

boire celui qui a séjourné près d'une personne atteinte d'une maladie microbienne. " Ces conclusions, peuvent être quelque peu exagérées. le lait placé dans le voisinage de substances très volatiles étant tout au plus capable de prendre un goût plus ou moins désagréable.

Les propriétés du lait (odeur, goût, couleur) sont intimement liées à l'alimentation des vaches qui le fournissent. Il subirait aussi, dit-on, même dans l'intérieur du pis, l'influence odorante des gaz ou de l'air respirés par les vaches. Le docteur Vieth (Journal de la Société royale d'agriculture d'Angleterre) aurait constaté qu'un certain nombre de vaches qui pour se rendre à l'endroit de la traite, passaient dans le voisinage d'un veau abandonné sur le bord de la route et en état de putréfaction donnaient un lait impossible à conserver en même temps que celui des quatre-vingts bêtes du troupeau avec lesquelles les premières se trouvaient en contact au moment de la traite. Voilà qui semble difficile à admettre ; on serait porté à croire qu'il existait une autre cause restée insaisissable et pourtant dans une autre circonstance un fait analogue aurait été constaté. Le lait d'un troupeau de vingt-cinq vaches dégagait une odeur fétide ; on découvre dans le voisinage le cadavre d'un cheval en putréfaction. A la suite de l'enfouissement, le lait redevient normal.

Ces faits peuvent paraître exagérés, il n'en est pas moins vrai que les vaches laitières sont d'une sensibilité particulière aux odeurs. Il faut donc éviter de désinfecter les étables à l'aide d'acide phénique, car le lait et même la chair en prennent le goût et peuvent devenir inutilisables, ou alors attendre, pour réintégrer les animaux dans leur local, que l'odeur soit complètement dissipée. La grande propreté des étables, la plus grande pureté de l'air qui y pénètre, le renouvellement de cet air, sont des conditions indispensables à la production d'un bon lait.

LA SARDINE

(De l'Epicier.)

Petit poisson de mer du genre *clupea*, dont le hareng est le type. La sardine se rapproche beaucoup de ce dernier, mais elle est plus petite et plus étroite, et s'en différencie encore par plusieurs autres caractères.

La mâchoire inférieure débordé la

supérieure et est recourbée sur le haut. La tête pointue, assez grosse, est souvent dorée et le front noirâtre. Le corps aplati est recouvert d'écaillés minces et transparentes, bleu verdâtre sur le dos, argentées sous le ventre. Elle présente, avec l'âge et peut être aussi selon son habitat, des différences sensibles de taille et de coloration.

La longueur de la sardine ne dépasse pas 15 centimètres ; c'est le plus délicat, en même temps que le plus abondant, des poissons de ce genre.

Son nom provient, dit-on, de ce qu'il fut observé ou pêché en grand, tout d'abord, dans les parages de la Sardaigne.

La sardine serait, selon certains auteurs, un poisson migrateur, suivant un itinéraire toujours semblable à des époques déterminées. Selon d'autres, au contraire, la prétendue migration de la sardine ne serait qu'une apparence due à ce que ce poisson habite alternativement, selon les saisons, la profondeur de la mer, où il descendrait pour frayer, et la surface.

Une troisième opinion, qui contredit également les deux autres, serait que la sardine va chercher en pleine mer, à l'époque du frai, les eaux chaudes du Gulf Stream, pour livrer ses œufs pélagiques, c'est-à-dire flottants, à son courant, et suit ensuite vers nos côtes océaniques, les débris organiques flottants à la surface de l'eau et qui y sont conduits par les vents.

Une opinion générale assigne comme origine à ces débris flottants, dont l'existence est reconnue, le rejet à la mer des débris des morues pêchées à Terre-Neuve. D'où cette conséquence assez singulière que l'importance de la pêche de la sardine sur nos côtes océaniques serait directement liée à l'importance de la pêche de la morue à Terre-Neuve.

Des observations sérieuses semblent corroborer cette opinion. A la suite des guerres de la République et de l'Empire, la pêche à la morue avait été interrompue de fait à Terre-Neuve, et dans les années qui suivirent 1815 la sardine avait presque totalement disparu des côtes de France.

Actuellement, la pêche à la morue périclite à Terre-Neuve depuis un certain nombre d'années, et, depuis quelques années également, la sardine se fait de plus en plus rare sur nos côtes.

Cette disparition progressive de la sardine est également expliquée par le perfectionnement des engins

de pêche et l'abus de certains appareils tels que le chalut et les dragues.

Aussi a-t-on déjà étudié dans le Parlement français, les moyens de remédier à cet état de choses, mais la solution ne paraît pas encore avoir été trouvée.

PÊCHE.—La pêche de la sardine s'effectue actuellement sur certaines côtes de l'Angleterre, sur celles de la Bretagne, de la Vendée, de la Gascogne, de l'Espagne, du Portugal et dans quelques parages de la Méditerranée. C'est sur les côtes de la Bretagne que cette pêche est plus active. Elle y comporte trois périodes pendant lesquelles on pêche successivement : la sardine d'été ou de roque, la sardine de dérive et la sardine d'hiver, sauvage ou œuvée.

La sardine de roque est petite, à peau très mince, et se pêche sur tout le littoral océanique. Elle apparaît généralement sur les côtes de Gascogne au mois d'avril, en Vendée au mois de mai et plus tard encore, quelquefois, sur les rives de la Bretagne.

Elle vient de la pleine mer, où on la rencontre parfois en bancs de 700 mille marins d'étendue, et semble remonter vers le nord. L'action des courants et la température des eaux doivent influencer sur cette disposition ; mais le facteur qui paraît le plus actif est celui de la direction des vents. Les vents d'est ou de terre éloignent la sardine de nos côtes, tandis que ceux du sud ou du sud-ouest paraissent les plus favorables à son approche.

La sardine de dérive, dénommée *Pilchard* par les Anglais, paraît plus tardivement sur nos côtes. Elle est plus grosse et de peau moins fine. Il semble qu'elle soit d'une espèce différente.

Quant à la sardine dite sauvage, elle s'approche des côtes de Bretagne dès les mois de février et mars. Elle est pleine d'œufs, chaque individu en renfermant plusieurs centaines de mille. Sa qualité est très inférieure et sa pêche qui dure environ un mois et demi, quoique active, est peu fructueuse sous le rapport pécuniaire.

On attribue, non sans raison sans doute, à la destruction, presque sans profit de ces sardines œuvées, une grande part dans la disparition progressive de la sardine sur nos côtes.

La pêche de ce poisson s'effectue de façon diverse, suivant les régions. Les embarcations, non pontées, qui jaugent seulement 4 tonneaux environ en Vendée, atteignent en Bretagne, jusqu'à 10 tonneaux. Selon leur