

Quoique le Canada ne puisse espérer voir le développement d'un commerce semblable à celui que les pêcheries de l'Ecosse ont créé, il y a cependant beaucoup à faire pour améliorer la condition actuelle de l'industrie de la pêche du hareng parmi nous, et nous devons être encouragés par l'exposé précédent de l'établissement et du progrès de ce commerce en Ecosse de 1808 à 1855. Et la pêche et la préparation du hareng ont encore fait de très grands progrès depuis 1855.

Mais, pour revenir au but et aux travaux de notre mission, nous dirons qu'immédiatement après notre arrivée en Angleterre nous nous présentâmes chez l'honorable Haut Commissaire du Canada à Londres, qui nous donna de nombreuses lettres d'introduction adressées à des préparateurs de poisson dans diverses parties de la Grande-Bretagne; nous eûmes aussi une lettre du secrétaire de l'Intérieur pour le consul anglais, à Stettin, qui nous reçut parfaitement et nous donna toutes les informations possibles. M. Dundas, le consul anglais à Hambourg, nous montra aussi beaucoup d'égards, bien que nous n'eussions pas de lettre de recommandation auprès de lui. Dès que cela nous fut possible nous présentâmes notre lettre d'introduction au capitaine Graham, le secrétaire du Bureau des Pêcheries de l'Ecosse, qui nous reçut avec beaucoup d'urbanité, s'intéressa beaucoup aux objets de notre mission, et nous donna une lettre circulaire pour les officiers locaux des pêcheries de l'Ecosse entière. Tous les messieurs chez qui nous nous présentâmes se montrèrent courtois, empressés, et ne s'épargnèrent aucun trouble pour nous fournir tous les renseignements possibles, nous introduisant aux paqueurs, nous donnant beaucoup de leur temps, et nous aidant de toute manière à atteindre le but que nous nous proposions. De plus, nous trouvâmes les paqueurs et toutes les classes d'employés engagés dans le commerce du hareng, avec lesquels nous nous sommes trouvés en rapport, parfaitement disposés et toujours prêts à nous donner toutes les informations qu'il était en leur pouvoir de nous fournir.

La première grande station de pêche que nous avons visitée a été celle de Great Yarmouth, où la pêche du hareng est faite sur une grande échelle. Nous y arrivâmes dans un temps qui n'était pas la saison de la pêche du hareng proprement dite, car elle ne commence que vers le premier octobre. Un grand nombre des bateaux de classe inférieure étaient partis pour faire la pêche du hareng sur la côte orientale de l'Ecosse. Nous recueillîmes, toutefois, de nombreuses informations relatives à la pêche et à la préparation du hareng à Yarmouth des pêcheurs, des propriétaires de bateaux et des paqueurs de l'endroit. Nous fûmes témoins de l'arrivage du hareng par les trains de l'Ecosse. Ce hareng, bien mélangé avec le sel, est alors placé, sans y être aucunement pressé, dans des barils. A son arrivée sur le marché établi pour la vente du hareng, il est mis à l'enchère et vendu au plus offrant à tant par mesure ou lot de 13,000 poissons. Après avoir été compté, le hareng est rejeté dans les barils, disposé comme il l'était avant la vente, et expédié immédiatement et sans avoir été vidé, à Londres et dans les autres cités et villes adjacentes. Le mode de salaison du hareng est le même qu'on pratique en Ecosse, et le paquage est fait avec le plus grand soin. De fait, de nombreuses filles écossaises, expertes dans l'art de vider le poisson, descendent, en automne, de leur pays à Yarmouth, Lowestoft et autres villes de pêche de cette région, afin d'y travailler à vider et à saler le hareng. La plus grande partie du hareng pris à Yarmouth est vendu frais ou converti en *bloaters* et *kippers*, pour lesquels la demande est énorme et dont nous parlerons ailleurs.

BATEAUX.

Le bateau de pêche en usage à Yarmouth est un lougre ponté, à trois mâts, de 35 à 60 ou 70 tonneaux, et portant voiles à bourcet, huniers, voiles d'artimon et de misaine et foc. Ils sont très solidement construits et peuvent tenir la mer presque par tous les temps. Ces navires sont pourvus de compartiments parfaitement étanches et solidement établis de chaque côté de la cale, à mi-longueur du vaisseau. Avant le départ pour la pêche, ces compartiments sont remplis de sel de la meilleure qualité. La plupart de ces navires ont à bord de petites machines à vapeur portatives