

milliers de tonnes. Comme le hareng est en général en Norwège, une des principales branches de nourriture, les habitans du pays en ont fait le roi des poissons : ils embarquent tous les ans quelques centaines de cargaisons de Bergen seulement ; et en 1752, où la pêche ne fut que médiocre, on en fit exporter cent trente-deux mille cent cinquante-six tonnes de cette ville, depuis janvier jusqu'en octobre, sans compter ceux qui ont été exportés vers la fin de l'année. Si l'on compte à présent tous ceux qui sortent des autres villes, et la grande quantité que l'on consomme dans le pays, ou que l'on emploie pour servir d'appât, on peut toujours compter qu'on en prend année courante, seulement dans ce pays, une quantité de trois cent quatre-vingt-seize mille quatre cent soixante-huit tonnes ; chaque tonne contenant 1200 harengs, cela fait 415,739,600.

Les Hollandais envoient tous les ans mille à douze cents buyses à la pêche du hareng. On compte ordinairement vingt-cinq lasts pour une buyse ; et il y en a plusieurs qui

sont remplis deux fois, quand les premiers ont été apportés promptement à terre. Or supposons qu'il n'y ait que mille buyses, en comptant vingt-cinq lasts pour chacun, et la tonne à 1,000 harengs : chaque last contenant douze tonnes, on peut compter que les Hollandais prennent tous les ans 300,000,000 de harengs. On n'en pêche guère moins en Ecosse et en Irlande : seulement d'Elide en Ecosse, on en mène trente mille tonnes par an en France, et quarante mille tonnes d'Yarmouth. Quelquefois la pêche est si considérable dans cet endroit, qu'elle y occupe jusqu'à onze cents vaisseaux, qui prennent 140,000,000 de harengs. Ajoutez à cela ceux que l'on prend sur les côtes d'Angleterre, d'Ecosse, d'Irlande, de Hollande, de Brabant, de Flandre. et l'on aura une quantité prodigieuse. En 1776, différentes villes d'Irlande envoyèrent trois cent vingt-sept chaloupes à la pêche des harengs : chaque chaloupe l'une portant l'autre en prit 100,000 ; ce qui fait en tout 32,700,000. Les Français en salent tous les ans environ soixante mille tonnes ; et dans l'anse de Chesapeak, les dé-

bordemens en jettent tous les ans une si grande quantité sur le rivage, que la corruption qui en résulte a des suites fâcheuses. Dans les environs de Gothenbourg en Suède, on en trouve aussi de grandes quantités, et on en sale année courante deux cent mille tonnes. Outre cela, on en emploie quatre cent mille tonnes tous les ans pour faire de l'huile. En 1780, on fit exporter vingt-cinq à vingt-sept mille tonnes d'huile; et en 1781, seulement vingt à vingt-deux mille. Malgré cela, il faut encore en compter cinquante mille tonnes de frais que l'on consomme dans le pays, ou que l'on envoie en Danemarck. Or en comptant la tonne à 1,200 harengs, on en fait périr tous les ans 720,000,000, seulement dans ce petit district.

La Laponie ne manque pas non plus de ce poisson. Suivant ce que rapportent Ysbrand et Kraschenninnikow, on doit aussi en trouver beaucoup dans les contrées de Kamtschatka; car on y en prend souvent quatre tonnes d'un seul coup de filet. Il faut aussi mettre en ligne de compte ceux que nous offre la Baltique. Les habitans du Hols-

tein, du Mecklenbourg et de la Poméranie suédoise, en prennent aussi une grande quantité tous les ans, dont les uns sont salés, les autres fumés et envoyés hors du pays, sans compter ceux que l'on consomme en Livonie et dans les autres contrées de la Baltique.

