

suivant son habitude, se prenne par les ouïes et ne puisse plus se retirer.

On laisse aller le tout à la dérive, bateau et filets, puis quand on juge que la pêche en vaut la peine, on vire le filet au cabestan ou on le tire à bras, mais ce n'est pas toujours facile, la charge de poisson pouvant être considérable.

Un matelot s'efforce de tenir le filet ouvert, tandis qu'un second détache les barils ou les lièges, qu'un autre démaille rapidement le poisson, que les derniers lovent le filet, c'est-à-dire le plient pour le faire entrer dans la soute.

Cette façon de pêcher le hareng a donné lieu à une erreur d'appréciation. Il était admis que le hareng mourait en sortant de l'eau. Sans qu'il puisse compter au nombre des poissons qui se gardent vivants pendant plusieurs heures, il faut reconnaître que si l'on débute par étrangler sa victime dans les mailles du filet, il est difficile d'exiger d'elle des culbutes consécutives. La vérité c'est que le hareng se comporte comme la plupart des autres poissons, et que si l'on veut rester dans la légende, il faut s'en tenir à ses voyages plus ou moins prouvés.

Les petits bateaux employés à cette pêche et qui peuvent rentrer au port le matin, sont attendus avec impatience; ils apportent assurément la meilleure marchandise, le poisson de nuit, le plus estimé. Les grands bateaux, dits drogneurs, restent sur place, et ce sont de petites embarcations qui font le batelage, allant et venant entre le lieu de pêche et le port, pour ramener le poisson pris. Le poisson de nuit n'a subi aucune préparation à bord, tandis que sur les grands bateaux, on a commencé à apprêter le hareng en vue de sa conservation.

Il faut distinguer entre le hareng pec, venant de Hollande, le hareng blanc, salé sans être fumé et paqué dans des barils. Celui-ci est caqué ou vidé avant de passer dans la saumure et simplement séché.

Le hareng saur n'est pas caqué, mais braillé, autrement dit on ne le vide pas, on le passe, à bord, dans une saumure légère. A terre on le sale définitivement et on le fume. Moins un hareng est resté de temps dans la saumure, meilleur il est. Il a gardé son goût *sui generis*, il est moins sec et peut être mangé sans avoir été échaudé au préalable. Mais les marchands ne fument qu'au fur et à mesure des demandes de la clientèle, parce qu'en cas de surabondance et s'ils devaient garder leur poisson pour compte, ils pré-

fèrent éviter des frais de main-d'œuvre.

Pour être fumé le poisson est suspendu par les ouïes à une baguette nommée *ainette*, qui en reçoit un demi-cent et d'avantage.

Après avoir été mis en brochette sur l'ainette, le poisson est exposé à l'air pour que la saumure s'égoutte. Les cheminées à fumer le hareng sont gigantesques, hautes de 10 mètres, elles auront facilement 3 ou 4 mètres de largeur sur 2 de profondeur. Ces dimensions sont très variables.

A Boulogne, qui monopolise en quelque sorte pour la France le grand commerce du hareng saur, il y a des établissements importants avec plusieurs cheminées colossales qui sont de véritables monuments. Le hareng reste exposé de 8 à 20 heures à la fumée, selon qu'on veut assurer sa conservation, et cette fumée est l'objet des préoccupations des sauteurs. Le choix du bois, les matières employées pour produire une fumée épaisse et parfumée ne sont pas indifférents, comme bien on pense. On se sert de sapin de Norvège, couvert le plus souvent de sciure du même bois, mouillée dans une certaine proportion.

Rien n'est plus curieux que de voir l'intérieur d'un de ces vastes établissements contenant des milliers de poissons dans tous les états, depuis les bacs à saumure, jusqu'à la caisse de 20 à 100 poissons prête pour l'expédition. Ici l'on sale, là on fait les brochettes de harengs avec les ainettes, plus loin on met les poissons; à sécher des hommes vigoureux montent dans les cheminées, rangent les poissons ou les décrochent; des femmes mettent le hareng en caisse; on trie, on compte, on cloue, c'est une fourmilière.

Une chose bonne à savoir, c'est que plus la marchandise est belle, plus la caisse est petite.

Quelles quantités se prend-il de harengs? Il n'y a aucune statistique possible à établir par cette raison que tous les peuples d'occident se livrent à la pêche, depuis les Lapons, qui font de l'huile avec leur poisson, depuis les Islandais, qui nourrissent leur bétail avec les têtes de harengs, Allemands, Norvégiens, Suédois, Finlandais, Hollandais, Flamands, Anglais, jusqu'à nous, tout le monde tape dans le tas et exploite cette mine irrégulière et capricieuse, mais en somme inépuisable, qui s'appelle un banc de harengs.

Mine très capricieuse en effet; il y a des années où le hareng fait totalement défaut, sans qu'on s'expli-

que pourquoi; d'autres où il en est pris un million de barils. Entre ces extrêmes, il n'est pas possible d'établir une moyenne. Telle maison qui a fait une année trois cent mille caisses n'en traitera pas vingt mille la saison suivante, si loin qu'aillent ses bateaux en mer. C'est dans ses années de disette qu'on change d'avis sur le vulgaire hareng, traité avec tant de dédain parfois, et que l'on se rengerait plutôt au goût de ce roi de Danemark, Christian Ier, qui, allant à Rome en 1676, emporta toute une provision de harengs pour en faire hommage au pape et aux cardinaux.

Au point de vue de l'observation générale, le hareng est très intéressant. Pourquoi, par exemple, la migration des bancs de ce poisson se produit-elle à un moment plutôt qu'à un autre. Et, même, se produit-elle? Les mouvements constatés, les apparitions, les disparitions sont-elles bien le résultat d'une migration du nord au sud, comme on le suppose? Ne seraient-ils pas, au contraire, purement locaux, c'est-à-dire que le hareng, stationné dans des parages déterminés, se contenterait de venir à la surface de l'eau, de fréquenter des fonds accessibles aux filets, de s'approcher des côtes ou de s'enfoncer dans les grands fonds dans des circonstances non déterminées, sans pour cela quitter la zone qu'il habite ordinairement, du moins sans entreprendre les lointains voyages qu'on lui prête? Autant de questions restant douteuses aux yeux de la science. Combien tout cela est curieux, et combien nous devons nous faire petit en face de pareils problèmes posés cependant à l'occasion d'un simple hareng! Mais ce n'est pas pour philosopher que nous sommes ici, plus utile est de savoir comment se pêche, s'apprête, s'expédie et se consomme cet extraordinaire poisson, d'une valeur inappréciable en raison des milliers et des milliers de quintaux pouvant être offerts à l'alimentation publique.

Tout le monde connaît le hareng et les hauts paniers en forme de hotte d'où il émerge sur un lit de paille, brillant comme l'acier vers le dos, le ventre blanc d'argent, les écailles irisées. "Hareng qui glace! qui glace!" tel est le cri de la marchande appelant la pratique. "Hareng qui glace! hareng lait!" reprend la harangère vantant sa marchandise, car le mâle qui porte la laitance est plus rare que la femelle.

Et ce sont des discussions sans fin: