

## LA SARDINE

Depuis quelques jours, la sardine a fait sa réapparition dans les rues de Paris; les marchands aux paniers l'annoncent à grands cris: « Sardines de Nantes, sardines nouvelles! En voulez-vous de la belle sardine? Et les épiciers mettent en vente de belles boîtes bien vernissées, surmontées de cette étiquette: « Sardines à l'huile, fabrication 1902. »

D'où vient-elle cette belle sardine? de Nantes? Ah! que non pas! de Quiberon, de Douarnenez, de Concarneau, du Croisic, des Sables et surtout de Belle-Isle, mais de Nantes!... jamais.

Comment la pêche-t-on? Comment la prépare-t-on?

La pêche de la sardine commence au moment du frai, en juin. Dès que les premiers bancs de sardines sont signalés, au large, par des vols de mouettes ou de goélands, les pêcheurs, montant à six ou dix des bateaux d'une dizaine de tonneaux, hissent leurs voiles et se mettent en route vers les lieux de pêche. Arrivés au-dessus du banc, que l'on reconnaît à un reflet métallique des eaux, les patrons font abattre leurs voiles et jettent l'appât, ou *roque*, tandis que les matelots déroulent et jettent des filets de 100 à 500 mètres de longueur. Au bout de quelques moments les filets sont retirés, les voiles à nouveau hissées, et tandis que le bateau prend la direction du port le plus proche, les hommes de l'équipage détachent des mailles tout le poisson. Sur les digues du port, les représentants des grandes maisons de conserves attendent le retour de la flottille et achètent le poisson à un prix qui varie entre 30, 40, même 75 francs le mille et... 50 centimes! selon que la pêche a été plus ou moins fructueuse.

L'achat du poisson terminé, la sardine est comptée par paniers de deux cents et immédiatement portée par le pêcheur à l'usine de conserves. Là, dans la première salle de préparation, le poisson répandu sur les tables est d'abord salé légèrement, puis le personnel féminin, en son pittoresque costume breton, procède à l'épéage, qui consiste à enlever la tête et les intestins; aussitôt cette manipulation terminée, des gamins trient les sar-

dines suivant leur grosseur et les portent dans une autre partie de l'usine, où elles sont mises en saumure; la durée de cette opération, quoique très courte, varie encore suivant la grosseur du poisson.

A ce moment, aucune altération immédiate ne pouvant plus se produire, la sardine est lavée à grande eau, puis placée une à une, avec un soin minutieux, sur des appareils spéciaux en fil de fer, nommés grils et, aussitôt après, mise à sécher au grand air ou dans des séchoirs mécaniques. Les sardines sont, aussitôt après, toujours reposant sur les grils, plongées dans des bassines contenant de l'huile d'olive bouillante. Cette opération dure trois à cinq minutes suivant la grosseur du poisson. Après cuisson, la sardine, supportée toujours par le grill, est mise à égoutter, puis, lorsqu'elle est froide, on procède à la mise en boîte.

Aussitôt cette opération exécutée par des ouvrières spéciales, les boîtes sont dirigées vers l'atelier d'*huitage*. Cette dernière manipulation consiste à garnir d'huile d'olive vierge les vides laissés par le poisson. Il reste alors à clore les boîtes; pour cela des wagonnets les transportent à l'atelier de soudage où des ouvriers, munis de fers à gazoline, unissent les couvercles à la boîte, au moyen d'une légère soudure.

Afin de détruire les microbes qui pourraient être enfermés dans les boîtes de conserves, celles-ci sont ébullitionnées, c'est-à-dire plongées dans de grandes bassines d'eau bouillante durant un laps de temps variant suivant le format. Aussitôt retirées de l'eau, elles sont séchées dans la seure de bois et ensuite visitées. Si un défaut de soudage apparaît, la boîte disqualifiée est aussitôt mise au rebut, n'ayant plus, de ce chef, aucune valeur comestible. Lorsque les boîtes sont reconnues bonnes, elles sont mises en caisses par cent, et c'est ainsi qu'elles parviennent à la consommation.

Un conseil pour finir:


Gourmets, ne mangez pas de sardines nouvellement préparées; elles n'ont ni le parfum, ni la saveur de celles ayant une année d'emboitage.









Le commerce de la sardine : l'emboitage.



LE COMMERCE DE LA SARDINE. — La cuisson.

N° 14  Jeudi 28 Août 1902.

LES   
NOUVELLES  
 ILLUSTRÉES

Journal Hebdomadaire  
   d'Actualités   



Prix du Numéro : 25 Cent.



FRANCE

Abonnements :  
12 Francs par An.

Bureaux : 42, rue de la Victoire.  
PARIS (9<sup>e</sup>)