

*bloaters*, et sans doute, la saison de l'année, le temps étant froid alors, est favorable aussi à cette branche du commerce de hareng.

Un des meilleurs préparateurs de *bloaters* de Yarmouth nous a dit que la raison pour laquelle ses produits jouissaient d'une aussi bonne réputation sur le marché, dépendait du soin tout particulier avec lequel il choisissait d'abord la meilleure qualité de poisson pour en faire du *bloater*, réservant pour d'autres fins le poisson de qualité inférieure et ne convenant pas à cet objet; et qu'il apportait ensuite la même attention à le saler, à l'amener à maturité et à le fumer. Nous avons vu chez les marchands de Yarmouth, sur le marché de Billingsgate, à Londres, et sur les tables dans les hôtels, un *bloater* très légèrement salé et si peu fumé que la couleur du hareng n'avait subi aucune altération. Le *bloater* ainsi préparé est un poisson des plus délicieux. On le prépare de cette manière pour usage immédiat dans les cités, villes et campagnes les plus voisines, car il ne peut se garder que trois ou quatre jours. Le *bloater* destiné à être transporté à de plus grandes distances et qui, en conséquence, doit pouvoir se conserver plus longtemps, forme une autre classe; il est plus salé et fumé à des degrés différents. Le *bloater* que nous avons vu est assez gras, mais le hareng très gras ne convient pas à la fabrication du *bloater*. Il est salé en tas sur le dallage des magasins,—entrepôtset—reste dans le sel quelques heures seulement pour certaines qualités, et pendant un ou deux jours ou plus pour d'autres. Il n'est jamais fumé autant que le hareng saur le moins coloré. La préparation du *bloater* n'offre aucune difficulté. Il ne faut rien autre chose que de l'intelligence, un bon jugement, un œil vif et observateur, du bon vouloir et une connaissance parfaite du goût des consommateurs; il faut aussi savoir si le poisson est destiné à un usage immédiat ou à l'exportation à une longue distance. Le fabricant qui nous a donné toutes ces informations nous a dit qu'il cherchait d'abord à savoir exactement quelle espèce de *bloater* on désirait avoir, et qu'ensuite il faisait de son mieux pour fournir l'article demandé. Lorsque le hareng est suffisamment salé, on le lave très net, sans l'ouvrir, le vider ou lui ôter les ouïes. On le suspend ensuite à des perches où on le laisse égoutter et sécher, puis on le ferme. Le combustible préféré en Angleterre pour cette dernière opération est le bran de scie ou les copeaux du bois de bouleau produits par les tourneurs, mais on emploie aussi quelques fois le chêne et l'orme. Tout le monde est d'avis que le bouleau produit la fumée la plus douce. Le *bloater* blanc préparé pour usage immédiat, est mis dans de légères et jolies boîtes contenant 50 harengs chacune. Celui qui est plus salé et fumé, est placé dans de plus grandes boîtes. Le *bloater* que nous avons vu est de beaucoup plus petit que notre propre hareng; il est large du dos au ventre, et c'est un excellent poisson. Il est impossible de donner trop d'attention au choix du hareng qu'on veut convertir en *bloater* et aux divers procédés de sa préparation. L'excellence du *bloater* de quelques producteurs particuliers ne dépend d'aucun procédé spécial de préparation, mais du soin et de l'attention particulière avec lesquels il est préparé et dont une connaissance pratique, une observation et une expérience constantes peuvent seules faire comprendre l'importance. A l'hôtel, le *bloater* était ouvert et fendu jusqu'à l'épine dorsale, on lui enlevait les ouïes, l'estomac et les intestins, et on le mettait sur le feu avec la laite et les œufs, sans le laver. Les œufs sont délicieux à manger.

Dans le cas du *bloater* destiné à la consommation immédiate, le hareng dès qu'il a été débarqué et choisi, peut être mis dans une forte saumure pendant six ou huit heures; il est ensuite mis sur les broches et lavé en le plongeant dans de larges cuves remplies d'eau de mer ou de saumure très légère, et suspendu dans le boucan. Les feux doivent avoir été allumés d'avance afin de produire alors peu de fumée. Quelques heures—de six à dix—d'exposition à la fumée suffiront. On doit le laisser refroidir avant de l'emballer pour le marché.

Le commerce du *bloater* dans la Grande-Bretagne est tout simplement énorme, et consomme une énorme quantité de hareng, au grand profit des pêcheurs et des préparateurs, qui font ce trafic argent comptant, et le public est pourvu de hareng sous sa forme la plus agréable et la plus populaire.