

demande de la part des Allemands prospères du comté de Waterloo. Il n'y a aucun mystère dans cette branche du commerce du hareng.

Des connaissances acquises par l'observation et l'expérience, l'habitude, du sens commun et un bon jugement, sont les qualités requises pour ce commerce. Afin d'établir et de maintenir une bonne réputation pour le poisson préparé de cette manière, on doit veiller avec toute l'attention et le soin possible à ce que le poisson destiné à remplir ces barillets soit de la meilleure qualité—que le second paquage soit fait soigneusement et convenablement—que le poisson soit arrivé à une parfaite maturité ("pined"), et que lors du nouveau paquage il ne soit exposé à l'air que le moins possible—c'est-à-dire qu'aussitôt qu'un baril de hareng a été ouvert, le poisson doit être mis dans les barillets sans délai aucun—afin d'éviter, autant qu'on le peut, l'action de l'atmosphère sur la marchandise pendant qu'elle y est exposée. Le hareng choisi pour remplir ces petits barils devrait avoir été préparé depuis plusieurs semaines au moins, et on devra aussi éviter d'y mettre aucun poisson meurtri ou de qualité inférieure.

Nous avons appris à Stettin que la demande pour le hareng en demi-barils et quarts de baril, pour l'usage des familles, est considérable, et que la vente de ce poisson est en grande partie due à ce qu'on prépare le hareng écossais de cette façon. Nous nous sommes assurés, à l'égard de ces petits barils, qu'il existe une grande diversité d'opinion parmi les commerçants des différents pays et localités quant à la grandeur la plus convenable et la plus à désirer. Une localité préfère une certaine grandeur tandis qu'une autre n'en veut pas. Ceux qui se proposent d'entrer dans cette branche du commerce jugent toujours prudent de s'assurer, par des recherches, de la grandeur de barils désirée par les diverses localités et les différents commerçants, et tâchent de les satisfaire autant que possible. En Angleterre les arrangements des commerçants, depuis le plus fort marchand de gros jusqu'au simple regrattier, sont très complets, et la distribution se fait promptement et parfaitement. Chaque détaillant a sa clientèle régulière et peut dire exactement quelle quantité de poisson il lui faut ; il lui est fourni sans délai par le moyen d'agents intermédiaires qui achètent des gros commerçants. De cette manière le public est servi promptement et très peu de poisson se perd.

BLOATERS.

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

Bien que nous soyons arrivés à Yarmouth en dehors de la saison de la pêche et que, par conséquent, nous n'ayons pas eu l'occasion d'observer nous-mêmes les divers procédés de préparation des *bloaters*, nous avons obtenu de différentes personnes dignes de foi tous les renseignements nécessaires sur ce sujet, et plus tard en Ecosse nous avons vu personnellement ces procédés, tels que pratiqués dans l'établissement d'une des plus grandes maisons qui se livrent à la préparation de cette espèce de hareng. Yarmouth est le grand centre de fabrication du *bloater* du Royaume-Uni, non seulement sous le rapport de la quantité, mais aussi sous celui de la qualité. Quoique d'excellent *bloater* soit fabriqué dans beaucoup d'autres localités, celui de Yarmouth paraît préféré sur le marché de Londres. Nous avons vu sur le marché de Billingsgate, à Londres, de grandes quantités de *bloaters* venant de Lowestoft, de Shields et d'autres villes d'Angleterre. De fait la division de la grande industrie du hareng qui a le *bloater* pour objet, est une affaire très considérable. Le nombre des préparateurs de *bloaters* à Yarmouth est très grand, et tous trouvent un marché facile pour leurs produits ; quelques-uns sont supposés être plus habiles que les autres et leurs *bloaters* sont toujours demandés avec empressement par les premiers marchands de poisson de Londres.

Yarmouth possède un grand avantage sur beaucoup d'autres localités pour la production du *bloater*, parce que la qualité du hareng pris par les pêcheurs de cette ville en octobre et novembre est exactement adaptée à sa préparation comme