

“Les autres classes sont désignées par les mots ‘Fulls’ et ‘Crown Fulls’ (Œuvés) ‘Très Œuvés’ lorsque le poisson est en partie ou entièrement chargé de laite et d’œufs. Le terme ‘Spent’ ou ‘Shotten’ (*Epuisés*) est employé pour désigner le hareng aussitôt après qu’il a frayé. Cette dernière espèce étant de qualité inférieure est classifiée en conséquence et est marquée ‘Spent’ (*Epuisé*) à l’inspection. Ce hareng est celui qui coûte le moins cher, mais il trouve une vente facile sur les grands marchés du continent.”

Cette classification est encore en usage, et presque tout le hareng fraîchement pris que nous avons vu comprenait du poisson de ces quatre espèces, non pas séparé, mais mélangés indistinctement dans presque chaque pêche journalière.

Il est du devoir de la fille qui vide le hareng de le séparer par classes; elle le fait, tout en le vidant, sans nuire aucunement à la rapidité de cette dernière opération. Et cette classification est si parfaite qu’un officier des pêcheries nous a informés qu’il est très rare qu’à l’inspection, un poisson mal classé soit trouvé dans aucun baril. Dans la grande cuve plate contenant le hareng vert, la videuse a devant elle trois ou quatre paniers dans lesquels elle assortit le hareng à mesure qu’elle le vide. Elle fait preuve d’une attention et d’une habileté extraordinaires non seulement à séparer le poisson en différentes classes, mais à mettre soigneusement de côté tout poisson de mauvaise apparence, maladif ou non développé; tout le hareng malsain ou meurtri est rejeté. Les videuses, les tonneliers, les paqueurs eux-mêmes et les inspecteurs veillent également à ceci. La chose est des plus importantes, parce qu’ils savent, par expérience qu’un seul poisson malsain ou endommagé peut gâter tout un baril, et qu’un baril en mauvais état peut affecter le caractère d’une consignation entière. En Ecosse, d’après la méthode du pays, la videuse n’ouvre pas le poisson, il est vidé à l’aide d’un couteau triangulaire, court et tranchant adroitement introduit à la partie supérieure des ouïes, et qui enlève les nageoires antérieures, les branchies, l’estomac et l’appendice coronaire du cocum (*crown gut*); tout cela est fait d’un seul coup de couteau. Le hareng qui avait été préalablement saupoudré de sel est alors plongé dans cette substance, puis pris et placé convenablement dans le baril.

La personne qui le paque répand d’abord une certaine quantité de sel dans le fond du baril, puis elle place une couche de harengs sur le dos, généralement un peu inclinés sur le côté; les couches alternatives de sel saupoudré et de harengs se succèdent ensuite jusqu’à ce que le baril soit plein; on emploie un demi-boisseau de sel par baril. Il faut environ un boisseau de sel pour la préparation d’un baril écossais de hareng depuis le moment où il en est d’abord saupoudré jusqu’à la dernière opération, et le baril écossais est plus grand que le nôtre. En Ecosse on se sert surtout et de préférence de sel désigné sous le nom de “Rincom.” En Amérique on préfère le “Tripani.”

Lorsque le hareng est destiné au marché irlandais, on le met en baril à plat sur le côté; si on le prépare pour l’Allemagne, on l’y place carrément sur le dos, le ventre en haut; cette position, qui force les flancs du poisson à s’étendre latéralement, en modifie certainement l’apparence et le fait paraître plus beau et plus plein qu’il ne l’était avant le paquage. Comme chez nous, on place les têtes à la circonférence du baril et les queues vers le centre—les couches sont croisées, alternativement.

Lorsque le baril est plein et qu’on a laissé au poisson un peu de temps pour se placer, on pose la tête du baril, qu’on tient debout pendant trois ou quatre jours, afin de permettre au hareng de se presser et se tasser davantage (*pining*). On enlève alors la tête du baril et on trouve le hareng nageant dans la saumure et descendu d’environ 6 ou 8 pouces, quelquefois plus. Cette saumure est retirée par la petite bonde placée sur le côté du baril, à 15 ou 16 pouces du fond, et conservée dans des seaux; cela fait encore baisser le poisson. Une quantité suffisante de hareng pris avec celui qu’on prépare est retirée d’autres barils et paqué avec soin pour combler le vide et on dépose un peu de sel sur la dernière couche de hareng. Le tonnelier pose alors une espèce de pressoir, ou solide rondelle de bois (*dunt*), d’un diamètre égal à celui de l’ouverture du baril, sur le poisson qui a été paqué, jusqu’au-dessus de l’extrémité des douves, monte dessus et presse le hareng assez pour pouvoir poser la