons cochons gras ne pesant pas moins de 150 livres chacun; chaque quart contiendra les morceaux grossiers d'un seul cochon et de la moitié d'un autre, c'est-à-dire, une tête et une moitié de tête ne pesant ensemble pas plus de 24 livres, trois jambons, trois épaules et les autres morceaux d'un cochon et de la moitié d'un autre. - Le "Cargo Pork" sera composé des morceaux de bons cochons gras ne pesant pas moins de 100 livres chacun; chaque quart contiendra les morceaux grossiers de deux cochons seulement, c'est-à-dire, deux têtes ne pesant ensemble pas plus de 30 livres, quatre épaules, quatre jambons et les autres morceaux de deux cochons. - Le lard devra être coupé en morceaux carrés ne pesant pas plus de six livres ni moins de quatre. - Les parties suivantes seront coupées et rejetées, à savoir, les oreilles coupées au ras de la tête, le groin près des grosses dents, le jarret au-dessous du genou, la queue, la langue et les parties ensanglantées. - Chaque quart contiendra 200 livres pesant de lard et chaque demi-quart contiendra 100 livres. - Chaque quart contiendra pas moins de 30 livres de sel et de la saumure en plus comme il a été précédemment stipulé pour le boeuf dans des actes antérieurs.	

III TONNEAUX POUR LE BOEUF ET POUR LE LARD

4) PROVINCE DU CANADA, 1841 à 1867

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
4 & 5 Vic. chap. 28 1841	E.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada. Toutefois, le boeuf et le lard pourront dorénavant être emballés dans des "tierçons ou demi-tierçons" en plus des quarts et des demi-quarts. - L'épaisseur des douves ne devra pas mesurer moins de trois quarts de pouce pour les tierces, et chaque tierçon n'aura pas moins de trente, ni plus de trente et un pouces de long. - La capacité de chaque tierçon dans lequel sera paqueté ou repaqueté le boeuf ne sera ni de moins de quarante-quatre, ni de plus de quarante-cinq gallons, mesure de vin. - Tout tierçon dans lequel le lard sera paqueté ou repaqueté ne contiendra pas moins de quarante-cinq, ni plus de quarante-six gallons, même mesure, mesure de vin.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada mais, sans égard désormais à la province où aura été faite l'inspection mais seulement à la cité ou ville. - Le boeuf ou le lard pourra être exporté sans avoir été inspecté à condition que le nom et la qualité du paqueur, la date et le lieu du paquage, le poids et la qualité du boeuf ou du lard contenu dans chaque vaisseau, soient marqués avec de la peinture noire ou estampés sur l'un des fonds.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes passés antérieurement par la législature du Bas-Canada. - Chaque tierçon de boeuf ou de lard devra contenir 300 livres de viande pesant, 112 livres de sel, tel que stipulé dans les actes antérieurs et 6 onces de salpêtre.	- Rien dans cet acte n'empêchera l'exportation de boeuf ou de lard qui n'aura pas été inspecté à condition qu'il soit marqué convenablement.
13 & 14 Vic. chap. 31 1850		- Aucun changement.	- Si un propriétaire de boeuf ou de lard étampe un vaisseau comme contenant du boeuf ou du lard, sans ajouter à son nom et à la lettre initiale de son prénom, la date de l'étampe, et le mot "propriétaire" ou "propriétaires", il sera censé l'avoir inspecté en contravention aux dispositions de cet acte.	- Aucun changement.	
22 Vic. chap. 48 1859		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	

IV) CONTENANTS POUR LE BEURRE

1) NOUVEAU-BRUNSWICK, 1784 à 1867

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
43 Geo. III chap. 6 1803	E.	- Le beurre destiné à l'exportation sera emballé dans des barriques faits de bon bois dur, bien conditionné, étanches et cerclés de trois cercles à chaque fond et à la bonde; les barriques devront être en mesure de contenir la saumure.	- L'inspecteur devra étamper chaque barrique de sa tare, de la qualité du beurre contenu (première, seconde, ou troisième) et du nom du comté où il aura été produit.	- Chaque barrique de beurre devra contenir 66 livres pesant.	
45 Geo. III chap. 20 1805		- Le beurre pourra être emballé dans des barriques faits de n'importe quel bois bien conditionné à l'exception du pin et du cèdre, pourvu que ce bois soit exempt de sève et que la barrique soit étanche et bien cerclée.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	

2) NOUVELLE-ÉCOSSE, 1758 à 1867

42 Geo. III chap. 2 1802		- Le beurre sera emballé dans des barriques - aucun détail en ce qui a trait aux matériaux et à la fabrication.	- L'inspecteur devra étamper sur chaque barrique, sa tare, la qualité du beurre contenu (première, seconde ou troisième) et le nom du comté où il aura été produit.	- Aucun détail.	- Cet acte ne s'appliquera qu'au comté de Cumberland.
--------------------------	--	---	---	-----------------	---

3) PROVINCE DU CANADA, 1841 à 1867

11 Vic. chap. 7 1848	D., E.	- Tout beurre, estampé, marqué ou certifié comme inspecté sera paqué dans des barriques ou caques, faits du meilleur frêne blanc sec, et liés chacun par au moins douze cercles de bois. - Le barriqueau devra aussi près que possible contenir cinquante-six livres de beurre, la longueur des douves entre les rainures devra être de quatorze pouces et demi, le diamètre du fond de onze pouces et demi, l'épaisseur des douves de trois quarts de pouce aussi près que possible, et l'épaisseur du fond un demi-pouce aussi près que possible peser dix livres, mais ne pas les excéder en aucun cas lorsqu'il sera sec. - La caque contiendra aussi près que possible quatre-vingt-quatre livres de beurre, la longueur des douves d'une rainure à l'autre, devra être de dix-sept pouces, l'épaisseur des douves aussi près que possible des trois quarts de pouce, et celle du fond aussi près que possible d'un demi-pouce, et la caque devra peser aussi près que possible treize livres, mais ne devra pas les excéder lorsqu'elle sera sèche.	- Chaque barriqueau ou caque sera estampé à l'extérieur de celui-ci, au centre de la douve ou fond, du nom du fabricant. - L'inspecteur écrira ou étampera sur le fond du barriqueau ou de la caque, son poids brut en livres avoir du poids, sans compter les fractions d'une livre, et le trait qui comprendra une livre de poids pour chaque barriqueau, et deux livres de poids pour chaque caque pour absorption en sus et au-dessus du trait du tonnelier. - L'inspecteur étampera alors sur le fond son nom, le mois, l'année et le lieu de l'inspection, et la qualité du beurre, comme "première", "seconde", "troisième" ou "quatrième", ou comme "graisse", suivant la qualité du beurre.	- Pour vérifier la qualité, l'inspecteur ôtera le fond de chaque barriqueau ou caque, et passera l'essai d'un bout à l'autre. - L'échelon de la qualité et le mode de classification seront ceux en usage dans cette partie du Royaume-Uni appelée Irlande.	- L'inspection du beurre n'est pas obligatoire, mais le beurre qui sera inspecté devra l'être conformément aux stipulations de cet acte. - L'acte prendra effet le 1^{er} septembre 1848.
----------------------	--------	---	--	--	--

1) NOUVEAU-BRUNSWICK, 1784 à 1867

STATUTS	JURISDICTION *	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
8 Vic. chap. 77 1843	I.	- Aucun détail.	- L'inspecteur devra étamper ou marquer d'un fer à marquer chaque quart de la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes les lettres, du poids net du contenu et de la marque de qualité, c'est-à-dire, "S" (superfine), "F" (fine), "M" (Middlings) ou "Bad" si la farine n'est pas bonne, saine ou de bonne odeur. - L'inspecteur devra estimer la tare plutôt que de vider le quart.	- Tout quart de farine de blé, de blé d'Inde ou de sarrasin, importé dans cette Province, devra contenir 196 livres pesant de farine et tout demi-quart 98 livres pesant.	- Cet acte ne s'appliquera pas à la farine importée pour être exportée.
9 Vic. chap. 66 1846		- Aucun changement.	- Les inspecteurs pourront utiliser de la peinture noire ou rouge au lieu de fers à marquer tel qu'il était stipulé dans l'acte antérieur.	- Aucun changement.	
2) NOUVELLE-ÉCOSSE, 1758 à 1867					
3 Guil. IV chap. 15 1833	I.	- Tous les quarts de farine de blé, de seigle, de blé d'Inde ou de sarrasin qui entreront en Nouvelle-Écosse, à l'exception de ceux qui seront entreposés pour être exportés, devront contenir pas moins de 196 livres pesant de farine et les demi-quarts devront contenir 98 livres pesant.	- Les inspecteurs devront marquer d'un fer à marquer, chaque quart et demi-quart des lettres initiales de son nom de baptême et de son nom de famille, du poids net de la tare estimée et de la qualité, à savoir, "S" pour superfine, "F" pour fine, "M" pour moyenne ou "Bad" pour mauvaise.	- Chaque quart devra contenir 196 livres pesant de farine et chaque demi-quart 98 livres pesant.	
4 Guil. IV chap. 15 1834	I.	- Tous les quarts de farine de blé d'Inde qui n'aura pas été séchée au fourneau, devront contenir pas moins de 168 livres pesant de la dite farine.	- L'inspecteur devra étamper sur chaque quart contenant de la farine de blé d'Inde, le poids de la dite farine.	- Chaque quart de farine de blé d'Inde devra contenir 168 livres pesant de la dite farine.	
6 Guil. IV chap. 4 1836	I.	- Aucun changement.	- L'inspecteur devra peser et étamper les quarts de farine mais il ne devra en faire l'inspection pour déterminer la qualité de celle-ci que si on lui en fait la requête.	- Aucun changement.	
14 Vic. chap. 85 1851 (statut refondu)	D.,I.	- Aucun changement.	- L'inspecteur devra étamper chaque quart de farine de la lettre initiale de son nom de baptême et de son nom de famille en toutes lettres. - Chaque quart contenant de la farine produite en cette Province devra être étampé par le fabricant du nom du moulin où elle aura été produite et du poids net de la dite farine.	- Aucun changement.	
22 Vic. chap. 85 1859 (statut refondu)	D.,I.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
27 Vic. chap. 85 1864 (statut refondu)	D.,I.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	

3) ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD, 1773 à 1873

27 Vic. chap. 5 1864	I.	- Aucun détail.	- L'inspecteur devra marquer tout quart contenant moins que le poids prescrit, du mot "Short" avec le nombre de livres manquant. - L'inspecteur devra marquer ou étamper à l'encre rouge ou à l'encre noire, sur chaque quart de farine, les lettres initiales de son nom de baptême et nom de famille, le poids net du quart et la qualité de la dite farine, à savoir: "E" pour la qualité extra, "S" pour la qualité superfine, "F" pour la qualité fine, "M" pour la qualité moyenne ou "Bad" pour de la farine de mauvaise qualité. - L'inspecteur estimera la tare du quart plutôt que de vider celui-ci pour le peser.	- Tout quart de fleur, de faine de seigle, de blé d'Inde ou de sarrasin, importé dans cette Province, devra contenir 196 livres pesant de la dite farine et tout demi-quart devra contenir 98 livres pesant.	
----------------------	----	-----------------	---	--	--

4) PROVINCE DE QUÉBEC, 1763 à 1791

25 Geo. III chap. 6 1785	E.	- La farine et les biscuits destinés à l'exportation devront être bien honnêtement mis dans des quarts solides, bien faits de douves séchées et bien conditionnées, garnis de dix cercles et tous et chaque quarts seront bien et suffisamment cloués.	- Tous les fabricants de farine ou de biscuit se pourvoiront et auront une marque séparée et distinctive, pour marquer tous et chacun quarts de farine ou de biscuit, qu'il auront fabriqué ou boulangé, pour exportation. - Chaque quart devra avoir la tare marquée dessus selon toute vraisemblance par le fabricant, soit de la farine, soit du quart. - Le fabricant devra étamper ou marquer chaque quart d'une marque désignant la qualité de la farine contenue. - Les inspecteurs étamperont chaque quart sur le côté sur la coque du quart, juste au-dessous du jable d'une manière claire et distincte, avec le nom de l'endroit où la farine aura été embarquée, et avec les lettres initiales de leur nom de baptême et de famille.	- Chaque quart contiendra un quintal et un quart (140 livres), un quintal et deux quarts (168 livres), un quintal et trois quarts (196 livres), ou deux quintaux (244 livres) de cent douze livres poids Anglais chacun. - Les inspecteurs devront examiner le contenu en perçant le haut du quart et enfonçant dans la dite farine un instrument à cet effet. - Aucune précision au sujet des qualités - la farine devra être fine et marchande.	- Le fabricant devra enregistrer chez le Greffier de la paix du District, où ils résideront, leurs marques ou étampes ensemble, leurs noms et les lieux de leur résidence; au dit Greffier d'enregistrer la dite marque dans un registre gardé à cet effet. - Cet acte prendra effet le 1 ^{er} septembre 1786.
--------------------------	----	--	---	---	--

V TONNEAUX POUR LA FARINE

3) BAS-CANADA, 1791 à 1841

STATUTS	JURI-DICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
46 Geo. III chap. 4 1806	D.,E.	- La farine préparée pour la vente ou pour l'exportation sera honnêtement et soigneusement mise dans des quarts neufs de chêne, de hêtre ou de frêne sec et bien conditionné avec le fond du même garni aux moins de dix cercles de bois dont trois à chaque bout avec un cercle en dedans des jables, le tout suffisamment cloué.	- Tout fabricant de farine et toutes personnes mettant des farines en quarts de pourvoiront d'étampes de fer ou d'autre métal contenant son nom ou leurs noms avec lesquels il devra ou ils devront étamper d'une manière lisible et distincte chaque quart de farine préparé pour la vente ou l'exportation. - Chaque quart devra avoir sa tare marquée en gros caractères et de manière lisible, sur l'un de ses fonds et le fabricant devra marquer chaque quart de la même manière du poids net de la farine contenue. - Les qualités seront désignées comme suit, savoir: celle de qualité nommée superfine, par les lettres S.F., de la qualité nommée fine, par la lettre F., de la qualité nommée moyenne, par les lettres MID., de la qualité nommée farine entière, par les lettres ENT. Lorsque le blé avec lequel la farine d'aucune des qualités ci-dessus sera manufacturée, aura été préalablement séchée au fourneau, il sera étampé sur chaque quart, soit tout au long ou par les lettres K.L.N. - Tous les quarts ou barriques dans lesquels il sera mis de la farine de blé d'Inde seront étampés par celui qui la mettra et la tare marquée à un bout de la futaille, ainsi que le poids net de celle-ci. - Les inspecteurs étamperont sur chaque quart de farine de froment ou de blé d'Inde les mots Québec, Montréal, ou Trois-Rivières, suivant le cas, la lettre initiale du nom de baptême et le surnom de l'inspecteur tout au long, avec la qualité de la farine. - Sur chaque quart de farine de froment ou de blé d'Inde qui sur l'inspection sera trouvée d'une qualité non saine et pas marchande, tels inspecteurs étamperont ou feront étamper le mot REJETTE tout au long et en caractères distincts et lisibles. - Dans tous les cas où la qualité de la farine examinée pourra paraître inférieure à la marque du manufacturier ou fabricant, il sera du devoir des inspecteurs de l'effacer.	- il ne sera pas loisible de mettre de la farine dans des quarts pour la vente ou l'exportation, à moins qu'ils ne soient de quatre-vingt-dix-huit livres net, cent quatre livres net du poids dit avoir du poids. - La farine entière consistera en tout le produit du blé lorsqu'il sera moulu, à l'exception du gros son et grue. - Les quarts dans lesquels il fera ainsi mis de la farine de blé d'Inde contiendront cent soixante-huit livres net, du poids dit avoir-du-poids de la dite farine. - Il ne sera pas loisible d'exporter de cette Province aucun biscuit à moins qu'il ne soit d'une qualité saine et marchande et que tout biscuit sera étampé avec la lettre initiale du nom et surnom du boulanger qui l'aura manufacturé.	- Les stipulations propres aux biscuits prendront effet le 1 ^{er} juillet 1806.
58 Geo. III chap. 3 1818	D.,E.	- Tous quarts remplis de fleur ou farine qui seront apportés pour être vendus ou exportés seront des dimensions suivantes, c'est-à-dire: les douves de tous et chaque quarts seront vingt-sept pouces; les douves de tous et chaque demi-quart seront vingt-deux pouces de longueur et le diamètre en tête sera de treize pouces.	- Et qu'il soit de plus statué par l'autorité susdite, qu'outre les étampes ou marques qui doivent être étampées et marquées, par le dit acte mentionné en première instance (46 Geo. III chap. 4) sur tous et chaque quart de fleur ou farine, le mois et l'année dans lesquels telle fleur ou farine peut avoir été inspectée, sera empreinte en gros et lisible caractère sur une étampe de dix pouces de diamètre au moins. - L'inspecteur devra étamper ou marquer comme susdit, sur les quarts de fleur ou farine toutes les marques et les étampes dans une circonférence de dix pouces. - L'inspecteur devra se munir d'étampes uniformes, dans chacun des dits Districts. - Le district de William Henry se rajoute aux autres districts déjà mentionnés dans les actes antérieurs.	- L'instrument devant servir à l'inspection des quarts de farine ne devra pas mesurer plus de 5/8 de pouce de diamètre en dedans de la cannelure de tel instrument.	- Cet acte prendra effet à compter du 1 ^{er} mai 1819. - La farine condamnée pourra être exportée, après que les quarts auront été dûment étampés.
2 Geo. IV chap. 2 1822	D.,E.	- Aucun changement.	- Lorsque la farine sera trouvée sûre lors de l'inspection, il sera étampé sur le quart "sûre," en addition à la marque requise par la loi.	- Aucun changement.	

