grandeur et leur stabilité, leur vitesse varie entre 6 et 8 nœud à l'heure, rarement dépassée. La voiture, assez différente selon les localités, est assez complète. Un certain nombre de grands avirons arment chaque sardinière.

Des filets, de 20 brasses de long sur 15 de largeur, sont au nombre d'une douzaine. Ils sont faits en fil de chanvre très fin pour que la sardine ne puisse les apercevoir, et ne sont pas goudronnés. Ils sont de mailles de dimensions variables pour pouvoir pêcher le poisson de diverses grosseurs. Leur flottabilité est assurée par un chapelet de plaquettes de liège garnissant un des bords, tandis que l'autre bord est garni d'un chapelet de masses de plomb de la grosseur d'une noisette, qui assurent la position verticale du filet dans l'eau.

Chaque embarcation est montée par quatre à cinq hommes au moins : le patron, le premier matelot, le novice, et le mousse. Les équipages plus nombreux comportent des manœuvres, ouvriers des ports ou paysans des côtes qui abandonnent momentanément leurs travaux pour se livrer à cette pêche.

Il n'était pas rare autrefois, quand cette pêche était plus rémunératrice, de voir des embarcations comptant dans leur équipage trois ou quatre de ces manœuvres.

Les sardiniers partent chaque matin du port à la marée descendante et recherchent la sardine dans les parages où sa présence a été constatée la veille. Dès que le poisson est reconnu, les voiles sont carguées, le gouvernail enlevé et un filet, d'une grosseur de mailles en rapport avec celle supposée du poisson, est immergé à l'arrière. Les matelots, placés à l'avant, rament de façon à maintenir l'embarcation face au vent, afin que le filet flotte dans l'axe de la quille.

Pour faire lever la sardine, la rogue (v. ce mot) diluée dans de l'eau de mer et contenue dans une baille placée à l'arrière, est jetée à la mer sur les côtés du filet, en ayant soin de répandre l'appât du côté du filet opposé à celui où le poisson paraît le plus abondant. La sardine s'élève et en voulant passer se prend par les ouïes dans les mailles du filet. On le constate aux écailles qui se détachent ainsi et vont flotter autour du filet.

Dès que le filet paraît plein, on l'attire à bord, tandis que le mousse tente de ressaisir les sardines qui se dégagent dans cette manœuvre, à l'aide d'une épuisette.

Que la pêche soit fructueuse ou

non, le petit bâtiment doit rentrer au port le soir même, car la sardine s'altère très rapidement.

Les usiniers des côtes emploient même à ce sujet des petits vapeurs qui vont chercher la sardine pêchée, parfois à de grandes distances, pour la ramener rapidement à l'usine où elle est aussitôt mise en œuvre.

Le produit de la pêche d'un sardinier est réparti d'une façon assez curieuse pour mériter d'être indiqué succinctement ici : On retranche d'abord du produit brut de la pêche le coût de la rogue ou appât, puis une certaine somme, proportionnelle à la vente, destinée à la cuisine (lisez le cabaret), à quelques frais divers et, dans certains lieux, à l'église. Le reste est partagé entre l'armateur, qui est souvent un usinier ou, parfois le patron, et l'équipage qui se le divise en parts. Le patron en a généralement 2, le 1er matelot $1\frac{1}{2}$ ou $1\frac{1}{4}$, le novice $\frac{1}{2}$ et le mousse $\frac{1}{4}$.

Les frais d'appâts, extrêmement coûteux, absorbent, surtout lorsque la pêche n'est pas très fructueuse, une large part du bénéfice. Aussi a-t-on tenté maintes fois de substituer à la rogue dite naturelle, faite d'œufs de morue salés, des rogues dites artificielles, faites de débris de poissons divers, ou des appâts simples, tels que le son, mais dont les résultats, malgré leur prix bien inférieur, n'ont pas toujours été encourageants.

Dans la Méditerranée, il n'est fait aucun usage de la rogue.

Les procédés de pêche décrits ci-dessus, sont les plus usités, cependant depuis que la sardine disparaît de nos côtes, la pêche à la drague et au moyen de sennes s'y répand de plus en plus et en hâte, paraît-il, dans une large mesure, la dépopulation.

A son arrivée à quai, la sardine est vendue en partie en vert, pour la consommation immédiate et, pour la plus grande part, livrée aux fabriques de conserves qui les préparent aussitôt.

Une faible portion des sardines destinées à la conservation est pressée, c'est-à-dire passée dans des appareils qui en expriment une huile employée pour l'éclairage, salée ou fumée et vendue en barils. Tout le reste sert à la fabrication des sardines à l'huile.

Aussitôt arrivée à l'usine, la sardine est lavée à l'eau de mer, salée, étêtée et vidée, placée dans des bannes de saumure, puis séchée sur des grils spéciaux, à l'air, au soleil, ou même dans des étuves spéciales.

Les *friteuses* s'en emparent ensuite pour la passer à l'huile bouillante.

Après refroidissement, la sardine est placée dans les boîtes de fer blanc, fabriquées sur les lieux mêmes de pêche, par les ferblantiers des usines pendant la morte saison. Les boîtes sont remplies d'huile, puis soudées. Elles subissent ensuite l'ébullition dans des chaudières autoclaves. Elles doivent se bomber pendant cette opération, par l'effet de la dilatation de leur contenu. En les retirant de la chaudière, on écarte soigneusement celles qui ne sont pas bombées, ce qui indique un défaut de fermeture. Celles dont le bombement persiste après refroidissement, sont également écartées comme mauvaises.

Après cette épreuve, les boîtes parées et étiquetées sont placées dans des caisses en bois dont le plein est fait à l'aide de sciure de bois, et se trouvent prêtes, soit à l'expédition à l'intérieur, soit à l'exportation, qui atteint un chiffre considérable.

La fabrication de cette conserve exige l'emploi d'une huile extrêmement pure afin d'éviter que la délicatesse du poisson soit altérée et que le rancissement se produise.

Les détritiques de sardines provenant de l'étêtage, forment pour les usiniers, un sous-produit très intéressant. Rassemblés dans de grands réservoirs, où on les additionne parfois d'un peu de sel, ils sont livrés aux cultivateurs comme engrais ayant une grande valeur agricole.

HISTORIQUE.—La sardine est connue et pêchée, depuis une haute antiquité, sur les côtes de la Sardaigne. Elle formait, au temps de la domination romaine, un objet de commerce important pour les Sardes, qui la salaient et l'expédiaient en grandes quantités à Rome, dans l'Italie et même en Gaule.

Sur les côtes de Bretagne et de Vendée, on la pêche également depuis un temps immémorial, et dès le milieu du XVIIe siècle, le Trésor tirait de cette pêche un revenu important, grâce aux impôts divers qui la frappaient indirectement. Pour percevoir ces impôts, les commis des fermes avaient droit d'exercice chez les armateurs et industriels des côtes, absolument comme les employés de la régie l'ont actuellement chez les débitants de boissons.

La sardine ne servait alors qu'à la préparation de conserves par salaison ou fumage, à la production d'une huile d'éclairage, par le pressage des sardines paquées, pressage destiné à leur assurer une plus longue durée de conservation ; et à