le hareng propre à être fumé. Le petit hareng qui n'a pas la taille voulue est refusé par les sardiniers.

Les sardineries sont situées sur le bord de l'eau, afin d'être plus à la portée des bateaux qui vont chercher le poisson. Il est important que la sardine soit paquée sans retard; sans cela, elle sera molle, de vilaine couleur et de qualité inférieure. Les fabriques sont ordinairement des bâtisses en bois à deux étages, ayant quai ou débarcadère. Dans le procédé de la préparation le poisson est soumis à une demi-douzaine d'opérations avant d'être prêt pour le marché. Ces opérations sont en grande partie faites par des jeunes filles et garçons qui, pendant la courte saison de fabrication, reçoivent des gages très élevés: on dit, en effet, que dans le Maine plusieurs de ces jeunes employés amassent assez, en trois mois, pour les faire vivre pendant les neuf autres mois de l'année.

En peu de mots voici l'ordre des opérations:

(1) La tête et les vièrres sont coupés et jetés, mais la queue n'est pas enlevée. Cette opération correspond à celle du vidage dans la préparation du hareng adulte.

(2) Ensuite le poisson est trempé dans la saumure pendant un espace de 15 à 45 minutes.

(3) Sur des ustensiles, ordinairement chauffés par des poêles ou des tuyaux à vapeur, le poisson subit le séchage. S'il n'est pas débarrassé de l'humidité par un bon séchage le poisson, une fois en boîte se gâte.

(4) Il est ensuite cuit dans de l'huile—on emploie à cet effet l'huile de graine de coton ou celle de pistache de terre. Je dois faire remarquer, à ce propos, que la supériorité de la sardine française, à part la nature du poisson lui-même, est due en grande partie à l'emploi de l'huile d'olive, quelquefois plus ou moins falsifiée. Mais dans la sardine du Maine, il n'entre qu'une huile inférieure. Afin de faciliter la production de sardines supérieures, le gouvernement canadien a permis, par arrêté du conseil (16 mai 1893), l'importation en franchise de l'huile d'olive destinée aux conserves de sardine—privilege qui a été très avantageux à l'Union sardinière du Saint-Laurent et qui a placé sur le marché des conserves de sardines de la plus excellente qualité.

(5) Vient ensuite l'opération du paquage. Le poisson est trié et paqué dans des boîtes oblongues—huit ou dix sardines par boîte. Si ce nombre ne remplit pas la boîte, la sardine est considérée trop petite,

et en général ce poisson est refusé par les sardiniers.

(6) Enfin, l'opération du scellément. Après avoir été scellées, les boîtes sont placées dans un bain d'eau bouillante pendant deux heures. Si le scellément a été bien fait et si les boîtes sont parfaitement imperméables à l'air, elles laissent voir une concavité en dessus et en dessous. Lorsque cette concavité ou renfoncement ne se produit pas il est évident que l'air a pénétré à l'intérieur par une fissure, et la boîte est tout de suite renvoyée au scelleur. Dans les grandes boîtes, celle de $\frac{1}{2}$ livre et $\frac{3}{4}$ de livre, une légère piqure est pratiquée à leur sortie du bain. Un jet d'air chaud s'échappe par ce petit trou, qui est ensuite soudé.

Autrefois une très petite sardine était acceptée par les sardiniers; mais ce poisson diminutif,—12 ou plus à la boîte de $\frac{1}{4}$ de livre,—à cause de son immaturité, devenait mou et s'émiettait lorsqu'on ouvrait la boîte. Les boîtes qui présentaient cette mauvaise apparence ont provoqué des plaintes, et elles n'ont plus trouvé de marché. Le poisson inférieur désigné sous le nom de *snippers* est maintenant rejeté par les principaux sardiniers, et ceux qui font la pêche à la nasse ne sont plus encouragés à le capturer.

Relativement à la qualité du poisson propre à la fabrication des sardines, il ne saurait y avoir de doute que la sardine prise sur nos côtes canadiennes pourrait difficilement être excellente; mais on ne saurait prétendre que le produit qui sort des sardineries du Maine s'est créé une très haute réputation sur les marchés. Quantités de sardines ont été paquées dans une huile de qualité si inférieure et d'une façon si misérable, qu'elles ont été déclarées à peine propres à la consommation. Un écrivain observait dernièrement que "l'adoption de ce mode a eu l'effet le plus préjudiciable sur le bien-être de l'industrie. Elle a eu pour résultat d'inonder le marché de ce qui a été pendant longtemps des sardines invendables. Quelques-unes étaient paquées dans une huile de qualité inférieure, d'autres dans une très petite proportion d'huile de qualité passable, et d'autres sans huile d'aucune sorte. Sans doute il y avait nombre de bons produits, mais le principal objet d'une majorité des sardiniers paraissait être de réduire au minimum le prix de la production, sans s'occuper de la qualité, ce qui a eu pour conséquence de mettre les sardines amé-

ricaines en discrédit dans toutes les parties du pays et à l'étranger, partout où elles avaient naguère trouvé un marché. En même temps la concurrence et la médiocre qualité d'une grande partie du produit offert ont amené dans les prix du marché une baisse d'au moins 50 pour 100 dans quelques cas. (*Fishing Gazette*, 28 septembre 1895).

En 1891 la législature du Maine avait adopté une loi dans le but de remédier à un état de choses aussi grave. Entre autres réglemens, il y en avait un qui obligeait chaque sardinier, sous peine d'une amende considérable, à employer au moins un gallon d'huile pour une quantité minima de sardines. On dit que ces mesures coercitives ont eu un bon effet, bien que plusieurs sardineries aient sans doute éludé les réglemens et que leurs infractions aient échappé à l'inspecteur chargé de faire observer la loi.

Le petit poisson arrivant sur nos côtes le printemps, il prète plus ou moins aux abus qu'entraîne sa capture; le *snipper* se montre, il est vrai, durant tous les mois de l'été et de l'automne, mais il est alors en minorité. Les sardines ne devraient pas avoir moins de 6 ou 8 pouces. Ce sont elles qui font l'objet de la principale demande, et les poissons d'une taille plus petite, les *snippers*, sont une véritable drogue sur le marché. Lorsque les sardines ont plus que les dimensions dont je viens de parler, elles sont ou paquées ou mises en boîtes avec des tomates, des épices ou de la moutarde. D'autres poissons ont été essayés, aussi bien que le petit hareng, mais sans succès. On a constaté que l'éperlan était dur et sec lorsqu'on l'a soumis aux opérations qu'exige la préparation des sardines. Il ne faut pas oublier, toutefois, qu'une industrie naissante et qui se développe—les conserves d'éperlan—est aujourd'hui exploitée un peu plus au nord; elle permet d'utiliser le petit poisson quand il est pris avec les rets à poche ordinaires, qui n'est pas propre à être vendu frais ou gelé.

Quel est le poisson pêché dans les eaux du Nouveau Brunswick et mis en conserves de sardines?

Je ne sache pas qu'il ait été fait une étude minutieuse des plus petits clapés de ces eaux, et il est possible que les prétendues sardines prises dans les nasses à une période de l'année ne soient pas de la même espèce que celles qui sont prises à une autre période. Différentes espèces de la famille hareng se ressemblent beaucoup, et dans plu-