

zaine d'hommes tirent à ces époques des bordées sur la mer immense. Dès que le banc est trouvé, on cargue les voiles et on met en panne; on jette le filet,—six cents mètres de fin tissu de soie rendu invisible par une teinture noire,—les plombs l'entraînent sous les eaux tandis que les barils le maintiennent d'autre part dans une position verticale. On le retire quelques instants après et des milliers de poissons s'y trouvent pris par leurs opercules: ils ont voulu passer quand même au travers, mais si la tête a pu pénétrer dans une maille, elle n'a pu ressortir. De cette façon on en pêche jusqu'à cent cinquante mille d'un seul coup! Le filet une fois hissé sur le pont à l'aide du cabestan et des treuils, les hommes de l'équipage s'occupent de démailler le poisson—de le retirer d'où il n'a pas su se dépêtrer—ils le salent ensuite et le jettent en vrac à fond de cale. Et quand le chargement est fait, on vire de bord et on rallie le port d'attache.

Là le poisson est livré aux femmes.

Car l'industrie du hareng saur est généralement une industrie féministe. Le travail des femmes est moins cher et c'est la seule raison qui l'ait fait préférer. Ce n'est d'ailleurs pas un métier très dur que celui de "harinière", il n'exige pas beaucoup de force, mais en revanche demande beaucoup d'adresse et de célérité,—et ce sont là deux qualités féminines.

Il faut faire vite et bien: vite parce que la masse énorme de marchandises qui vient de débarquer risquerait de se pourrir sur place si l'on ne se dépêchait; bien, car le travail doit être fait soigneusement sinon la clientèle avec juste raison sera mécontente.

Les matelots débarquent leur pêche sur le quai et aussitôt la criée commence par lots. L'acheteur,—le fabricant de harengs saurs,—fait immédiatement enlever sa marchandise par ses ouvrières. Par équipes de trois, elles remplissent rapidement une multitude de petits baquets qu'elles transportent dans les hangars où la préparation s'opère.

Tout d'abord, on opère un choix: on sépare les gros d'avec les moyens et ceux-ci d'avec les petits, car il y aura un prix pour chacune de ces qualités. C'est ensuite le lavage, rapide par une plongée dans un baquet d'eau de mer. Puis le nettoyage.

La salle de nettoyage est d'un aspect vraiment curieux: autour de longues tables où incessamment les aides déversent des corbeilles de poissons, les ouvrières sont debout le couteau à la main; elles saisissent le hareng, l'ouvrent, le vidant, le nettoient, jettent par terre l'intérieur et repoussent par côté le poisson préparé; d'autres aides passent et

en remplissent des corbeilles qu'elles emportent. C'est une hâte, une fièvre, une folie de travail incessant. L'opération se fait en un clin d'oeil et la masse de poisson qu'on apporte n'est pas encore épuisée qu'elle est renouvelée par les aides. Par terre la tripaille forme une boue que de temps en temps on pousse dans une rigole, les écailles, l'eau, les grains de sel volent sur les bras nus, sur les corsages, givrent les cheveux. Cela sent le poisson frais, la caque, l'eau de mer, le fond de cale, le bois et la transpiration. Vite, vite, les aides courent, déversent leurs corbeilles, les remplissent, nettoient, jabotent—car elles sont femmes—et les couteaux marchent, évenant par milliers les poissons gluants!

De là, les harengs ouverts et vidés passent à la salaison. Deux méthodes sont employées pour saler les harengs; la méthode sèche et la saumure. Elles donnent toutes les deux les mêmes résultats et il est impossible de distinguer un produit de l'une ou de l'autre méthode.

La saumure se pratique dans des cuves carrées où l'on fait séjourner le poisson avant d'être fumé. La salaison à sec s'appelle aussi "package"; elle consiste à placer le poisson dans des baquets et à le couvrir de lits de sel. Dès qu'elle est ainsi "packée", la marchandise ne se gâte plus et on a tout le loisir pour la fumer. Mais néanmoins il est complètement inutile de s'attarder et mieux vaut "saurer" le plus vite possible et vendre aussitôt. "Saurer" ne veut pas dire autre chose que doré, c'est un verbe usité seulement quand il s'agit de harengs et qui provient d'un vieil adjectif français, "sors" ou "sorez", qui signifiait fauve, d'où "hareng saur", à cause de la belle couleur dorée que la fumée lui donne.

On enfle les poissons dans des brochettes que l'on dispose dans des chambres spéciales, où, dans des foyers fixes placés par endroits, est constamment entretenu un feu de chêne. La fumée qui ne trouve aucun conduit par où elle pourrait s'échapper, s'épand dans l'atmosphère, elle forme un nuage très dense, irrespirable; elle dessèche rapidement le poisson, le dore et le lustre.

Quand il sort de la chambre de fumée, le hareng est bon à manger, on le met en boîtes pour être expédié dans toutes les épiceries de l'univers, ou en caque, soigneusement rangé, sur champ et saupoudré d'un peu de sel.

L'industrie des harengs saurs est pratiquée en Angleterre, en Hollande, en Danemark, en Belgique, en Norvège et en France. En France elle n'occupe pas moins de 400 navires et de 5,000 matelots; elle produit 4 millions de francs—\$800,000 — par an. Mais en Hollande,

où elle atteint les proportions les plus considérables, plus de 400,000 ouvrières en vivent!

Comme le passage des harengs n'a jamais été signalé au-dessous de l'embouchure de la Loire, cette industrie est exclusivement septentrionale. Elle est intéressante à plusieurs titres: d'abord en ce qu'elle s'occupe d'un produit alimentaire à bon marché qui est en quelque sorte très égalitaire, car le hareng saur se trouve pareillement sur la table du riche et sur celle du pauvre, et ensuite en ce qu'elle emploie un nombre considérable de femmes. A une heure où le monde, imbu de justes idées féministes, se préoccupe du sort de la femme dans la société moderne, il faut signaler les industries dans lesquelles cette oubliée des siècles passés peut trouver à gagner honnêtement et courageusement son pain.

F.-X. PYER.

CURIEUX MODE DE TRACTION

Le comte Zeppelin, connu pour son essai de ballon dirigeable, a exposé à Wanssee, près Berlin, au concours d'embarcations automobiles qui a eu lieu récemment, un canot dont l'hélice, au lieu de se trouver immergée dans l'eau, se trouvait dans l'air.

Son canot avait un tirant d'eau très faible, de 12 pouces seulement, et une charpente de 6 1-2 pieds de haut supportait les hélices à expérimenter. Une de ces hélices, en aluminium, avait deux ailes mesurant chacune 37 1-2 pouces de longueur sur 14 pouces de largeur et d'épaisseur.

Grâce au faible tirant d'eau, l'hélice, actionnée par un moteur à pétrole de 12 chevaux, à une vitesse de 850 à 1,500 tours par minute, aurait donné la vitesse de 7 1-2 à 8 1-2 milles à l'heure. Bien que le but de ces expériences fût relatif à l'aérostation, l'inventeur indique, comme applications immédiates de ces hélices, la navigation au milieu des herbes et la traction sur glace ou neige durcie.

Ventes de fonds de banqueroute par les curateurs

Par Lamarche & Benoit, le stock de quincaillerie de E. H. Lafrenière à 53 1-2c dans la piastre à J. Paquette et les dettes de livres à 5 1-2c dans la piastre à C. Lalonde.

Dans votre prochaine commande à votre jobber ajoutez un assortiment de livrets à coupons d'Allison. Ils vous épargneront 90 pour cent de votre tenue de livres. Voyez l'annonce dans ce numéro.