

de commerce comme le hareng saur qui, comparativement parlant, peut être facilement examiné dans les barils, quels embarras ne rencontrerions-nous pas si notre commerce de hareng blanc anglais (qui baigne dans la saumure et le sel dans les barils), était abandonné aux pratiques frauduleuses, aux bévues et à l'ignorance des producteurs et des paqueurs. Nous admettons que le nom d'un paqueur honnête contribuerait beaucoup à inspirer la confiance dans la qualité du poisson en certains cas, mais nous ne voyons, dans le nom du plus honnête producteur même, rien de suffisamment sûr pour garantir à l'acheteur cette perfection dans la qualité que l'on peut obtenir grâce à nos lois de pêche."

Il est possible et très probable que l'industrie de la préparation du hareng saur a souffert du défaut de soin apporté au choix du poisson, et que le hareng rejeté pour la préparation du *bloater* peut en beaucoup de cas avoir été converti en hareng saur. S'il en est ainsi, on a commis une grande faute. Le hareng sain, mais rejeté, s'il est employé de quelque manière, devrait être mis dans la saumure et vendu pour ce qu'il est réellement; mais tout poisson qui n'est pas sain ou qui paraît affecté de maladie ou meurtri devrait être définitivement rejeté. Si l'on veut retenir le commerce du hareng saur ou fumé, il est nécessaire d'y porter le même soin et la même attention qu'au *bloater*. Outre la négligence dont on a fait preuve dans le choix du poisson, l'industrie du hareng saur a souffert aussi du lavage imparfait du poisson, de l'emploi du sel en trop grande quantité et de l'application excessive de la chaleur et de la fumée. Comme nous l'avons fait observer pour le *bloater*, le poisson doit être préparé de manière à satisfaire le goût des consommateurs dans les différents marchés où le hareng fumé est exporté. On devrait aussi veiller à ce que ce poisson soit convenablement paqué et parfaitement refroidi avant de le mettre en baril.

Le préparateur de poisson qui nous a fourni tous ces renseignements à Yarmouth, nous a appris qu'il avait récemment ouvert des relations commerciales pour le hareng fumé avec quelques parties de l'Italie, et qu'en certaines localités de ce pays on demandait un hareng ayant à peu près la couleur d'un souverain ou d'une pièce d'or, tandis qu'ailleurs on le voulait assez bruni, et qu'enfin d'autres le préféreraient presque noir. Toutes ces questions de détail doivent être connues, et le paqueur ou le commerçant intelligent et entreprenant doit y veiller de près.

Le hareng destiné à être fumé peut être salé en bas sur le plancher avec du sel sec, ou dans des cuves avec de la saumure, pendant un, deux ou trois jours. On le met ensuite sur des broches ou bâtons de bois ronds et capables de recevoir environ 20 poissons; la broche est passée par la bouche et les ouïes du hareng, qu'on lave ensuite dans de grandes boîtes ou cuves carrées, de dimension à recevoir sur leurs bords les deux bouts de chaque broche. Puis on suspend le poisson au grand air, ou dans le boucan, avant d'y avoir allumé les feux, afin de le faire égoutter et sécher. Celui qu'on destine à la consommation locale est fumé pendant dix ou douze jours; le hareng préparé pour l'exportation reste exposé à la fumée depuis quatorze ou quinze jusqu'à vingt ou vingt et un jours. Le degré de chaleur et la quantité de fumée qu'il doit recevoir dépendent de la couleur qu'on désire lui donner. On dit qu'on peut lui faire prendre une brillante couleur jaune en se servant de bran de scie de chêne après l'avoir laissé exposé pendant quelque temps à la fumée produite par d'autres espèces de bois.

Les rapports statistiques de l'exportation du hareng fumé canadien, en 1888, indiquent une forte diminution, comparée à celle de 1887.

KIPPERS.

(*Hareng ouvert et très légèrement salé et fumé.*)

En Angleterre, le commerce de ce genre de hareng est très important, beaucoup de gens le préférant au *bloater*. Pour cette méthode de préparation on choisit les plus belles qualités possibles. Le hareng de la côte occidentale de l'Ecosse est en grande réquisition pour cet objet, et sa préparation en *kippers* doit se faire dans le plus court délai possible après sa sortie de l'eau. Il est d'abord choisi soigneusement