V TONNEAUX POUR LA FARINE

5) BAS-CANADA, 1791 à 1841 (suite)

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
2 Vic. chap. 10 1839	D.,E.	- Il ne sera pas permis à l'avenir d'emballer de la farine, pour vente ou pour exportation, dans des futailles d'aucun autre que les poids suivants, savoir: demi-barils contenant 98 livres poids net, ou barils contenant 193 livres, poids net, avoir-du-poids. - À compter du 1 ^{er} mai 1839, toutes futailles contenant de la farine de froment, pour vente ou pour exportation, seront des dimensions suivantes: les douves de tous barils seront de la longueur de 27 pouces, et le diamètre aux fonds, de 16 pouces et demi à 17 pouces; les douves de tous demi-barils seront de 22 pouces de longueur, et le diamètre, aux fonds, de 13 pouces et demi à 14 pouces. À l'avenir toute farine qui sera emballée pour exportation le sera dans de bonnes et fortes futailles faites de bois de chêne ou de frêne sec et bien conditionné.	- La marque de district "Chambly" se rajoute à celles déjà mentionnées dans les actes antérieurs. - En estampant les différentes qualités ou sortes de farine, on les distinguera comme il suit, savoir: celle d'une qualité très-supérieure par le mot "extra-superfine", d'une seconde qualité par le mot "superfine", d'une troisième qualité par le mot "fine", d'une quatrième qualité par les mots "fine middlings", d'une sixième qualité par les mots "ship-stuff or pollards". - Chaque futaille de farine de seigle sera estampée "rye flour".	- Les barils pour la farine contiendront 196 livres pesant, les demi-barils 98 livres pesant.	
2 Vic. chap. 59 1839	D.,E.	- Les articles de l'ordonnance du 2 Vic. chap. 10, 1839 qui ont rapport à la confection, aux matériaux et à l'étampe ou marque des futailles qui doivent servir à emballer la farine de froment et de blé d'Inde sont par les présentes suspendues jusqu'au 1 ^{er} janvier 1840. Les dimensions des douves mentionnées dans la 26 ^e section de la dite ordonnance (2 Vic. chap. 10, 1839), sont et seront cencées être les dimensions de celles-ci d'un jable à l'autre et non du bout d'une douve à l'autre.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
6) HAUT-CANADA, 1791 à 1867.					
4 Geo. III chap. 7 1801	D.,E.	- Aucun détail.	- Chaque quart devra être estampé sur l'un de ses fonds de l'étampe désignant la qualité, c'est-à-dire, "superfine", "fine", "middlings" ou "sour", selon le cas.	- L'inspecteur devra examiner la farine en perçant le fond de chaque quart et en enfonçant dans ladite farine l'instrument en usage pour vérifier si celle-ci est paquetée de manière appropriée et pour en juger la qualité.	
1 Geo. IV chap. 5 1820	D.,E.	- Chaque quart devra contenir 196 livres pesant de farine. - Toute farine devra être honnêtement et proprement paquetée dans des quarts adéquats, faits de douves bien conditionnées et cerclés de 10 cercles.	- Tout fabricant de farine se pourvoira d'étampes ou de fers à marquer contenant le nom du moulin où aura été paquetée la farine avec les mots "Upper Canada", le poids net et la tare en caractères et les mots "superfine", "fine" et "fines middlings" selon le cas.	- Chaque quart devra contenir 196 livres pesant de farine.	
4 & 5 Vic. chap. 89 1841	D.,E.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes antérieurement passés par la Législature du Bas-Canada.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes antérieurement passés par la Législature du Bas-Canada. - Dans tous les cas ou par d'autres causes la farine ne sera pas trouvée d'une qualité saine ou marchande, l'inspecteur ou l'assistant inspecteur l'estamera du mot "Rejetée" tout au long et en caractères distincts et lisibles, et qui sera ajouté à l'empreinte spécifiant la qualité. - Sur chaque quart devront être estampés ou marqués le nom du fabricant ou du paqueteur le lieu de l'emballage, la qualité de la farine, la tare et le poids net. - Il sera du devoir de chacun desdits inspecteurs de farine d'estamper ou marquer dans un espace n'excédant pas quatorze pouces en longueur sur huit en largeur, sur tous les quarts et demi-quarts de farine inspectée par eux, toutes les empreintes ou marques voulues par le présent Acte.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes antérieurement passés par la Législature du Bas-Canada.	- Rien dans cet acte n'obligera à faire inspecter la farine.
11 Vic. chap. 6 1848	D.,E.	- Il ne sera pas loisible de paqueter de la farine d'avoine pour vente autrement que dans des quarts, de la même manière que la farine peut être légalement paquetée en vertu dudit acte 4 & 5 Vic. chap. 89, 1841; et que la quantité de farine d'avoine contenue ainsi dans chaque quart sera de deux cent vingt-quatre livres, avoir du pois.	- En estampant ou marquant les différentes qualités ou descriptions de farine d'avoine, les qualités seront désignées comme suit, savoir: celle d'une qualité très supérieure, par le mot "première", celle de la qualité inférieure suivante, par le mot "seconde", celle de la qualité inférieure suivante, par le mot "troisième", et celle de la qualité la plus inférieure, par les mots "non susceptible d'être estampée".	- Chaque quart de farine d'avoine devra contenir ni plus ni moins de deux cent vingt quatre livres, avoir du pois. - L'étalon de la qualité de la farine sera le même qu'à New York.	

V TONNEAUX POUR LA FARINE

6) HAUT-CANADA, 1791 à 1867.

STATUTS	JURI-DICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
13 & 14 Vic. chap. 29 1850	D.,E.	- Aucun changement.	- Qu'il soit statué, qu'en étampant et marquant les différentes qualités de farine "sur les quarts", ces différentes qualités seront désignées comme suit, savoir: celle d'une qualité très supérieure par les mots "extra superfine"; celle de la seconde qualité, par le mot "superfine"; celle de la troisième qualité, par les mots "superfine n° 2"; celle de la quatrième qualité, par le mot "fine"; celle de la cinquième qualité par les mots "fine moyenne" ("fine middlings"); celle de la sixième qualité, par le mot "moyenne" ("middlings"); et celle de la septième qualité, par le mot recoupe ("pollards"); et la qualité appelée farine entière, par les lettres "E.N.T.". - Les différentes qualités de farine de seigle, farine de maïs et farine d'avoine seront désignées comme suit, savoir: "première", "deuxième", "troisième", et celle de la plus mauvaise qualité, par les mots "non étampable" ("Unbrandable"); et lorsque le grain avec lequel la fleur ou farine de quelque espèce que ce soit aura été fabriquée, aura été préalablement étuvé, cette préparation sera étampée ou marquée par l'embarilleur sur chaque baril ou demi-baril, soit en toutes lettres, soit par le mot et la lettre (Kiln D.). - Il sera du devoir de l'embarilleur ou manufacturier d'étamper, peindre ou marquer les lettres initiales de son prénom, ainsi que d'étamper, peindre ou marquer son nom en toutes lettres, ainsi que le nom du moulin ou lieu d'expédition, la qualité et le poids de la fleur ou farine y contenue, et la tare du baril, sur un des fonds de chaque baril ou demi-baril .	- La qualité E.N.T. consistera du produit entier du blé moulu, excepté le gros son et la recoupe. - Chaque demi-baril de farine pèsera 98 livres net, et chaque baril de fleur pèsera 196 livres net; chaque demi-baril de farine de seigle pèsera 98 livres net, et chaque baril de farine de seigle pèsera cent 196 livres net; chaque demi-baril de farine de maïs en contiendra 84 livres ou pèsera 98 livres net, et chaque baril de farine de maïs en contiendra 168 livres ou pèsera 196 livres net; chaque demi-baril de farine d'avoine pèsera 112 livres net, et chaque baril de farine d'avoine pèsera 224 livres net.	
19 & 20 Vic. chap. 87 1856	D.,E.	- Aucun changement.	- En étampant ou marquant les différentes qualités ou espèces de farine on les désignera comme suit, savoir: "extra superfine", "fancy superfine", "superfine", "superfine n° 2", "fine", "fine middling", "Ship Stuff" ou "pollards", et la qualité appelée farine entière par les lettres E.N.T., - La farine d'une qualité supérieure de fleur de seigle par le mot "superfine" et celle de seconde qualité par le mot "fine".	- Chaque demi-baril de farine de maïs contiendra 98 livres poids net et chaque baril de farine de maïs contiendra 196 livres poids net.	
22 Vic. chap. 47 1859 (statut refondu)		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	

VI TONNEAUX POUR LA CHAUX

1) NOUVEAU-BRUNSWICK, 1788 à 1867

STATUTS	JURI-DICTION *	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
33 Geo. III chap. 8 1793	D.,E.	- Toute chaux devra être paquetée dans des barriques d'une capacité d'au moins 100 gallons ou dans des demi-barriques d'au moins 50 gallons. Toutefois, rien dans cet acte n'interdira de paqueter de la chaux dans des vaisseaux plus petits à condition que la marque désignant la capacité soit marquée dessus.	- Tout fabricant de barriques contenant de la chaux devra inscrire son nom sur l'un des fonds de chaque barrique.	- Aucun détail.	
17 Vic. chap. 92 1854 (statut refondu)		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	

VII CONTENANTS POUR LE PÉTROLE

1) NOUVEAU-BRUNSWICK, 1784 à 1867

STATUTS	JURI-DICTION *	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
30 Vic. chap. 38 1867		- Aucun détail.	- L'inspecteur devra marquer chaque contenant de son nom, de la date de l'inspection et de la température en degrés Fahrenheit où commencera à se dégager des gaz inflammables. - Tout contenant pour le pétrole qui ne portera pas une marque certifiant que le dit contenant est à l'épreuve du feu à 110 degrés Fahrenheit, sera marqué des mots "unsafe for illuminating purposes".	- L'inspecteur devra vérifier, grâce à un test d'inflammabilité au moyen du "pyromètre de G. Tagliabue", les températures en degrés Fahrenheit auxquelles les contenants de pétrole, d'huile de houille, de carburants liquides et d'autres huiles et liquides similaires, produiront des vapeurs qui s'enflammeront ou exploseront en présence d'une allumette enflammée.	

