

un baril de poisson vidé et paqué, lorsque le baril est définitivement rempli. Aujourd'hui, en Ecosse comme à Yarmouth et ailleurs en Angleterre, tout le hareng est vendu à l'enchère au plus offrant—le commissaire-priseur est responsable pour le prix d'achat, moins la commission, qui est généralement de 3 pour 100—il doit régler ses comptes avec les pêcheurs tous les samedis.

Dès qu'ils arrivent au port, les pêcheurs portent dans un panier un échantillon de leur poisson au commissaire-priseur, qui annonce aussitôt une vente à laquelle les paqueurs assistent, et le hareng est vendu, comme nous l'avons déjà dit, au plus haut enchérisseur. Aussitôt après la vente, l'acheteur envoie des charrettes aux bateaux, le poisson est mesuré et transféré aux charrettes—quatre paniers statutaires constituent un *cran*. Cette mesure contient un baril et demi de hareng. Le poisson est déchargé des charrettes dans de grandes cuves carrées et peu profondes et saupoudré de sel; il reste là jusqu'à ce qu'il en ait été reçu suffisamment, et alors les filles qui doivent le vider se mettent à l'œuvre.

#### LA FILLE QUI VIDE LE HARENG.

La videuse de hareng est une institution en Ecosse. C'est un facteur important de la grande industrie poissonnière de ce pays. Sans elle, la préparation et le paquage ne pourraient se faire comme aujourd'hui. Ces filles descendent par centaines des districts montagnaux de l'Ecosse. Beaucoup d'entre elles sortent des classes pauvres, cependant un bon nombre de ces travailleuses, bien qu'elles appartiennent à des familles plus fortunées, croient qu'il convient de gagner ainsi quelque chose chaque année, pour l'avantage de la famille. Ces filles forment une classe robuste, vigoureuse, respectable, modeste et bien élevée. Elles s'acquittent de leur tâche joyeusement, honnêtement et d'une manière parfaite. Avec elles il n'est pas nécessaire de gronder; elles ne se livrent à aucune légèreté ou badinage; souvent dans l'après-midi, lorsque d'autres personnes seraient épuisées par ce rude labeur, l'une d'elles entonnera quelque vive chanson des montagnes pour abrégé le temps et activer la besogne. Ailleurs qu'à l'ouvrage et après avoir quitté la livrée du travail, personne ne les prendrait pour des videuses de hareng. Elles travaillent par équipes, dont chacune se compose de trois filles. Ce nettoyage et le paquage du hareng se font avec une rapidité et une dextérité étonnantes. Une équipe de trois filles habiles et expérimentées peut vider et paquer 80 barils de hareng dans une seule journée. Il ne faut pas oublier qu'un baril écossais contient de 250 à 275 lbs de hareng, tandis que notre baril canadien n'en contient que 200, de sorte que 80 barils d'Ecosse équivalent au moins à 100 barils du Canada. Nous avons vu une fille de Wick qui, à elle seule, a paqué 80 barils de hareng. La première fille de chaque équipe a son chiffre; ce chiffre est inscrit à la craie bleue ou rouge ou en crayon par le tonnelier sur le fond de chaque baril salé par l'équipe, de sorte qu'en cas de préparation ou de paquage défectueux lors de l'inspection, il est facile au moyen de ce chiffre de trouver l'équipe en défaut; alors tout le poisson mis en baril par cette équipe dans le lot soumis à l'inspection peut être mis de côté pour être examiné séparément, au lieu d'avoir à faire un examen minutieux de tout le lot, qui comprend souvent le produit du travail de bon nombre d'équipes. Ainsi la besogne de l'inspecteur se trouve facilitée au lieu d'être retardée, comme cela arriverait si le mal ne pouvait pas être directement retracé jusqu'à l'équipe en faute. Ces filles sont payées tant par baril généralement de 6 à 8 pences, de 14 à 16 centins de notre monnaie environ; à ces prix, elles font d'assez bons gages lorsque le poisson est abondant.

Dans le rapport de la commission anglaise dont nous avons déjà parlé, M. Frank Buckland dit :

“Le hareng est divisé en plusieurs classes; il y a d'abord ce qu'on appelle “Matties,” un mot d'origine hollandaise qu'on croit vouloir dire *Vierges*. Ce poisson n'est pas encore développé. Ce hareng est vendu surtout en Russie, où on le regarde comme un mets très délicat; les riches familles russes sont dans l'habitude d'acheter pour leur usage un baril de “Matties” écossais dès qu'il en paraît sur le marché.