Les filets et les bateaux dont on se sert pour la pêche du hareng sont de différentes grandeurs. Ceux qui pêchent sur les côtes ont de plus petits bateaux et filets que ceux qui pêchent en pleine mer. Les buyes hollandaises sont ordinairement de quarante-huit à soixante tonnes: il y en a pourtant de quatre-vingt à cent, dont les plus grandes contiennent soixante lasts. Pour chaque buyse, il faut trois ou quatre jagts, pour porter les provisions et les harengs que l'on prend les trois premiers mois, et que l'on transporte le plus vite qu'il est possible dans les ports les plus voisins. Selon une ordonnance des magistrats, les filets hollandais doivent avoir cinq à six cents toises de long, et cinquante à cinquante-cinq parties ou nappes. A présent on les fait avec une grosse

soie de Perse, qui est si durable, qu'un filet de cette espèce dure trois ans; au lieu qu'un filet de chanvre ne sert qu'un an. On les noircit à la fumée de copeaux, afin que leur couleur trop vive n'effraie pas le poisson. Par en haut, ils sont tenus par des tonnes; et des pierres qu'on y attache par en bas, les font descendre. On les jette le soir, parce que la pêche de ces poissons, comme celle de tous les autres, est plus favorable la nuit que le jour, par le moyen d'un cabestan. Les harengs, comme tous les autres poissons, suivent la lumière: voilà pourquoi on attache des lanternes aux buyses, afin de les attirer dans les filets, qui sont quelquefois si pleins, qu'un seul contient souvent dix à onze lasts. Ce poisson mord aussi à l'hameçon; et M. Low assure en avoir pris plusieurs mille avec la mouche des truites. Les pêcheurs se servent aussi de l'hameçon pour reconnaître l'endroit où sont ces poissons: ils jettent la ligne, et quand ils retirent un hareng, ils jugent que l'endroit est bon.

On sale ce poisson de deux manières différentes: l'un que l'on appelle le *hareng*

*blanc*, et l'autre le *hareng saur*. Voici comme on prépare le premier: aussitôt que le hareng est hors de la mer, le caqueur lui coupe la gorge, en tire les entrailles. Alors on les met dans une saumure assez épaisse pour qu'un hareng puisse y surnager; au bout de quinze ou dix-huit heures on les en tire et on les met dans la tonne; car la quantité ne permet pas qu'on puisse tout de suite les encaquer comme il faut sur le vaisseau. Or comme cela ne suffit pas pour les garantir de la corruption, dès qu'ils sont arrivés à terre on les arrange par couches, sur lesquelles on met encore du sel. On emploie ordinairement cinq livres de sel d'Espagne pour chaque tonne, et de la saumure fraîche. En Hollande, cette préparation se fait sous les yeux du gouvernement. Selon les lois de ce pays, on encaque séparément les bons et les mauvais, et on désigne leur valeur par une marque de feu que l'on fait sur la tonne. On a soin aussi de prendre du bois de chêne pour les tonnes, et de bien en joindre les parties, de peur que la saumure ne se perde et que les harengs ne se gâtent. Dans l'autre

manière, les harengs restent plus long-temps dans la saumure; c'est-à-dire au moins vingt-quatre heures. Au sortir de la sauce, on brochette où on enfile les harengs par la tête à de menues broches de bois, qu'on appelle *aines*: on les pend dans des espèces de cheminées faites exprès, qu'on nomme *roussables*, et on fait dessous un petit feu de bois, qu'on ménage de manière qu'il donne beaucoup de fumée et peu de flamme. Ils restent dans le roussable jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment saurs et fumés; ce qui se fait ordinairement en vingt-quatre heures; ensuite on les met dans des tonnes ou dans de la paille. On prend ordinairement les harengs les plus gras pour les accommoder ainsi, et on préfère les harengs saurs de Hollande à tous les autres. En Suède et en Norwège, on les prépare différemment: on prend beaucoup moins de sel, et on les met dans des tonnes percées ou même entièrement ouvertes. Les Irlandais séchent leurs harengs sur les rochers, et les Groenlandais à l'air.