VIII TONNEAUX POUR LE POISSON SAUMURÉ:

1) NOUVEAU-BRUNSWICK, 1784 à 1867

STATUTS	JURI-DICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
26 Geo. III chap. 50 1786	E.	Tout hareng, maquereau, morue ou poisson à écaillés saumuré, destiné à l'exportation, devra être encaqué dans des quarts contenant au moins 28 gallons; les quarts devront être faits de bon bois bien conditionné, exempt de sève et ils devront être cerclés en leur milieu de 3 cercles appropriés et de 3 autres à chacun de leurs fonds; le cercle du jable devra être assuré au moyen de clous. - Tout saumon devra être exporté dans des quarts d'une capacité d'au moins 31 gallons 1/2 ou dans des tierces d'une capacité de 42 gallons.	- L'inspecteur devra étamper sur chaque quart la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres et le mot "N. Brunswick" au long. - L'inspecteur devra étamper ou marquer chaque quart de la marque ou de l'étampe qui lui sera assignée.	- Chaque quart devra être paqueté d'une seule espèce de poisson, conservé sans mauvaise odeur ni rouille et encaqué hermétiquement, et le dit quart sera rempli d'une bonne saumure. - Tout saumon devra être exempt d'huile. - La morue et le poisson à ecaille destinés aux marchés de l'Espagne et du Portugal ou des Détroits, devront être de la première qualité, convenablement salés sans être brûlés par le sel ni brisés, parfaitement sains et d'une tranche régulière. - Le poisson destiné au marche de Madère devra être jugé marchandable bien qu'il pourra ne pas être d'une tranche régulière s'il respecte par ailleurs les autres stipulations ci-dessus mentionnées. - Le poisson destiné au marche des Indes Occidentales ne devra être que bien séché et sale. - Le hareng pourra être exporté dans des quarts contenant ou ne contenant pas de la saumure.	
27 Geo. III chap. 11 1786-87	E.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Le hareng pourra être exporté dans des quarts contenant ou ne contenant pas de la saumure.	
28 Geo. III chap. 9 1788	E.	- Tout saumon destiné à l'exportation sera encaqué dans des tierces contenant 42 gallons, mesure Anglaise de vin, des demi-tierces de 21 gallons, des quarts de 32 gallons ou des demi-quarts de 16 gallons. - Tout ces contenants devront être faits de chêne blanc ou d'autres bons bois durs convenant à la saumure. Ils devront être cerclés de bon cercles en nombre suffisants à chacun des fonds et ceux au centre ou à la bonde des tierces ne devront pas être espacés de plus de 9 pouces; ceux au centre ou à la bonde des demi-tierces ne devront pas être espacés de plus de 7 pouces; ceux au centre ou à la bonde des quarts ne devront pas être espacés de plus de 8 pouces et; ceux au centre ou à la bonde des demi-quarts ne devront pas être espacés de plus de 6 pouces. - Les douves des tierces devront mesurer au moins cinq huitièmes de pouce d'épaisseur à la bonde; l'épaisseur de la partie la plus mince des douves des demi-tierces, des quarts et des demi-quarts ne devra être en aucun cas inférieure à un demi-pouce.	- L'inspecteur devra marquer d'un fer à marquer ou d'une étampe sur l'un des fonds de chaque quart contenant du saumon, le nombre de saumons contenus et leur poids net.	- Chaque tierce contenant du saumon devra contenir au moins 300 livres pesant de poisson, poids net; chaque demi-tierce devra contenir 150 livres pesant; chaque quart 230 livres pesant et chaque demi-quart 115 livres pesant.	
58 Geo. III chap. 19 1818	D.	- Les stipulations énoncées dans les actes précédents s'appliqueront désormais aux quarts de poisson destiné à être consommé dans la Colonie.	- Les inspecteurs devront faire l'examen du poisson destiné à être consommé dans la Colonie - cet acte ne contient aucune disposition particulière pour l'étampage ou le marquage des quarts de poisson mais, l'on peut présumer que les dispositions énoncées dans les actes précédents étaient sous-entendues dans celui-ci.		
59 Geo. III chap. 13 1819	D.,E.	- Aucun changement.	- L'inspecteur devra étamper sur l'un des fonds ou sur la bonde de chaque quart, les lettres initiales de son nom.	- La morue et le poisson à écaillés destinés aux marchés de l'Europe devront être de la première qualité, convenablement salés sans être brûlés par le sel ni brisés, parfaitement sains et d'une tranche régulière. - La morue et le poisson salé destinés au marché des Indes Occidentales ne devront être que bien séchés et salés seulement de manière à être jugés marchandables.	
4 Geo IV chap. 9 1823	D.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	- L'inspecteur devra déterminer l'espèce et la qualité du poisson contenu dans les quarts qui auront servi à la salaison dudit poisson, en y prélevant un échantillon et en repaquetant par la suite les dits quarts. Il semble qu'il s'agit là de la formulation de la méthode d'examen déjà en vigueur afin de la clarifier plutôt que d'une nouvelle disposition énoncée dans cet acte.	
9 Geo. IV chap. 27 1828	E.	- Chaque quart de poisson devra être bien cerclé à chacun de ses fonds, les cercles ne couvrant pas moins des deux tiers dudit quart.	- L'inspecteur devra étamper la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres sur l'un des fonds et la bonde de chaque quart.	- Aucun changement.	

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
10 & 11 Geo. IV chap. 28 1830	D.,E.	- Tout poisson saumuré destiné à être exporté ou à être consommé dans la Colonie, devra être encaqué dans des quarts faits de bon bois sain bien conditionné, exempt de sève et dont les douves, faites de bois dur, ne devront pas mesurer moins d'un demi-pouce d'épaisseur ou de cinq huitièmes de pouce d'épaisseur si elles sont faites de bois mou; la douve de bonde devra être faite de bois dur; les fonds seront fait de bois refendu ou cannelé, bien conditionné et exempt de sève et lesdits fonds seront planés ou dolés. - Les cercles seront bien posés à une distance de 9 pouces du jable des quarts et en proportion pour les demi-quarts. - Les douves des quarts devront mesurer 28 pouces de longueur et les fonds seront avoir un diamètre de 17 pouces au jable. - Les quarts contiendront pas moins de 28 gallons ni plus de 29; les demi-quarts ne contiendront pas moins de 14 gallons et; les tierces ne contiendront pas moins de 42 gallons ni plus de 44.	- Les inspecteurs étamperont chaque quart, selon le cas, des mots "Mackerel", "Salmon", "Shad", etc. - Les étampes désignant les différentes qualités du poisson seront: celle de la première qualité ou qualité "No. 1" et celle de la deuxième qualité ou qualité "No. 2", auxquelles étampes se rajoutera dans le cas du saumon et du maquereau une troisième qualité, à savoir la qualité "No. 3". - L'inspecteur devra étamper sur l'un des fonds de chaque quart la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres, le nom de la ville où il a la charge de l'inspection, l'année de l'inspection, les lettres "N.B." pour Nouveau-Brunswick et les lettres "Ex." ou "H.C.", selon que le poisson sera destiné à l'exportation ou à la consommation dans la Colonie.	- Chaque quart ne devra pas contenir moins d'un boisseau et demi de gros sel ou de sel fin en proportion et devra être rempli d'une saumure forte et limpide. - La qualité "No. 1" consistera en du poisson de la meilleure qualité, exempt de tout défaut. - La qualité "No. 2" consistera en du poisson de la qualité suivante, exempt de toute corruption, mauvaise odeur, rouille ou défaut. - La qualité "No. 3" consistera en du saumon et du maquereau sains, sans mauvaise odeur, mais des plus petits et des plus maigres. - Les trois qualités de morue séchée, c'est-à-dire, "Merchantable", "Madeira" et "West Indies" seront celles stipulées dans l'acte 26 Geo. III chap. 30, 1786.	- Rien dans cet acte n'interdira aux pêcheurs de vendre sur le champ, au port, leurs prises en quart ou en vrac sans qu'elles aient été préalablement inspectées. - Cet acte ne s'appliquera pas au poisson encaqué dans des caques contenant moins de 16 gallons.
5 Wm. IV chap. 43 1833	D.,E.	- Aucun changement.	- L'inspecteur devra inscrire en lettres lisibles sur les douves à la hauteur de la bonde de chaque quart, la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres suivis de l'abréviation "INSP." signifiant inspecteur. Il devra apposer les mêmes étampes sur l'un des fonds de chaque quart en plus de l'année et du mois où aura été faite l'inspection, et les lettres "N.B." pour Nouveau-Brunswick; les étampes sur les fonds seront disposées sur trois lignes suivant l'exemple contenu dans l'acte, à savoir: A.B. Insp. N.B. Sept. 1833. Mackerel No. 1. - Les marques désignant l'espèce et la qualité du poisson seront les mêmes que celles stipulées dans l'acte 10 & 11 Geo. IV chap. 28, 1830.	- Aucun changement.	
3 Vic. chap. 24 1840		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
8 Vic. chap. 98 1845		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
2) NOUVELLE-ÉCOSSE, 1738 à 1867					
2 Geo. III chap. 8 1762	D.,E.	- Tout poisson saumuré devra être encaqué dans des quarts ne contenant pas moins de 31 gallons 1/2. - Les quarts devront être étanches. - Tout quart destiné à l'exportation devra avoir des douves ne mesurant pas moins de 4 pouces de largeur, un demi-pouce d'épaisseur à leur partie la plus mince et 30 pouces de longueur. Les cercles de ces dits quarts devront mesurer 9 pieds de longueur et un demi-pouce d'épaisseur à leur extrémité la plus mince. Ces dimensions pourront s'appliquer tant aux quarts fabriqués pour l'exportation du poisson qu'aux parties de quart elles-mêmes exportées. - Les quarts devront être faits de bois sain, bien conditionné et exempt de sève.	- Chaque quart devra être étampé de la marque du jaugeur et de la marque à chaud propre au tonnelier. - L'inspecteur devra étamper chaque quart de la marque qui lui aura été attribuée par la Cour de ... et d'une marque gravée indiquant l'espèce de poisson et la date où il aura été encaqué.	- Chaque quart de poisson destiné à l'exportation ne devra contenir qu'une seule espèce de poisson bien encaqué, sans mauvaise odeur ni rouille et rempli d'une saumure en quantité suffisante. - Le hareng devra être exempt d'huile. - L'inspecteur examinera le contenu de chaque quart en l'ouvrant par l'un de ses fonds.	
6 & 7 Geo. III chap. 2 1766	D.,E.	- Aucun changement.	- Le producteur devra étamper sur l'un des fonds de chaque quart, la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres.	- Aucun changement.	
29 Geo III chap. 11 1789	D.,E.	- Chaque tierce de saumon devra contenir au moins 42 gallons et pas moins de 280 livres de poisson, outre le sel et la saumure. - Tout quart de poisson saumuré devra contenir pas moins de 30 gallons.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
38 Geo III chap. 2 1798	E.	- Chaque caque ou caisse contenant du hareng saumuré ou du hareng fumé devra être bien faite de bois fort suffisamment conditionné. - Chaque caque devra mesurer 10 pouces de diamètre à l'intérieur du jable de chacun de ses fonds et 14 pouces de longueur de l'intérieur d'un fond à l'intérieur de l'autre. - Chaque caisse devra mesurer à l'intérieur 18 pouces de longueur, 12 pouces de largeur et 6 pouces de profondeur. - Tout poisson saumuré pourra être exporté dans des demi-barils, des quarts de baril et des huitièmes de baril, dûment jaugés et inspectés, et contenant respectivement 16 gallons, 8 gallons et 4 gallons.	- Chaque caque ou caisse devra être étampée des lettres initiales du nom du propriétaire ou de celui de l'empaqueteur et du chiffre désignant la taille des harengs contenus - un, deux, trois. - Chaque caque ou caisse devra être étampée de la lettre initiale du nom de baptême de l'inspecteur et de son nom de famille en toutes lettres et du nom de la ville où celui-ci a la charge de l'inspection.	- Chaque caque ou caisse devra être convenablement encaquée de bons harengs saumures ou fumés et qui seront tous de la même grosseur. - Les grosseurs seront: numéro un pour les plus gros poissons; numéro deux pour les poissons de la grosseur suivante et; numéro trois pour les poissons les plus petits. - Le hareng devra être convenablement préservé, sans mauvaise odeur et bien fumé et, dans la mesure du possible, tous les poissons d'une même caque ou caisse devront être convenablement encaqués et serrés de manière à remplir complètement la dite caque ou caisse.	

