

fait sur les bateaux hollandais, ou permettre au résidu de l'huile de couler dans la mer, comme on l'a fait sur les côtes de la Suède.

SAISON RÉSERVÉE POUR LE HARENG.

La question d'une saison réservée pour le hareng a été complètement discutée par la commission anglaise de 1878, qui recueillit beaucoup de témoignages à ce sujet. Les paqueurs étaient presque unanimement en faveur d'une saison réservée. Il en était de même de beaucoup de pêcheurs et d'autres personnes dont le témoignage a été regardé comme ayant un grand poids. Les commissaires ont décidé cependant qu'il était impossible d'adopter une saison réservée pour le hareng parce que la même saison ne pourrait pas convenir à chaque localité particulière, attendu que les grands bancs ou armées de harengs font leur apparition au nord-ouest de l'Écosse au commencement ou au milieu de mai. La grande pêche du Minche, ou de cette partie de la mer qui se trouve entre Long Island, à l'ouest, et la terre ferme, se fait à peu près entre le milieu de mai et le commencement de juillet. La pêche sur la côte orientale commence vers le milieu ou la fin de juillet, et se continue jusqu'au commencement ou à la fin de septembre. Par l'acte de 1860 (23 et 24 Vic., chap. 92), une saison réservée fut établie sur la côte occidentale de l'Écosse, mais elle fut trouvée si oppressive pour les pêcheurs qu'elle fut en partie rappelée par la 28^e Vic., chap. 22. La commission recommanda fortement l'abrogation entière de l'Acte, et elle en arriva à la conclusion que les objections présentées contre l'institution d'une saison réservée font plus que balancer les avantages qui pourraient en résulter.

LE LAVAGE DU HARENG.

Le lavage du hareng salé est condamné dans la Grande-Bretagne—les paqueurs soutenant que la présence, dans la saumure, du sang et de la graisse adhérent au hareng salé, contrairement à l'opinion qui a prévalu pendant longtemps, aide à préserver le poisson, et à lui conserver sa saveur délicate et ses qualités nutritives, et qu'en employant une quantité convenable de sel et en préservant le poisson du contact de l'air, l'action chimique du sel suffit pour empêcher la détérioration de la saumure ou la décomposition du hareng. Les paqueurs écossais considèrent que le lavage du hareng avant la salaison est très nuisible au poisson sous tous les rapports, et qu'il en gâte la qualité. Le seul lavage qu'on se permette en Écosse est celui qu'on fait subir au hareng, comme nous l'avons dit ailleurs, lors du remplissage des barils après la salaison, lorsque le poisson vert dont on se sert paraît sale ou grasseux.

HARENG NON VIDÉ, OU ROND.

Quoique pendant un temps on ait paqué beaucoup de hareng non vidé (sans parler du hareng saur) en Écosse, la pratique a été discontinuée, et les paqueurs les plus éminents nous ont assuré que personne aujourd'hui ne penserait à mettre du hareng rond dans la saumure—que ce serait perdre son temps et son matériel que d'essayer de le faire. Les Hollandais, peu de temps après s'être engagés dans la pêche du hareng, découvrirent qu'il était avantageux de vider le hareng. Ils prétendirent qu'après que la pêche au hareng fut commencée dans la Meuse en 1163, les pêcheurs de Zurich Zee ont été les premiers à pêcher ce poisson et à le mettre en baril, et "que les pêcheurs de Biervliet ont découvert la meilleure méthode de le conserver dans le sel, *en le vidant et en retirant les parties qui, avant cette invention, le faisait gâter beaucoup plus tôt.*

Dans un écrit publié dans le commencement du 17^e siècle, et intitulé "Quelques observations sur l'état actuel des pêcheries de la Grande-Bretagne et moyens de les améliorer," l'auteur dit :—"Nous n'avons besoin que d'encouragement pour enlever entièrement ce commerce aux Hollandais, et un des meilleurs moyens pour y réussir serait de mettre à la mode le hareng pêché de bonne heure. De fait, toute personne aimant son pays, devrait en avoir sur sa table dans le mois de juillet, si la chose est possible."