Le hareng salé ne nuit point à la santé

quand on en mange en petite quantité; il est surtout utile à ceux qui ont des glaires, ou qui ont perdu l'appétit par faiblesse d'estomac: mais il est très-contraire à cause du fort sel, à ceux qui ont un abcès dans les poumons, ou dans quelque partie intérieure ou extérieure; de même qu'à ceux qui ont quelque disposition au scorbut. Le hareng peut se transporter dans d'autres eaux, comme on l'a essayé heureusement en Suède. On peut aussi les faire multiplier par le moyen des œufs, comme on le voit par le passage suivant tiré des voyages de Pierre Kalms. Comme ce passage convient parfaitement à mon sujet, je le rapporterai tout entier.

M. Frœnklin m'a raconté le fait suivant. Dans les contrées de la Nouvelle-Angleterre, qu'avait habitées son père, se déchargent dans la mer deux fleuves, dans l'un desquels on prenait une grande quantité de harengs, et on n'en prenait point dans l'autre, quoique les embouchures des fleuves fussent assez près l'une de l'autre. Or on avait remarqué qu'au printemps les harengs remon-

taient toujours dans le même fleuve, où on les prenait pour déposer leurs œufs. M. Frœnklin, qui demeurait entre les deux fleuves, essaya s'il ne serait pas possible de faire aussi remonter les harengs dans l'autre fleuve. Pour cet effet, il prit les filets où ces poissons avaient attaché leurs œufs, et les mit dans l'autre fleuve, où ils ont éclos. L'expérience réussit; et dans la suite on prit tous les ans des harengs dans ce fleuve. Quoi qu'il en soit, ceci nous fait croire que les poissons aiment à revenir dans les endroits où ils sont nés et où ils sont entrés pour la première fois en quittant la mer, afin d'y frayer dès qu'ils y sont accoutumés.

La cavité du ventre est longue dans le hareng; la laite et l'ovaire sont doubles. Le dernier pesait sept drachmes dans un hareng de moyenne grosseur, et contenait 68,656 œufs blancs et très-petits. Mais comme Harmer n'en a trouvé que 10,000 dans son hareng, il est vraisemblable que le poisson qu'il avait sous les yeux avait été pris dans le temps du frai, et qu'il avait jeté une partie de ses œufs. La vésicule aérienne est

simple, et finit en pointe aux deux bouts. L'estomac consiste en une peau mince; le canal intestinal est droit, court et environné de douze appendices. On trouve de chaque côté trente-cinq côtes, et cinquante-six vertèbres à l'épine du dos.

Ce poisson, quand il vient de la mer du Nord, se nomme :

*Heering, Hering*, en Allemagne.

*Strohmling*, quand il vient de la Baltique;

*Bückling*, quand il est fumé.

*Strohmling, Strimmelas, Silk, Konne et Kenge*, en Livonie.

*Sill*, en Suède, quand il est de la grosse espèce;

*Stroming* ou *Stromling*, quand il est de la petite.

*Sild, Quale-Sild* et *Grabeen-Sild*, en Danemarck, quand il est de la grosse espèce;

*Stromling*, quand il est de la petite.

*Straale-Sild* et *Gaate-Sild*, en Norwège.

*Kapiselikan*, en Groenland.

*Beltschutsch*, à Kamtschatka.

*Haring*, en Hollande,

*Herring*, en Angleterre.

*Hareng*, en France.

Afin de compléter cet article, je finirai par dire quelque chose du commerce des harengs. On l'exerçait dans les temps anciens. Madox raconte qu'en 1195, la petite ville de Dunwich fut obligée de livrer vingt-quatre mille harengs à la couronne. Au treizième siècle, les Zélandais faisaient déjà un grand commerce de harengs; et à cet effet, en 1282, ils obtinrent du roi d'Angleterre, pour eux et les Hollandais, une patente, qui leur accordait le droit de pêcher sur les côtes d'Yarmouth. On voit aussi par un diplôme d'Erich VI, roi de Danemarck, que dans le treizième siècle, on faisait le commerce des harengs sur la Baltique. Ce diplôme accordait aux habitans de Hambourg un terrain dans l'île de Schonen, où ils pussent s'arrêter pendant la pêche du hareng, et établir leurs boutiques pendant les foires. On trouve encore dans ce siècle des traces de la salaison du hareng : c'était sans doute la préparation des harengs saurs. Au quatorzième siècle, on établit aussi une foire

de harengs à Yarmouth : Edouard III ordonna en 1357, que les pêcheurs ne pourraient vendre leurs harengs que dans cette ville. Les Hollandais, qui jusqu'alors avaient acheté les harengs sur les côtes, des pêcheurs d'Ecosse, et qui les portaient de là aux autres nations, se trouvèrent obligés d'envoyer eux-mêmes à la pêche sur ces côtes : car comme les pêcheurs étaient obligés de porter leurs harengs au marché avant que de les saler, il arrivait que les harengs devenaient mous et peu propres à être portés dans d'autres pays. Selon Maizières, le commerce des harengs était aussi très-considérable vers ce siècle sur les côtes de Norwège. Il dit que dans ces contrées, on trouve plus de trois mille hommes rassemblés aux mois de septembre et d'octobre, qui sont occupés à la pêche du hareng. La pêche et le commerce du hareng forment encore aujourd'hui une des principales branches de l'industrie nationale, qui rapporte par an quelques tonnes d'or à ce royaume. Quoique le bois de sapin, dont les Norwégiens se servent pour faire les tonnes, communique au hareng un goût

qui n'est pas généralement recherché, cependant les Polonais en font grand cas. Il y a quelques années que le gouvernement danois ordonna de se servir de tonnes de chêne pour encaquer les harengs : mais l'on remarqua bientôt que le débit baissa. Les Polonais ne trouvèrent plus de goût aux harengs. et il fallut en revenir au bois de sapin. Chez les Hollandais, cette branches de commerce est encore plus considérable : voilà pourquoi M. Carleson appelle la pêche des harengs une mine d'or pour les Hollandais ; parce qu'en effet, ce peuple en retire plus d'or et d'argent que l'Espagne de ses mines. Au commencement, cette nation achetait, comme nous l'avons vu, les harengs des pêcheurs écossais. Bientôt l'industrie et les sages ordonnances les conduisirent au point que leurs harengs furent préférables non-seulement à ceux d'Ecosse, mais même à ceux de Flandre, qui étaient renommés pour leur bonté. Cependant le commerce de harengs de cette nation, n'est plus à beaucoup près aussi étendu qu'il l'a été auparavant. En 1416, on fit à Hoorn le premier

grand filet ; et depuis ce temps-là, les Hollandais se servirent de plus grands vaisseaux, c'est-à-dire de leurs buyses. En 1552, la seule ville d'Enkhuizen envoya cent quarante vaisseaux à la pêche du hareng ; et en 1601, on vit partir de toute la république quinze cents buyses pour la pêche du hareng : et si M. le chevalier Raleigh n'a pas outré la chose, on emploie certaines années à cette pêche, trois mille vaisseaux, et quatre cent cinquante mille hommes. Mais ceci est sans doute exagéré ; ou il faut que ce commerce soit bien tombé depuis qu'il a excité la jalousie des autres nations. En 1736, on n'a compté que deux cent dix-neuf buyses et trente-un jagts. Ce nombre a encore plus diminué dans la suite : car en 1747, les Hollandais n'envoyèrent que deux cents vaisseaux ; et en 1773, que cent soixante-neuf buyses. Cette pêche serait bien plus tombée encore si, en 1775, les états de Hollande n'avaient proposé un prix de cinq cents florins pour chaque buyse qui va à la pêche du hareng. Malgré cette décadence, elle ne laisse pas d'être une branche considérable

d'industrie ; car l'on compte encore vingt mille hommes qui vivent de cette pêche. Les Français envoient aussi tous les ans de Calais, Dieppe et autres villes environ cent vaisseaux à la pêche du hareng. Ils ne sont pas si grands que les buyses des Hollandais ; car ils ne tiennent que vingt à vingt-cinq tonnes. Ils vont pêcher, soit sur les côtes d'Angleterre, soit dans la Manche. On pêche aussi sur les côtes de Normandie et de Picardie en automne : mais comme les pêcheurs de ces contrées ne sont pas dans l'usage de mener avec eux des vivres et du sel, ils sont obligés de revenir chez eux dès qu'ils ont une cargaison ; et avant que les vaisseaux soient de retour, souvent les brouillards qui favorisent cette pêche se passent, et on perd la meilleure occasion. Les Suédois, qui tiraient autrefois leurs harengs des autres nations, sont devenus depuis quarante ans plus attentifs sur la pêche et le commerce de ce poisson. En 1745, on établit dans ce royaume une société pour cette pêche, que le gouvernement a encouragée, et qui est parvenue à faire estimer leurs ha-

rengs, surtout ceux de Gothenbourg. En 1764, il arriva à Hambourg de cet endroit vingt vaisseaux de harengs, que l'on trouva aussi bons que ceux de Hollande. On a exporté de ce seul port en 1774, quarante-trois mille neuf cent cinquante-neuf tonnes de harengs ; en 1772, soixante-treize mille trois cent trente ; en 1781 et 1782, deux cent mille, et vingt à vingt-deux mille tonneaux d'huile. On amène aussi dans ce pays et dans les environs plusieurs chariots pleins de harengs saurs dans de la paille, qui vient de la Poméranie suédoise. Les Danois apportent non-seulement en Allemagne les harengs qu'ils prennent au printemps et en automne sur les côtes septentrionales de Jütland et de l'île de Ferroé, mais ils envoient aussi des vaisseaux sur les côtes d'Écosse. En 1767, ils établirent à Altona une société pour la pêche du hareng. On envoie aussi du Holstein une grande quantité de harengs enfumés à Hambourg et dans les autres villes des environs. Ceux qu'on nomme *Kieler-Bücklinge* sont surtout fort estimés. En 1770 on établit en Prusse une

société pour cette pêche; et en 1776 on envoya d'Embsen six buyses sur les côtes d'Écosse : elles revinrent avec cent trente lasts de harengs. Depuis on a augmenté le nombre d'année en année; de sorte que l'année dernière il en partit trente-huit, et quarante-deux cette année.

L'huile de hareng est en Suède une branche de commerce très-précieuse pour la nation. Au commencement, on n'employait à faire de l'huile que les gorges et les intestins; et comme cette huile eut un grand débit, les marchands de ce pays ont établi à leurs frais des brûleries d'huile dans la plupart des endroits où se fait la pêche du hareng. La plupart consistent en huit chaudières; et quatre de ces chaudières sont murées dans un foyer, de manière que le foyer ouvert par-devant, offre pour chaque chaudière une ouverture particulière, et que les quatre fourneaux communiquent intérieurement au grand foyer. Pour épargner le cuivre, on a trouvé le moyen d'agrandir les chaudières avec des baguettes de pin, qui sont assujetties avec de forts

cercles de fer. Les chaudières sont murées de manière que le feu ne touche que la moitié du côté, et le mur va jusqu'à une aune du bord supérieur des baguettes, où il y a un échafaud sur lequel sont placés des gens qui remuent la matière avec des bèches de cuivre. Dans une chaudière on peut cuire neuf à dix tonnes de harengs; et il faut pour cela sept à neuf tonnes d'eau, qui y sont conduites par le moyen de pompes. Pendant que le hareng cuit, on le remue continuellement jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu : alors on y pompe un peu d'eau froide, qui fait surnager l'huile, que l'on prend avec des écumoirs de cuivre, et que l'on enferme dans des outres. Lorsque l'huile a resté quelques heures dans l'outre, et qu'elle est séparée des grumeaux et de l'eau, on la fait passer par un couloir, et on la met dans un grand tonneau posé droit, qui a un bondon à un tiers d'aune du fond. Quand l'huile y est restée quelque temps, que les grumeaux sont tombés au fond, on la filtre de nouveau, et on la met dans des tonneaux de chêne qui contien-