VIII TONNEAUX POUR LE POISSON SAUMURÉ

2) NOUVELLE-ÉCOSSE, 1758 à 1867 (suite)

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
48 Geo. III chap. 17 1807	D.,E.	- À compter du 1 ^{er} mai 1807 (ou 1808?), tous les quarts devront contenir 28 gallons et les demi-quarts, 14 gallons.	- L'inspecteur devra marquer ou étamper chaque quart sur la douve voisine de la douve de bonde, en toutes lettres, du nom du lieu où aura été faite l'inspection.	- Aucun changement.	
8 Geo IV chap. 20 1827	E.	- Les douves des quarts ne devront pas mesurer moins d'un demi-pouce d'épaisseur. - La douve de bonde de chaque quart devra être faite de bois dur.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
9 Geo IV chap. 20 1828	D.,E.	- Chaque quart, demi-quart ou tierce devra être fait de bon bois sain et bien conditionné, exempt de sève et, chaque quart, demi-quart ou tierce sera fait de douves de bois dur dont la partie la plus mince ne mesurera pas moins d'un demi-pouce d'épaisseur ou de douves de bois mou dont la partie la plus mince ne mesurera pas moins de trois quarts de pouce d'épaisseur. - La douve de bonde de chaque quart sera faite de bois dur et les fonds seront bien conditionnés, planés et exempts de sève. - Les quarts ne contiendront pas moins de 29 gallons ni plus de 30; les demi-quarts ne contiendront pas moins de 15 gallons; les tierces ne contiendront pas moins de 45 gallons ni plus de 46. - Les quarts, les demi-quarts et les tierces devront être bien cerclés d'au moins 4 cercles à la hauteur de la bouge et de 4 autres à la hauteur de chaque gable. - Les douves de chaque quart devront mesurer 28 pouces de longueur et les jables devront mesurer 17 pouces de diamètre entre les jables.	- Tout quart contenant du maquereau, du saumon ou de l'aloise étant de la meilleure qualité entièrement éprouvé et sans aucun défaut, sera étampé des caractères "No. 1" par l'inspecteur. - Tout quart de poisson de la meilleure qualité suivante, saine, sans aucune corruption, mauvaise odeur, rouille ou défaut, sera étampé par l'inspecteur des caractères "No. 2". - Tout quart contenant du poisson de la grosseur et de la qualité les plus inférieures mais, néanmoins sain et sans mauvaise odeur, sera étampé par l'inspecteur des caractères "No. 3". - L'inspecteur devra étamper en lettres lisibles sur l'un des fonds de chaque quart, la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres, le nom de la ville où il a la charge de l'inspection et le mot "Nova" pour Nouvelle-Écosse. - Tout fabricant qui fabriquera 20 quarts ou plus par saison devra remettre à l'inspecteur un fer à marquer contenant la lettre initiale du nom de baptême du dit fabricant et son nom de famille en toutes lettres, et l'inspecteur devra étamper le nom du dit fabricant sur chaque quart qu'il aura inspecté.	- Tout maquereau, saumon, alose et autres espèces de poisson tranché et saumuré ou tout poisson destiné à l'exportation, sera bien encaqué avec du sel et de la saumure en quantité suffisante et préservé de toute mauvaise odeur, rouille, corruption ou défaut. - Chaque tierce devra contenir 300 livres pesant de poisson, chaque quart en contiendra 200 et chaque demi-quart, 100. - Chaque quart sera encaqué avec du poisson jusqu'à la tête ou fond et avec du bon sel propre en quantité suffisante pour assurer la conservation dudit poisson et le dit quart sera rempli en outre, d'une saumure forte et limpide. - Chaque quart ne devra contenir qu'une seule et même espèce de poisson.	- Rien dans cet acte n'interdira la vente du maquereau ou de tout autre espèce de poisson saumuré qui n'aura pas été inspecté, à Halifax et aux autres ports de mer pour être consommé sur place, à condition que le dit maquereau ou autre espèce de poisson soit directement apporté au marché par le pêcheur, en quart ou en vrac. - Les dispositions énoncées dans cet acte ne s'appliqueront pas au poisson encaqué dans des caques contenant moins de 10 gallons.
10 Geo. IV chap. 30 1829	D.,E.	- Les fonds des quarts seront faits de bois dont l'épaisseur n'excèdera pas 1 pouce et lesdits fonds seront bien planés ou dolés sur leur face extérieure et leur rebord extérieur sera d'une épaisseur d'un pouce et quart. - Chaque quart contenant du maquereau saumuré aura des douves mesurant 26 pouces 1/2 de longueur et des fonds mesurant au moins 17 pouces 1/4 de diamètre et ledit quart ne contiendra pas moins de 29 gallons ni plus de 30. - Chaque demi-quart contenant du maquereau saumuré sera fait de douves mesurant 22 pouces 1/2 de longueur et contiendra pas moins de 14 gallons 1/2 et pas plus de 15. - Chaque tierce devra contenir pas moins de 44 gallons ni plus de 45 et sera faite en proportion des quarts. - Chaque quart contenant du saumon, du hareng ou du maspereau saumuré devra être fait de douves mesurant 27 pouces de longueur. Chaque demi-quart sera fait de douves mesurant 22 pouces de longueur et les diamètres correspondront à ceux des quarts pour le maquereau.	- La douve de bonde en bois dur de chaque quart sera étampée de la lettre initiale du nom de baptême et du nom de famille en toutes lettres de celui qui aura étampé le dit quart. - Il y aura 3 qualités de maquereau et de saumon et 2 qualités de hareng, gaspereau et autres espèces de poisson.	- Chaque quart devra contenir 200 livres pesant de poisson et deux boisseaux de bon gros sel propre. - La saumure devra être suffisamment forte et lourde pour submerger l'espèce de poisson encaquée. - Le sel devra être étendu de façon régulière, sur chaque rangée de poisson. - Le maquereau et le saumon de la qualité n° 1 consisteront en des poissons des plus gras, de la meilleure qualité et dont on aura enlevé entièrement la grosse arête avant de les saler et ces dits poissons seront bien saumurés et séchés et exempts de corruption, rouille ou défaut. Le maquereau devra avoir été pêché à l'automne. - Le maquereau et le saumon de la qualité n° 2 consisteront en des poissons de la meilleure qualité suivante. - Le maquereau de la qualité n° 3 consistera en de bons poissons maigres et petits mesurant moins de 8 pouces de longueur. Les poissons de la qualité n° 2 et n° 3 devront être sains et sans mauvaise odeur, exempts de rouille, de corruption ou de défaut, proprement saumurés et bien séchés avant d'être salés. - Le hareng ou toute autre espèce de poisson de la qualité n° 1 consistera en du poisson de plus grasse qualité. - Le hareng ou toute autre espèce de poisson de la qualité n° 2 consistera en du poisson de la qualité inférieure, maigre et petit. Les poissons de ces deux qualités devront être bien saumurés et nettoyés et entièrement exempts de corruption, rouille ou défaut. - Chaque quart de poisson destiné à l'exportation devra contenir au moins 2 boisseaux de sel de la qualité appropriée.	

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
3 Wm. IV chap. 39 1833	D.,E.	- Aucun changement.	- Tout quart contenant du maquereau de la qualité n° 3, pêché en octobre, novembre ou décembre, devra être étampé des caractères "No. 3 F". - Tout quart contenant du maquereau pêché au cours des autres mois de l'année devra être étampé des caractères "No. 3 S".	- Aucun changement.	
2 Vic. chap. 42 1839	D.,E.	- Aucun changement.	- Tout quart d'huile de poisson dont on aura établi la jauge, devra être étampé ou gravé d'un double fer à marquer de la lettre initiale du nom de baptême et du nom de famille en toutes lettres du jaugeur, et des mots "Cod", "Dog", "Whale", "Seal" ou de n'importe quel mot désignant habituellement et proprement l'huile de poisson contenue.	- Aucun changement.	
12 Vic. chap. 15 1849	D.,E.	- Les fonds des quarts devront être faits de bois dur, de pin ou d'épinette scié ou refendu et ils devront être planés sur leur face extérieure et leur épaisseur ne devra pas mesurer moins de trois quarts de pouce. - Les douves des quarts contenant du maquereau ou du saumon devront mesurer 28 pouces de longueur et trois quarts de pouce d'épaisseur et les fonds desdits quarts devront mesurer 17 pouces de diamètre entre les jables. - Les douves des quarts contenant du hareng ou de l'aloise devront mesurer 27 pouces de longueur et les fonds desdits quarts devront mesurer 16 pouces de diamètre entre les jables. - Les douves faites de bois dur pourront mesurer cinq huitièmes de pouce d'épaisseur. - Mention du quart de quart sans aucun détail au sujet de ses caractéristiques.	- Toute personne qui étamera des quarts devra étamper son nom sur chacun des quarts. - Le maquereau de la qualité n° 1 consistera en du maquereau pêché à l'automne, ne mesurant pas moins de 13 pouces de longueur de l'extrémité de la tête à l'encoche ou fourche de la queue et chaque quart contenant ledit maquereau sera étampé des mots "No. 1 Extra". - Le maquereau de la qualité n° 2 consistera en du maquereau pêché à l'automne, ne mesurant pas moins de 12 pouces de longueur de l'extrémité de la tête à l'encoche ou fourche de la queue et chaque quart contenant ce dit maquereau sera étampé des mots "No. 2 Extra". - Tout quart contenant du maquereau mesurant moins de 10 pouces de longueur, sera étampé du mot "Small". - Tout quart contenant du poisson parmi lequel il sera trouvé de la rouille, sera étampé du mot "Rusty". - Les inspecteurs devront étamper chaque quart, après en avoir sorti, pesé, inspecté et encaqué de nouveau le poisson qu'il contenait, sur l'un de ses fonds en caractères lisibles, la description du poisson, le numéro désignant sa qualité, son poids net, la lettre initiale du nom de baptême et le nom de famille en toutes lettres de l'inspecteur ou de l'assistant-inspecteur qui aura fait l'inspection, le nom de la ville ou du lieu où il a la charge de l'inspection, les lettres majuscules "N.S." pour Nouvelle-Écosse et l'année où aura été faite l'inspection.	- Chaque quart de quart devra contenir 50 livres pesant de poisson et du sel et de la saumure selon les stipulations prescrites ci-avant et ci-après. - L'aloise, le hareng et le maquereau de la qualité n° 3 devront être encaqués avec du gros sel.	
(STATUT RÉVISÉ) 1851 chap. 85	D.,E.	- Les caisses contenant du hareng fumé pourront mesurer à l'intérieur soit comme il est stipulé dans un acte antérieur (38 Geo. III chap. 2, 1798), c'est-à-dire, 18 pouces de longueur, 12 pouces de largeur et 6 pouces de profondeur, soit 18 pouces de longueur, 9 pouces de largeur et 8 pouces de profondeur.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Cet acte stipule que les dispositions au sujet des normes d'inspection s'appliqueront, uniquement au poisson destiné à l'exportation, tandis que celles concernant les normes pour le contenu et les qualités s'appliqueront tant au poisson destiné à la vente dans la Colonie qu'à celui destiné à l'exportation.
18 Vic. chap. 16 1855		- Les douves des quarts ne devront pas être faites de sapin. - Chaque quart devra être cerclé sur au moins un tiers de sa longueur, d'un jable à l'autre, de bons cercles sains ne mesurant pas moins dans le cas d'une tierce ou d'un quart, d'un pouce de large à l'extrémité la plus épaisse. Les cercles ne devront en aucun cas, être faits d'aulne. - Les caisses de hareng fumé devront être faites de bonne planches, bien conditionnées, les côtés, le dessus et le dessous ne devant pas mesurer moins d'un demi-pouce d'épaisseur et les bouts ne devant pas mesurer moins de trois quarts de pouce d'épaisseur. - Chaque caisse devra être bien clouée et le dessus ou couvercle sera bien plané ou dolé.	- Toute personne qui étamera des quarts devra étamper sur la douve de bonde ou près de celle-ci, la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille au long. - Le maquereau de la seconde qualité consistera en des poissons dont la taille ne sera pas inférieure à 14 pouces de longueur et cette dite qualité sera désignée par les caractères "No. 2". - Le maquereau de la seconde qualité moyenne consistera en des poissons dont la taille variera entre 11 et 14 pouces et cette dite qualité sera désignée par les caractères "No. 2 med." - Le maquereau de la troisième qualité consistera en des poissons dont la taille ne sera pas inférieure à 13 pouces et cette dite qualité sera désignée par les caractères "No. 3". - Le maquereau de la troisième qualité moyenne consistera en des poissons dont la taille variera entre 11 et 13 pouces et cette dite qualité sera désignée par les caractères "No. 3 md.".		

VIII TONNEAUX POUR LE POISSON SAUMURÉ

2) NOUVELLE-ÉCOSSE, 1728 à 1867

STATUTS	JURI-DICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
19 Vic. chap. 23 1856		- Aucun changement.	- Tout quart qui contiendra du maquereau dont la taille sera inférieure à 11 pouces sera estampé du mot "small" plutôt que d'un numéro de qualité. - Tout quart qui contiendra du maquereau trop petit, brulé par le soleil ou en morceaux, sera estampé des caractères "No. 4". - Tout quart qui contiendra du maquereau aigre sera estampé du mot "sour". - Tout quart qui contiendra du hareng ouvert en deux sera estampé en plus des autres estampes, du mot "split". - Tout quart qui contiendra du poisson saumuré en vrac, sera estampé du mot "bulk". - Tout quart qui contiendra du poisson corrompu, brulé ou écorché ou improprement fumé, sera estampé du mot "refuse".	- Chaque quart ne contiendra pas moins d'un demi-boisseau de sel. - Chaque caisse de hareng fumé devra contenir 25 livres pesant de poisson.	
(STATUT RÉVISÉ) 1859 chap. 85	E.	- Aucun changement.	- La qualité "No. 2 Large" désignera du maquereau de la seconde qualité, ne mesurant pas moins de 13 pouces de longueur. - La qualité "No. 2" désignera du maquereau de la seconde qualité mesurant entre 11 et 13 pouces de longueur. - La qualité "No. 3 Large" désignera du maquereau mesurant 14 pouces ou plus de longueur. - La qualité "No. 3" désignera du maquereau mesurant entre 11 et 14 pouces de longueur.	- Chaque caisse de hareng fumé devra contenir 20 livres pesant de poisson.	
23 Vic. chap. 23 1860		- Aucun changement.	- Le maquereau de la qualité "No. 1" ne devra pas mesurer moins de 13 pouces de longueur. - Tout quart de maquereau contenant des poissons d'une taille inférieure à 11 pouces de longueur sera estampé du mot "small" en lieu et place du numéro. - Tout quart de hareng contenant des poissons qui n'auront pas été étêtés sera estampé en plus des autres estampes, du mot "gross". - Chaque caisse de hareng fumé devra être estampée sur le dessus ou couvercle, du nom de l'inspecteur, de son lieu de résidence, de la qualité du poisson et du poids contenu dans la caisse. - L'inspecteur devra étamper le nom du comté en plus de celui du lieu où il réside et des lettres "N.S."	- Aucun changement.	
(STATUT RÉVISÉ) chap. 85 1864		- Aucun changement.	- Tout quart contenant du poisson saumuré, qui aura été salé en vrac avant d'être encaqué dans le dit quart, sera estampé en lieu et place du mot "bulk", du nom du lieu où aura été pêché et salé le dit poisson, à savoir: "Newfoundland", "Labrador", "Magdalen Islands", etc.	- Aucun changement.	

3) ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD, 1773 à 1873.

