

plus facile le paquage dans les petits barils dont nous allons parler plus loin, et de donner au contenu de ces barils l'apparence agréable et artistique qu'il ne pourrait présenter si le poisson droit et raide était disposé à la mode ordinaire.

Les Hollandais enlèvent avec soin toute huile ou substance grasseuse qui se montre à la surface de la saumure dans les barils, prétendant que l'huile, par la rouille ou autrement, gâte infailliblement le hareng gardé pendant une période tant soit peu considérable. M. Mitchell, dans son ouvrage sur le hareng, dit :—

“Ayant étudié soigneusement le mode de préparation pratiqué par les Hollandais, et sur leurs propres côtes et ailleurs, je suis d'avis que la préparation du hareng aussitôt qu'il est pris, en employant du sel de qualité supérieure et des barils de chêne, doit être la cause de la haute réputation obtenue par le hareng hollandais”.

#### LE BARIL.

Le baril à hareng de l'Écosse est un colis solide et bien fait. Il est généralement fabriqué avec du bois dur—chêne, frêne blanc, érable et certaines variétés dures de mélèze et d'épinette. Les douves viennent en grande partie de la Norvège. Le chêne convient le mieux, c'est presque le seul bois employé à cet usage en Hollande. Le bois franc est préférable, parce qu'il est plus résistant et qu'il ne fait pas suir la saumure, comme le bois mou. La rareté du bois à douves a fait relâcher les règlements, et on permet à présent l'usage de l'épinette et du mélèze, mais on exige que les douves soient plus épaisses. La douve de bois franc a  $\frac{5}{8}$  de pouce d'épaisseur, la tête et le fond environ  $\frac{7}{8}$  de pouce, nettoyés. L'extrémité inférieure du baril est complètement couverte de cercles, tandis que le haut du baril n'est cerclée qu'au quart et à la tête—trois cercles au quart de la hauteur et quatre cercles à la tête—l'extrémité inférieure porte onze à douze cercles. Très souvent, aujourd'hui, un cercle de fer de 2 pouces de largeur et de  $\frac{1}{12}$  à  $\frac{1}{16}$  de pouce d'épaisseur, remplace les quatre cercles de tête. Le cercle de fer à l'extrémité supérieure du baril est une amélioration suggérée par un des officiers des pêcheries écossaises, et il a été très généralement adopté. Il protège efficacement le jable du baril pendant sa transportation. Il facilite aussi beaucoup l'enlèvement et le remplacement de la tête du baril. Un des plus anciens et des plus véridiques paqueurs de l'Écosse nous a assuré qu'un tonnelier pouvait enlever et replacer la tête de trois ou quatre barils pourvus de ce cercle de fer dans le temps qu'il faudrait pour la même opération avec un baril à cercles de bois, et que le cercle métallique permettait de serrer les douves beaucoup plus que les cercles de bois, parce qu'on pouvait avec lui employer plus de force sans le briser. Ce monsieur, l'un des plus grands préparateurs de poisson de l'Écosse, a adopté le cercle de fer de même que beaucoup d'autres paqueurs. Dans certains endroits on en a abandonné l'usage après l'avoir adopté, dans d'autres on diffère d'opinion quant à son mérite. Nous pensons que les objections présentées contre son emploi tiennent plus aux préjugés qu'on a généralement contre toute innovation qu'à aucune raison bien fondée. Nous n'avons entendu citer que deux objections contre le cercle de fer : l'une était, que les rugosités du bord externe du cercle de fer, causées par le chasseur dont se servent les tonneliers, blessaient les mains de ceux qui manœuvraient les barils ; l'autre était que si les barils de hareng cerclés en fer étaient gardés pendant deux ans ou plus, l'action du sel sur le cercle de fer finirait par corroder, non seulement le cercle, mais encore le bois du jable en dessous du cercle, l'affaiblirait et l'exposerait à se briser pendant le transport du baril. L'usage d'un gant épais ou une mitaine ferait disparaître la première objection, et le fait que le cercle de fer est recouvert d'une couche de peinture pour l'empêcher de rouiller, et qu'il arrive très rarement qu'on garde du hareng pendant plus de deux ans, dispose de la seconde. Le Bureau des Pêcheries de l'Écosse a veillé si soigneusement sur la manière de manœuvrer les barils de hareng que l'usage du grappin a été prohibé ; mais on ne paraît pas tenir strictement à ce règlement aujourd'hui, car nous avons vu descendre de nombreux barils de hareng dans la cale des navires à l'aide de grappins. Le baril à hareng de l'Écosse ne doit pas contenir moins de 27 gallons impériaux. On permet l'usage de demi-barils, s'ils sont de grandeur légale.