nent exactement soixante cannes suédoises, et alors elle est prête à être transportée. Il est nécessaire que l'huile soit entièrement nettoyée de l'eau et des grumeaux; car sans cela ces petites parties peuvent lui donner une mauvaise odeur en été, et tant que l'huile a de la consistance, on ne s'en aperçoit pas. Ordinairement on fait cuire le hareng pendant cinq à six heures, et il faut deux ou trois heures pour le faire rafraîchir avant qu'on puisse en ôter l'huile. Plus le hareng est gras et frais, plus l'huile est grasse, de bonne qualité et pesante: car quand elle est faite de vieux harengs, elle se corrompt aisément. Plus on cuit l'huile, plus elle reste brune; et quand elle est cuite dans des chaudières entièrement de cuivre, elle reste aussi plus brune que dans celles qui sont agrandies avec du bois. On se sert pour le feu de bois de pin et de charbon de terre.

Une brûlerie de quatre chaudières exige vingt-huit à trente-deux ouvriers. D'abord que la pêche est abondante, et que le prix des harengs baisse, on commence à faire travailler à l'huile; car quand le hareng est

cher, il n'y a rien à y gagner. On se sert de cette huile pour les lampes, et non pour le cuir, à cause de sa fluidité.

La masse qui en reste est excellente pour les terres; car les terres et les prés fumés de cette matière, produisent beaucoup plus de blé et d'herbe qu'avec tout autre engrais. Le cultivateur qui habite les côtes s'en sert à la vérité; mais une telle masse, qui forme par an quelques centaines de mille tonnes, ne peut pas être employée toute entière à cet usage: voilà pourquoi on en jette la plus grande partie dans la mer.

Au commencement de la pêche, une tonne de harengs, quand ce poisson est gras, produit cinq à six cannes et demie d'huile; et à la fin de la pêche, où il est très-maigre, c'est-à-dire vers la fin de décembre, elle en produit seulement une ou une canne et demie. Un tonneau d'huile de hareng contient soixante cannes, et pour un tonneau il faut vingt à vingt-trois tonnes de harengs.

LA SARDINE, *CLUPEA SPRATTUS*.

La mâchoire inférieure avancée et recourbée sur la supérieure, et les dix-neuf rayons à la nageoire de l'anus, sont des caractères qui suffisent pour distinguer le sprat des autres harengs. On remarque huit rayons à la membrane des ouies, seize à la nageoire de la poitrine, six à celle du ventre, dix-huit à la queue, et dix-sept à celle du dos.

La tête est pointue et assez grosse à proportion du corps. Le front est noirâtre ; les opercules des ouies sont rayés et argentins ; les yeux grands, la prunelle noire, et l'iris jaunâtre mêlé de blanc. La ligne latérale, qui est à peine visible, est droite et plus près du dos que du ventre. Le dos est bleuâtre, et les côtés sont argentins. Ce poisson, qui n'a jamais guère plus de quatre à cinq pouces de long et un pouce de large, est couvert de grandes écailles tendres et qui se détachent aisément. Il est aplati des deux côtés, et le ventre se termine en tranchant recourbé. Les nageoires sont courtes, ten-

dres et d'une couleur grise. La queue est fourchue.

On trouve ce poisson, comme le hareng, non-seulement dans la mer du Nord et dans la Baltique ; mais on le trouve aussi dans la plupart des ports de la Méditerranée et de la mer orientale. Il habite les endroits profonds, et on le trouve en grande quantité, en automne, sur les côtes et les endroits unis, où il se retire pour frayer. Il paraît en troupes si nombreuses, qu'en un seul coup de filet on en prend souvent assez pour remplir quarante tonnes. Quand on pense à la quantité de poissons qu'il faut pour remplir une seule tonne, quand on considère en quelle quantité ce poisson se trouve en Norwège, en Suède, dans le Holstein, la Hollande et l'Angleterre ; quand on ajoute à cela que la pêche de ce poisson rapporte plus de deux millions sur les côtes de la Bretagne, on ne sait si le nombre des harengs surpasse celui des sprats. On en prend aussi quelquefois de grandes quantités en Prusse et en Poméranie. On mange ce poisson comme le hareng, frais, salé et fumé.