10 Geo. IV chap. 7 1829	D., E.	- Tout poisson saumuré sera encaqué dans des quarts, des demi-quarts ou des tierces qui seront faits de bois bien conditionné et exempt de sève. - Les douves, si elles sont faites de bois dur, devront mesurer un demi-pouce d'épaisseur à la partie la plus épaisse et, trois quarts de pouce si elles sont faites de bois mou. Les fonds seront planés et faits de bois bien conditionné et exempt de sève. - Les quarts, les demi-quarts et les tierces seront bien cerclés d'au moins 4 cercles à la bouge et de 4 autres à chaque jable. - Les quarts seront faits de douves mesurant 28 pouces de longueur, de fonds dont le diamètre entre les jables sera de 17 pouces et ces quarts ne contiendront pas moins de 29 gallons ni plus de 30. Les demi-quarts ne contiendront pas moins de 15 gallons et les tierces ne contiendront pas moins de 45 gallons ni plus de 46.	- L'inspecteur devra étamper chaque quart de la lettre initiale de son nom de baptême et de son nom de famille en toutes lettres et des lettres "P.E.I." pour Île-du-Prince-Édouard.	- Aucun détail.	- Rien dans cet acte n'interdira aux pêcheurs de vendre du maquereau ou toute autre espèce de poisson saumuré, pour consommation immédiate, en quarts ou en vrac sans que ledit poisson ait été préalablement inspecté.
-------------------------------	--------	--	--	---	---

VIII TONNEAUX POUR LE POISSON SAUMURÉ

3) ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD, 1773 à 1873 (suite)

STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualité, moyens d'inspection)	REMARQUES
1 Guil. IV chap. 7 1831	D.,E.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Rien dans cet acte n'interdira aux pêcheurs de vendre du maquereau ou toute autre espèce de poisson saumuré, pour consommation immédiate, en quarts ou en vrac sans que ledit poisson ait été préalablement inspecté.	
4 Guil. IV chap. 4 1834	D.,E.	- La douve de bonde devra être faite de bois dur.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
4 Vic. chap. 4 1841	D.,E.	- Aucun changement.	- En plus des dispositions énoncées dans les actes précédents, les inspecteurs devront étamper chaque quart sur l'un de ses fonds, en lettres lisibles, l'année où aura été faite l'inspection et l'étampe désignant la qualité "No. 1" ou la qualité "No. 2".	- Chaque quart ne devra contenir que des poissons de la même espèce et de la même qualité.	
6 Vic. chap. 10 1843	D.,E.	Les quarts pourront désormais être faits de bois mou et seront cerclés de trois cercles à chaque jable et de 3 autres à la bouge.	- La troisième qualité de poisson sera désignée par les caractères "No. 3". - Il devra aussi être étampé sur chaque quart, l'espèce de poisson et le poids contenu.	- Aucun changement.	
12 Vic. chap. 15 1849	D.,E.,I.	- Aucun changement.	- Tout quart de poisson saumuré qui aura été importé dans la Colonie, devra être étampé sur l'un de ses fonds, en lettres et en caractères lisibles, de la lettre initiale du nom de baptême et du nom de famille en toutes lettres du vendeur ou de l'importateur ainsi que de l'année d'importation et du poids du poisson contenu.	- Aucun changement.	
28 Vic. chap. 19 1863 (statut refondu)	D.,E.,I.	- Tout quart destiné à contenir du poisson saumuré devra être fait de douves refendues ou sciées qui ne devront en aucun cas, être faites de bois d'aulne. - Les fonds seront faits de bois dur, de pin ou d'épinette et mesureront au moins trois quarts de pouce d'épaisseur. - Les quarts destinés à contenir du saumon ou du maquereau seront faits de douves mesurant 28 pouces de longueur et de fonds mesurant 17 pouces de diamètre entre les jables. - Les quarts destinés à contenir du hareng ou de l'aloise seront faits de douves mesurant 27 pouces de longueur et de fonds mesurant 16 pouces de diamètre entre les jables.	- Toute personne qui étamera des quarts de poisson, devra étamper sur la douve de bonde de chaque quart ou près de celle-ci, la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres. - Tout quart de maquereau sera étampé des caractères "No. 3 Large" ou selon les dispositions énoncées dans les actes antérieurs. - Tout quart contenant du hareng ouvert en deux sera étampé du mot "split" en plus des autres étampes précédemment stipulées. - Tout quart de hareng contenant des poissons qui n'auront pas été étêtés sera étampé en plus des autres étampes, du mot "gross". - Tout quart de poisson où il sera trouvé de la rouille sera étampé du mot "rusty" en plus des autres étampes précédemment stipulées. - Tout quart de poisson qui aura été salé en vrac pour être par la suite encaqué, sera étampé du mot "bulk" en plus des autres étampes précédemment stipulées. - L'inspecteur devra aussi étamper sur l'un des fonds de chaque quart, le nom du lieu où il a la charge de l'inspection et le nom abrégé du comté en plus des autres étampes précédemment stipulées.	- Le saumon de la qualité "No. 1" consistera en des poissons de la meilleure, de la plus grosse et de la plus grasse catégorie, bien tranchés, qui auront été bien lavés de leur sang avant le salage, bien séchés et exempt de rouille de corruption ou de défaut d'aucune sorte. - Le saumon de la qualité "No. 2" consistera en du poisson de la meilleure catégorie suivante. - Le saumon de la qualité "No. 3" consistera en des poissons de la dernière catégorie, étant toutefois de bons poissons, bien tranchés et exempts de rouille, de corruption ou de défaut d'aucune sorte. - Le maquereau de la qualité "No. 1" consistera en des poissons de la plus grasse et de la meilleure qualité, qui auront été bien lavés de leur sang avant le salage, bien séchés et exempts de toute corruption, rouille ou défaut d'aucune sorte et ne mesurant pas moins de 13 pouces de longueur de l'extrémité de la tête à l'encoche ou fourche de la queue. - Le maquereau de la qualité "No. 2" ne devra pas mesurer moins de 11 pouces. - Le poisson de la qualité "No. 3 Large" consistera en des poissons de la qualité inférieure mais ne mesurant pas moins de 13 pouces de longueur. - Le poisson de la qualité "No. 3" ne devra pas mesurer moins de 10 pouces. - Tout poisson de quelque catégorie ou espèces qui sera trouvé corrompu, ne pourra être approuvé lors de l'inspection. - Le poisson devra être encaqué en rangs séparés et les quarts ne devront pas contenir moins d'un demi-boisseau de sel, les autres contenant en proportion. - Chaque quart devra être rempli d'une saumure suffisamment forte pour submerger l'espèce de poisson contenue.	

