

sur le lieu où il est préparé, est trop léger et trop faible pour être transporté, surtout sur les chemins de fer, et partout où on a l'habitude de les mouvoir très rudement. Ils croient que les douves sont trop voisines et les cercles trop peu nombreux, puisqu'il n'y en a que 4 à chaque bout et 3 à chaque quartier, 14 en tout, tandis que le baril écossais ou anglais en possède 11 à l'extrémité inférieure, 4 au quartier supérieur et 4 à la tête, ou 23 cercles en tout ; et que lorsqu'on emploie le cercle de fer qui remplace les 4 cercles de tête, il en a encore 19.

HARENG EN PETITS BARILS.

Les Allemands et les Hollandais—ces derniers surtout—ont depuis quelques années fait un commerce considérable et lucratif avec le hareng écossais retiré des gros barils et divisé en petits paquets qu'ils vendent sous le nom de hareng hollandais. On en consomme des quantités considérables en Europe, et il en est exporté beaucoup aussi aux Etats-Unis, où il se vend très facilement et à bon prix. On emploie pour ce commerce les meilleures qualités de hareng préparé en Ecosse, celles marquées " Crown Fulls " (" Très œuvé " et " Œuvé "). Stettin importe principalement des côtes du nord et de l'est de l'Ecosse—le hareng de la côte occidentale va tout à Hambourg ou en Hollande. Les Allemands le mettent presque tout en demi-barils et en quarts de barils, la demande pour barils de cette grandeur est considérable en Allemagne, pour l'usage des familles. Cette espèce de baril est solidement construite, sans aucun égard à l'apparence. Les Hollandais mettent le hareng dans de jolis barillots de fantaisie presque tous de la contenance d'un huitième ou d'un seizième de baril. Les Allemands repaquent le poisson tel qu'ils le retirent des barils primitifs ; les Hollandais séparent le hareng mâle ou poisson à laite, du hareng femelle ou œuvé, mettant le premier dans un baril et le second dans un autre. Le hareng mâle se vend en détail 25 centins de plus que le hareng femelle, et le barillet à cercles blancs vaut 25 centins de plus que les autres. Dans ce remaniement du poisson on conserve la saumure primitive pour la verser dans les barillots ; s'il n'y en a pas suffisamment on supplée au déficit avec de la saumure fraîche ; mais on doit employer celle-ci aussi modérément que possible, parce qu'elle durcit la chair du poisson et lui enlève une bonne partie de sa saveur naturelle. Les cercles de couleur sombre sont ceux dont le bois a été employé avec l'écorce ; les cercles blancs sont faits de saule blanc ou jaune dont on a enlevé l'écorce—la culture de ces variétés de bouleau pour la fabrication de paniers, cercles de fantaisie, etc., est très répandue en Europe. Ces barillots sont presque tous fabriqués à la mécanique et se vendent à très bas prix.

Des efforts assez heureux ont été faits en Angleterre et en Ecosse pour préparer le hareng d'après cette méthode pour le marché américain, mais on a trouvé que les Hollandais avaient pris un tel pied sur ce marché qu'il faudrait fortement pousser l'article anglais pour l'y faire admettre. On n'a pas cru devoir le faire et la chose a été abandonnée. Cette année (1889), un des principaux fabricants de poisson de Wick s'est décidé à entrer dans cette branche du commerce du hareng, et il a importé de Hollande, dans ce but, plusieurs milliers de barillots—huitième et seizième de baril ordinaire. Un navire les a pris comme lest et les lui a transportés à bas prix à condition d'obtenir une cargaison de hareng écossais au retour.

La quantité totale de hareng importé annuellement en Allemagne est d'environ 400,000 barils. Stettin importe à peu près 200,000 barils de cette quantité, et l'exportation de l'Allemagne aux Etats-Unis est d'environ 40,000 barils. Nous n'avons pu nous assurer exactement de l'importation du hareng écossais par la Hollande, mais comme nous l'avons déjà dit, elle importe considérablement de l'Ecosse et les Hollandais pêchent eux-mêmes de larges quantités de ce poisson. Ils exportent beaucoup, aux Etats-Unis, en petits barils surtout, selon nos informations, et probablement autant que l'Allemagne, sinon davantage. Ces barillots de hareng hollandais—à cercles blancs ou sombres, le poisson mâle et femelle séparé—sont maintenant importés de New-York au Canada, à Montréal, Québec, et à Berlin, Ont., et ils sont très recherchés partout où ils sont connus. Dans cette dernière ville ils sont en grand