

tête du baril. Celle-ci étant posée, on le couche sur le côté, la bonde en haut, et on y verse la saumure qu'on avait retirée et qu'on a conservée; la bonde est ensuite fermée et on laisse le baril sur le côté pendant dix jours francs, afin de permettre au hareng d'arriver à un état de maturité convenable avant de le présenter à l'inspection. S'il est destiné à être transporté, le hareng se conservera d'autant mieux qu'il sera paqué plus serré dans le baril. Par l'acte du 24 juillet 1851, 14 et 15 Vic., chap. 26, la loi qui exigeait que le hareng restât quinze jours dans le baril, entre le remplissage et l'inspection, a été rappelée, et les commissaires des pêcheries ont reçu le pouvoir de fixer aucune autre période; ils ont cru à propos de la réduire à dix jours.

Les résultats sur les marchés continentaux, tel qu'on le verra plus loin, et comme il est démontré cette année (1889), paraissent indiquer, sans l'ombre d'un doute, que ce changement a été peu judicieux (d'autres circonstances défavorables y sont pour leur part), et que la réputation du hareng écossais à Stettin et ailleurs a souffert par suite de l'envoi sur nos marchés de poisson trop fraîchement préparé pour avoir acquis le degré de maturité convenable. La marque privée du paqueur, son nom, la marque du gouvernement, le nom de l'inspecteur, et la date de l'inspection sont gravés sur le baril avec des fers rougis au feu. Un petit trou ménagé dans la tête du baril permet au tonnelier, en y soufflant, de s'assurer s'il est imperméable à l'air; s'il ne l'est pas, il remédie à ce défaut en introduisant des éclisses dans les joints défectueux.

Il ne paraît pas exister de règlement compulsoire quant à la quantité exacte de sel à employer. L'officier des pêcheries s'assure que le poisson en a reçu assez pour se conserver, avant d'apposer sa marque. Pour certains marchés et pour l'exportation, il faut quelques livres de sel de plus qu'à l'ordinaire. Une autorité dit que le baril de hareng de la Grande-Bretagne devrait contenir, pour la consommation locale, 235 livres de poisson et 224 livres pour les marchés du continent. Comme il a déjà été dit, le remplissage des barils doit être fait avec du hareng provenant de la même pêche et pris le même jour, et si quelques-uns des poissons à ajouter paraissent malpropres ou huileux, on doit les laver dans de l'eau salée, mais cette eau ne doit pas toucher le reste du poisson, car tout le monde tient pour certain que le lavage avant la salaison modifie sérieusement la chair du hareng, la rendant dure et cassante, et que l'eau lui enlève entièrement son agréable et délicate saveur. Cela n'est pas douteux, comme toute personne peut s'en assurer, en goûtant successivement un hareng frais, grillé sans avoir reçu une goutte d'eau, et un autre qui aura été bien lavé à l'eau avant d'être cuit.

Sur les marchés européens la saveur naturelle du hareng compte pour beaucoup, c'est pourquoi toutes les nations qui se livrent à la pêche de ce poisson font tous les efforts possibles pour la lui conserver.

Les Hollandais sont si particuliers sous ce rapport, qu'ils emploient pour vider le hareng un couteau de forme différente de celui dont on se sert en Écosse; le manche en est plus gros et la lame plus pointue; ils insèrent cette lame dans le cou, entre les branchies et l'os, puis tournant le couteau, ils retirent avec celui-ci les ouies et l'estomac, laissant l'appendice coronaire de l'intestin (*crown gut*) qui, suivant eux, améliore sensiblement la saveur du hareng. Il va sans dire qu'avec cette méthode le poisson est vidé plus lentement et que le paquage est fait avec plus de soin; on doit présumer, en conséquence, que ces deux opérations sont mieux exécutées. La supériorité attribuée au hareng hollandais sur celui de l'Écosse, quelle qu'elle soit, n'est pas due autant à aucune différence essentielle dans les modes respectifs de préparation qu'au soin et à l'application additionnels portés par les premiers à tout le procédé de préparation et de paquage, et à la négligente insouciance qui se fait remarquer chez quelques-uns des paqueurs écossais.

Quelquefois les Hollandais adoptent, pour la disposition du hareng dans les barils, certaines méthodes de fantaisie, plaçant la tête d'un poisson à la queue de l'autre, au lieu de les mettre queue à queue, comme à l'ordinaire, et renversant cet ordre pour le rang suivant. D'autres fois, le poisson est disposé circulairement dans le baril, commençant par la circonférence du cercle près des douves et continuant l'opération vers le centre. Cette dernière méthode peut avoir pour but de rendre