VIII TONNEAUX POUR LE POISSON SAUMURÉ

4) BAS-CANADA, 1791 à 1841

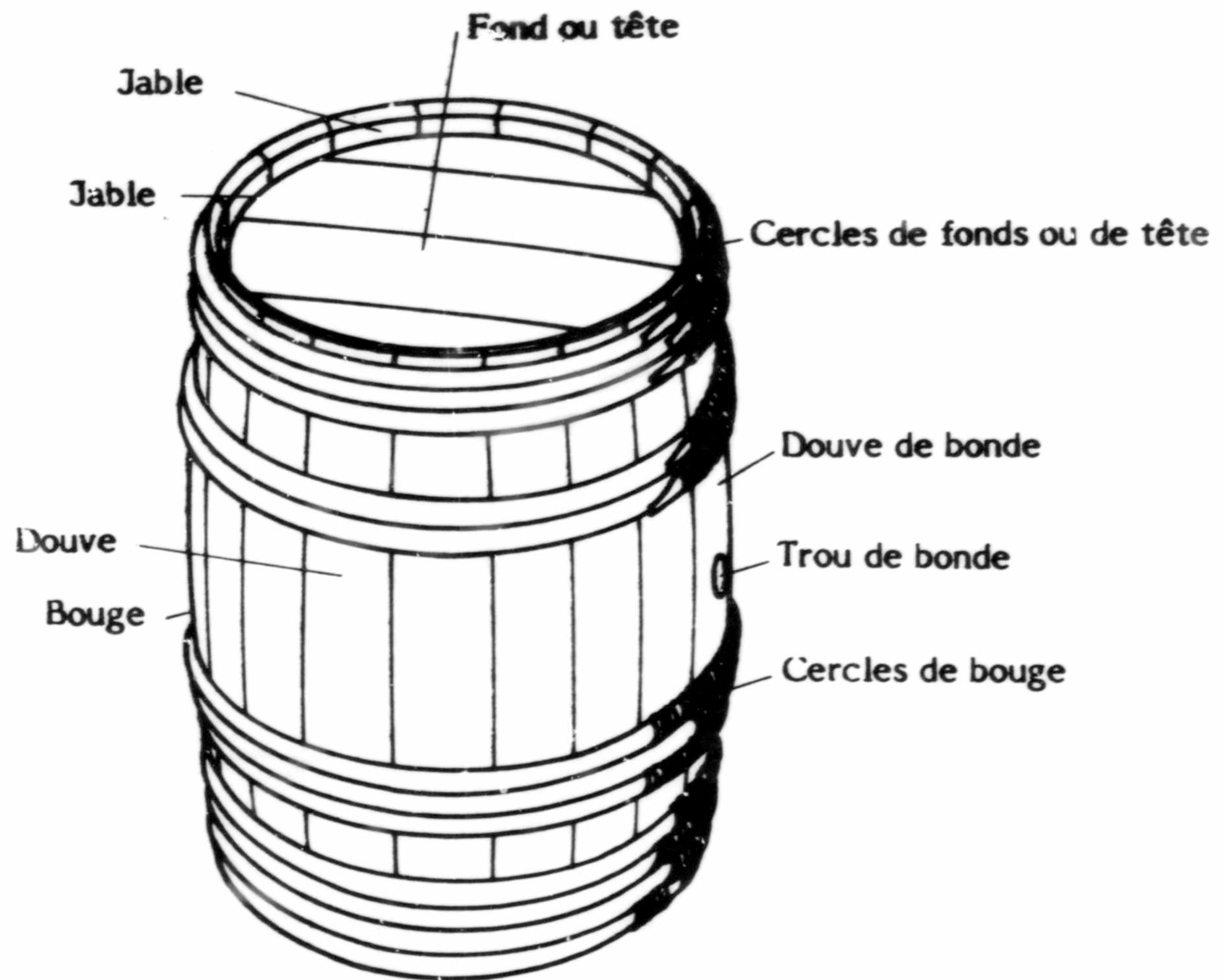
STATUTS	JURISDICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
3 Geo. IV chap. 16 1823	E.	- Tout saumon, maquereau, alose, hareng et toute espèce de poisson tranché, salé ou saumuré destiné à être exporté, sera bien et convenablement encaqué dans des tierces demi-tierces, quarts ou demi-quarts. - Le saumon saumuré ne sera pas exporté si ce n'est dans des tierces contenant 300 livres outre le sel et la saumure, ou dans des demi-tierces contenant 150 livres, outre le sel et la saumure, ou dans des quarts contenant 200 livres, outre le sel et la saumure, ou dans des demi-quarts contenant 100 livres, outre le sel et la saumure. - Aucun autre poisson salé ou saumuré destiné à être exporté, ne sera encaqué dans des quarts contenant moins de 28 gallons, ni dans des demi-quarts contenant moins de 14 gallons, mesure de vin. - Le hareng saumuré et fumé, destiné à être exporté, sera pareillement, soigneusement et convenablement encaqué dans de bons et solides quarts, demi-quarts, barils ou caisses. - Toute morue sèche destinée à être exportée sera bien pressée en encaquée dans de bons et solides boucauts ou quarts de chêne, avec des fonds ou têtes de pin, d'épinette ou autre bois mou; les boucauts ou quarts de première classe auront 42 pouces de longueur de douves, les têtes ou fonds, 32 pouces de diamètre entre les extrémités, et contiendront au moins 8 quintaux de poisson; les boucauts ou quarts de deuxième classe auront aussi 42 pouces de longueur de douves, les têtes ou fonds, 28 pouces de diamètre entre les extrémités, et contiendront au moins 6 quintaux; les boucauts ou quarts de troisième classe auront de la même manière 42 pouces de longueur de douves, les têtes ou fonds, 22 pouces de diamètre entre les extrémités, et contiendront au moins 4 quintaux.	- Les Inspecteurs se pourvoiront de fers à étamper afin d'étamper les quarts ou caisses. - L'inspecteur étampera sur le fond ou la tête de chaque vaisseau ou caisse, par lui inspecté, en grosses lettres lisibles, les mots "Salmon", "Mackerel" ou "Herrings", selon le cas, Québec ou Montréal, selon le cas, "Inspected, Merchantable", avec les lettres initiales du nom de baptême de l'inspecteur, et son nom de famille tout au long, et l'année et le mois de l'inspection. - Le poisson d'une qualité inférieure, ou négligemment encaqué, ou dans des vaisseaux qui ne seront pas suffisamment bons sera immédiatement étampé sur la tête ou le fond du vaisseau, du mot "Rejected", en grosses lettres lisibles, au lieu des mots, "Inspected Merchantable", tel que ci-dessus mentionné, avec les lettres initiales du nom de baptême de l'inspecteur, et son nom de famille tout au long, et le lieu, l'année et le mois de l'inspection, tel que ce-dessus mentionné. - Les futailles qui pourront contenir la dite huile seront étampées des mots "Seal Oil", "Whale Oil" ou "Fish Oil" selon le cas, du nom de l'inspecteur, du lieu, de l'année et du mois de l'inspection, et du mot "Merchantable" en grosses lettres lisibles ou "Rejected" selon le cas. - Les marques pour la morue sèche seront: première qualité ou "Merchantable" appelée ordinairement "Madiera"; deuxième qualité ou qualité inférieure appelée ordinairement "West Indies". - Lorsqu'un inspecteur constatera que deux ou plusieurs espèces ou qualités de poisson sont entremêlées dans le même vaisseau, il sera de son devoir d'étamper sur tel vaisseau le mot "Rejected" tel que ci-dessus pourvu, en grosses lettres lisibles en ajoutant le mot "Mixed".	- L'acte pourvoit à l'inspection du saumon, du maquereau, de l'aloise, du hareng et de toutes espèces de poisson tranché, saumuré et salé ainsi que du hareng saur et du hareng fumé et de la morue séchée. - Tous les poissons saumurés devront être conservés sans mauvaise odeur, rouille, ni huile, ni endommagés de quelque autre manière que ce soit et tout petit poisson qui est ordinairement encaqué entier avec du sel sec, sera mis dans de bons vaisseaux tel que ci-dessus mentionné sera encaqué, serré et sera salé avec du gros sel; les vaisseaux seront bien remplis de poisson et de sel, ne mettant pas plus de sel avec le poisson qu'il n'en faut pour le conserver. - La morue séchée de la première qualité sera appelée "Madiera"; celle de la deuxième qualité sera appelée "West India". - Les futailles étampées "Merchantable" ne contiendront que de l'huile claire, sans suie ni sédiment.	- Rien de ce qui est contenu dans le présent acte empêchera d'encaquer et de charger de la morue sèche pour être exportée dans des quarts de dimensions moindre; le poisson ainsi encaqué dans des quarts plus petits sera néanmoins sujet à être dûment inspecté, et les quarts seront étampés, - Rien de ce qui est contenu dans cet acte n'empêchera, l'exportation de la morue sèche en caisses.
4 Geo. IV chap. 23 1824	E.	- Disposition pour des allocations additionnelles à celles accordées à l'inspecteur par l'Acte de Geo III chap. 16. pour blanchir avec de la chaux les têtes ou fonds de tout vaisseau contenant de l'huile d'aucune description ou qualité.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
2 Vic. chap. 63 1839		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	
3 Vic. chap. 26 1840	D., E.	- Chaque quart de poisson devra contenir 200 livres pesant et chaque demi-quart, 100 livres. - Tout quart ou demi-quart devra être fait de bon bois sain et conditionné de chêne blanc, rouge ou noir, de frêne blanc ou de pin blanc. - Chaque quart sera cerclé d'au moins 10 bons cercles et sera de la meilleure fabrication.	- L'inspecteur devra étamper sur l'un des fonds de chaque quart et demi-quart les caractères désignant la qualité du poisson contenu, à savoir, "No. 1" ou "No. 2" selon le cas. - L'inspecteur devra étamper sur l'un des fonds de chaque quart ou demi-quart, les espèces de poisson contenues, la lettre initiale de son nom de baptême et son nom de famille en toutes lettres, le district où aura été faite l'inspection et les mots "Upper Canada".	- L'inspecteur fera l'inspection des quarts et des demi-quarts de poisson en les ouvrant par l'un de leurs fonds. - Chaque quart devra contenir du sel en quantité suffisante pour conserver le poisson. - Chaque quart contiendra 200 livres pesant de poisson et chaque demi-quart contiendra 100 livres. - Chaque quart ne devra contenir qu'une seule et même espèce de poisson. - Aucune mention au sujet des espèces de poisson. - L'inspecteur pourra trier le poisson et remplacer celui qu'il jugera corrompu par du poisson sain.	

5) HAUT-CANADA, 1791 à 1841

VIII TONNEAUX POUR LE POISSON SAUMURÉ

6) PROVINCE DU CANADA, 1841 à 1867

STATUTS	JURI-DICTION*	TONNEAUX, CARACTÉRISTIQUES (poids, matériaux, dimensions, cercles)	STIPULATIONS POUR LE MARQUAGE ET L'ÉTAMPAGE	CONTENUS (poids, qualités, moyens d'inspection)	REMARQUES
13 & 14 Vic. chap. 43 1850	E.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes antérieurement passés par la législature du Bas-Canada et étend celles concernant le saumon au poisson saumuré ou salé de toute sorte. - La morue verte pourra être embarquée dans des barils qui auront servi à contenir de la farine ou dans tous autres qui seront propres au transport, pourvu qu'ils contiennent 224 livres de poisson en sus du poids du sel et de la saumure. - L'huile de poisson pourra être contenue dans des futailles, des tierces, des barriques ou des poinçons.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes antérieurement passés par la législature du Bas-Canada. - Le poisson saumuré ou salé sera étampé "No. 1", "No. 2", "No. 3," ou "Rejected" selon sa qualité.	- Maintient les dispositions énoncées dans les actes antérieurement passés par la législature du Bas-Canada.	
22 Vic. chap. 25 1859		- Toute futaille employée pour encaquer la saumon, hareng, maquereau, truite saumonée, poisson blanc ou alose ou toute autre espèce de poisson, devra être en bon bois de cèdre, pin, épinette ou sapin ou en bois dur, et la douve de bonde dans chaque quart ou futaille, si tel quart ou futaille est en bois mou, sera en bois dur.	- Les marques de qualité seront "inspected merchantable No. 1", "inspected No. 2" et "Inferior No. 3". - Si un inspecteur trouve deux ou plusieurs espèces en qualités de poisson entremêlées dans le même vaisseau, quoique bien préparé et d'ailleurs en bon ordre, il sera de son devoir d'étamper sur tel vaisseau les mots "Inspected Mixed", tous deux en grosses lettres lisibles. - L'inspecteur marquera, au moyen de peinture, sur la tête des futailles qui pourront contenir de ladite huile, les mots "seal oil", "whale oil", suivant le cas, avec le nom de l'inspecteur, et aussi celui du lieu de l'inspection.	- Aucun changement.	- À l'avenir, toute nouvelle réglementation ou tout changement à la réglementation existante sera publié dans la Gazette du Canada.
22 Vic. chap. 50 1859 (Statut refondu)		- Aucun changement.	- Aucun changement.	- Aucun changement.	



"Tonneau Type (le nombre réel des cercles peut varier selon les tableau)". (Dessin: S. Epps.)

