

quant à la grosseur et à la qualité. Quand nous l'avons vu préparer, une fille active était placée devant un établi tenant le poisson à plat sur le côté, le dos tourné vers elle; en deux coups d'un couteau bien tranchant, elle le fendait de la tête à la queue; d'un troisième mouvement du couteau, elle enlevait l'estomac, les intestins et le sang qui se trouvait dans le ventre. Elle travaillait avec une étonnante rapidité. Le hareng était ensuite déposé avec soin dans des cuves remplies de saumure, où il demeurait 35 minutes, s'il était destiné à la consommation immédiate; puis il était retiré avec la même attention et placé dans des paniers pour égoutter. Après cela on l'embrochait sur des broches fines, capables de recevoir de 12 à 20 harengs chacune, qu'on suspendait dans le boucan pendant quelques heures—5 ou 6—enfin, le poisson après avoir été refroidi, était mis dans de petites boîtes et on l'expédiait à Londres par le chemin de fer avant minuit, dans la journée même où il avait été pêché. Si le poisson est destiné à être gardé plus longtemps, on le sale et on le fume davantage. Quand les circonstances sont favorables, ce mode de préparation peut être pratiqué avec avantage, soit en petit soit en grand. Le poisson préparé de cette manière est vraiment délicieux. Il est un peu plus coûteux, parce qu'il exige plus de travail et d'attention. On se sert des mêmes matériaux pour fumer le *kipper* que pour le *bloater*, et le procédé est absolument le même, sauf que présentant à la fumée une plus large surface, il n'a pas besoin d'y être exposé aussi longtemps. Comme dans le cas du *bloater* et du hareng saur, on doit s'assurer du goût des consommateurs, et sa préparation, quant au sel et à la fumée, doit être modifiée en conséquence. La fabrication du *kipper* augmente considérablement dans la Grande-Bretagne. C'est une branche importante de l'industrie de la pêche du hareng, et elle consomme une large proportion de la pêche de ce poisson.

INSPECTION.

Certaines allusions incidentes qu'on a pu remarquer dans les pages précédentes, font voir que les hommes d'expérience et de bon jugement qui ont sérieusement étudié toute la question de l'industrie de la pêche du hareng, et dont l'opinion, fondée sur des connaissances pratiques, est digne de considération, attachent beaucoup d'importance à l'inspection et à la marque du poisson.

Ce qui va suivre montrera clairement que beaucoup de ceux qui connaissent le mieux nos pêcheries de hareng et l'importance du commerce de ce poisson dans la Puissance, les pêcheurs, les commerçants de poisson, les inspecteurs des pêcheries, les gardes-pêche, les patrons de navires, les percepteurs de douanes et beaucoup d'autres personnes, sont fortement en faveur d'un système d'inspection complet, impartial et capable d'inspirer la confiance, et désirent que cette inspection soit compulsive.

Une des questions envoyées par le comité de la Chambre des Communes, en 1869, était conçue en ces termes:—

Question:—“ L'inspection du poisson est-elle nécessaire, et devrait-elle être obligatoire ou non ?

En réponse à cette question *D. Thompson*, M. P., d'Haldimand, Ont., dit:—

“ L'inspection du poisson est très nécessaire.”

C. E. Anderson, Toronto, marchand, répond :

“ Dans l'ouest de la province, je parle surtout de Toronto, le système d'inspection est regardé comme n'ayant que peu ou point de valeur et ne garantissant pas la quantité. Je citerai un cas: Il y a un mois environ, j'avais en vente, à Toronto, pour Québec, 200 barils de hareng N^o 1, valant dans cette dernière ville \$6 ou \$7 le baril. Je les offris aux commerçants, à Toronto, pour \$4 le baril pris à Québec, et j'aurais même accepté \$3½, mais je ne pus recevoir une seule offre; la raison alléguée étant qu'ils ne pouvaient se fier au mode de préparation ou à l'inspection, et qu'ils avaient dix chances contre une de se voir forcés de jeter ce hareng dans le lac Ontario, comme cela arrive à beaucoup de marchands de poisson à Toronto presque chaque saison. Si l'inspection était obligatoire, elle aurait un effet des plus avantageux sur cette branche si importante de l'industrie, surtout dans l'Ontario.