

Jusqu'à présent, la pêche au hareng avait été négligée, parce que l'on aimait mieux s'occuper du saumon et de la morue. Aujourd'hui que ces deux dernières espèces deviennent rares vers le fond de la baie, il y aurait plus d'avantage à faire la pêche au hareng, sur une plus grande échelle. Ce poisson, qui, il y a trois ou quatre cents ans, enrichissait les Hollandais, qui aujourd'hui donne des profits considérables sur les côtes de l'Angleterre et de l'Écosse, pourrait devenir un objet important de commerce dans ce pays. Un écrivain du règne de Jacques I. prétend qu'en une seule année les Hollandais vendirent un million et soixante huit mille barils de hareng, et qu'ils en retirèrent une somme d'un million cinq cent dix-sept mille livres sterling. Outre ce qui fut ainsi vendu, il en fut consommé dans le pays pour une valeur de plusieurs centaines de milliers de louis.

On conserve le hareng, soit en le salant, soit en le fumant. Le poisson conservé par le premier procédé se nomme chez les Anglais, *white* ou *pickled* fish. Le mot de *pickle*, suivant quelques étymologistes, serait dérivé de *Beauklen*, nom d'un flamand, qui, le premier découvrit le secret de conserver le hareng en le salant. Pour reconnaître le service rendu au commerce par cette découverte, les états de Hollande érigèrent une statue à *Beauklen*, mort en 1397.

Pour fumer le hareng, on le laisse dans la saumure pendant vingt-quatre ou trente heures, après quoi on l'attache par la tête, et on l'expose à la fumée. Pour être bon, disent les Hollandais, il doit être gros, gras,