

La pêche du hareng n'a pris une certaine importance dans nos pêcheries des parages de Terre-Neuve que depuis la promulgation de la loi du 20 juin 1863, abolissant le droit d'entrée de 10 francs par 100 kilogrammes, qui équivalait à une prohibition. Celle qui se fait à Saint-Pierre est à peine suffisante pour approvisionner les pirogues et warys de la localité, et ce sont les Anglais qui apportent, du 12 avril à la fin de mai, la plus grande partie de la boîte nécessaire à la grande pêche. Celle du golfe Saint-Laurent commence à la fin d'avril à Port-à-Port (île aux Renards), puis, de là, se continue successivement à la baie des Îles, à Port-au-Choix, à Saint-Jean, au Nouveau-Ferrol, etc. etc. Le poisson, alors très-maigre, défile lentement la côte, en troupes peu compactes, s'arrêtant peu dans le même endroit, puis disparaît en juin, après avoir jeté son frai, pour se montrer de nouveau en août. Encore maigre alors, et seulement bon pour servir d'appât, il devient excellent à abîmer dès le mois de septembre, quand la morue a presque disparu, et il atteint son complet développement en octobre; son abondance est alors telle, qu'on en prend, d'un seul coup de senne, jusqu'à 300 barils à la fois.

La pêche se fait avec des sennes de 150 à 160 mètres de long sur 25 mètres de haut, ou avec des rets de 50 mètres de long sur 10 de haut. On ôte les breuilles du poisson aussitôt qu'il sort de l'eau, on le lave, on lui remplit le ventre de sel, et on le met en fûts d'un hectolitre, sel dessus, sel dessous.

L'échantillon de hareng caqué de Saint-Pierre, présenté au Jury international, laissait beaucoup à désirer; le salage avait été fait avec des sels de l'Ouest, ce qui donnait au poisson une teinte vaseuse; le baril, mal cerclé, laissait échapper la saumure, et enfin il n'était pas plein. Il est donc à désirer que nos pêcheurs, s'inspirant des procédés hollandais et norvégiens, soignent un peu plus leur embarillage, emploient du sel plus blanc et ne donnent que juste le degré voulu de salaison: saigner le poisson à sa sortie de l'eau, le caquer immédiatement après et ne pas le remuer avec des pelles, sont également des règles qu'ils doivent suivre, s'ils veulent voir rechercher leurs produits.

Le capelan (*Mallotus arcticus*) se montre à Miquelon vers le 25 juin, et à Saint-Pierre vers le 1^{er} juillet; on en pêche de 30 à 35,000 barils par an, et il s'en perd des millions de kilog. Préparé comme le brisling suédois, soit au sel et pressé, soit en saumure épicée, il pourrait fournir un sérieux appoint à l'alimentation des classes laborieuses de France.

Dans le golfe Saint-Laurent, on le pêche dès le 6 juin, époque à laquelle il vient à la côte pour frayer; il est alors fort maigre, et ce n'est que vers le 20 qu'il devient très-beau; il disparaît entièrement dans le