

périeurs, c'est le seul procédé qui soit employé par les maisons dont les marques sont réputées. Si ce n'est pas une assurance absolue de bonne qualité, car la sardine peut avoir bien des défauts qui ne proviennent pas de la cuisson, au moins est-ce une condition essentielle sans laquelle on ne peut avoir un produit réellement bon.

Pour les raisons que nous avons dites, nous mettons aussi les acheteurs en garde contre tous les poissons à l'huile provenant de l'étranger, ou bien ce sont des sprats, ou bien ce sont des sardines de qualité très inférieure aux sardines de France et presque toujours elles sont cuites à la vapeur et non frites à l'huile.

Cependant, en France, quelques producteurs, se livrent également à la cuisson par la vapeur qui, plus économique, leur permet de livrer leurs produits à plus bas prix. Les acheteurs soucieux de la qualité éviteront cet écueil en choisissant des marques réputées ou appartenant à des maisons d'une loyauté notoire.

Cela est nécessaire surtout quand on fait un marché important dont on n'est pas sûr de l'écoulement absolu pendant la saison ; car si la sardine frite gagne en vieillissant, (c'est un fait bien connu), il n'en est pas de même de la sardine cuite à la vapeur.

Probablement cette cuisson laisse séjourner quelques atomes d'eau dans la chair du poisson. Or l'eau est un agent actif de désorganisation. La friture a au contraire l'avantage de chasser toute humidité et par conséquent toute cause de corruption ultérieure.

La conservation à l'huile de la sardine, malgré son importance chaque année plus considérable, n'empêche pas la continuation du vieux procédé de la sardine pressée, laquelle se consomme encore en

quantités énormes dans certaines contrées.

Disons à ce propos que la simple conservation au sel dont se contentaient nos ancêtres, ne paraît plus suffisante à l'industrie actuelle. Pour assurer une conservation plus parfaite et surtout plus prolongée, on a imaginé divers procédés appliqués à la conservation de la sardine ou du hareng.

Les meilleurs procédés, ceci est incontestable, sont ceux qui ne dénaturent pas la chair, et qui laissent à l'aliment, sinon tout son goût, du moins une partie de son goût *sui generis*.

L'acide borique est considéré de ce chef comme un antiseptique de première valeur, car il peut conserver le poisson comme à l'état frais pendant une semaine et même davantage, sans que l'apparence ou la qualité paraissent en souffrir ; généralement, il est employé en mélange avec le sel marin.

Les Norvégiens, pour conserver les harengs, emploient la méthode suivante : ils rangent les harengs, après leur avoir retiré les entrailles, en couches de l'épaisseur d'un poisson, puis ils recouvrent chaque rang d'une mixture fine, composée de cinq parties d'acide borique en poudre pour dix parties de sel blanc lavé, étuvé, très fin. Ils recommencent l'opération après chaque rang. Lorsque le baril est plein, ils le pressent comme d'habitude, de façon que le poisson s'incorpore la poudre antiseptique et que l'air s'échappe le plus possible. Les deux extrémités du baril sont percées de trous.

Une fois la presse du poisson effectuée, les Norvégiens repandent, par les trous supérieurs du baril, de l'eau fraîche qui dissout petit à petit le sel et forme une saumure qui pénètre dans tous les tissus du poisson. La conservation est aussi très longue, surtout si les barils