

Commerce, Finance, Industrie

VOL. XXXII

VENDREDI, 1ER NOVEMBRE 1901

No 18

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Publié par LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES (*The Trades Publishing Co.*), au No 25 rue St-Gabriel, Montréal.

Téléphone Bell - Main 2547
Boîte de Poste - - - 917

PRIX DE L'ABONNEMENT :

Montréal et Banlieue - \$2.00
Canada et Etats-Unis - 1.50
Union Postale - - frs. 15.00

Il n'est pas accepté d'abonnement pour moins qu'une année complète.

L'abonnement est considéré comme renouvelé si le souscripteur ne nous donne pas avis contraire au moins quinze jours avant l'expiration, et cet avis ne peut être donné que par écrit directement à nos bureaux, nos agents n'étant pas autorisés à recevoir tels avis.

Une année commencée est dûe **en entier**, et il ne sera pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages ne sont pas payés.

Nous n'accepterons de chèques en paiement d'abonnement, qu'en autant que le montant est fait payable **au pair** à Montréal.

Tous chèques, mandats, bons de poste, doivent être faits payables à l'ordre de "LE PRIX COURANT."

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes demandes de renseignements.

Adresser toutes communications simplement comme suit :

Le Prix Courant, Montréal.

Sardine Fraîche et Sardine à l'Huile !

DE Douarnenez à Royan, les pêcheurs sardiniers s'élancent, à chaque marée du soir, à la conquête de ces petites lames d'argent qui s'appellent sardines.

Plusieurs milliers de barques aux voiles de feu, d'azur, ou seulement blanches comme des ailes de mouettes, bondissent légèrement sur les vagues et quittent le littoral pour l'enrichir avec cette pêche, française par excellence.

Sur un total de trois à quatre mille bateaux, le chiffre est variable suivant la richesse annuelle des bancs de sardines, les pêcheurs bretons arrivent avec un total de deux mille cinq cents barques, audacieuses et actives; car les meilleurs centres sardiniers paraissent se circonscrire entre Douarnenez Audierne et Concarneau.

Les sardines, poissons migrateurs, arrivent chaque printemps en vue des côtes françaises. On a pas étudié sérieusement les lois qui régissent les voyages de la *clupea sardina*, non scientifique de ce petit poisson qui, dans le langage populaire, prend les dénominations de "cradeau", de "royan" ou de "galice", suivant les régions du nord, du centre ou de la Gascogne.

Les marins ont seulement remarqué que les bancs sardiniers suivaient généralement un cours parallèle au "Gulf-Stream", et ceci nous donne l'explication de l'abondance des poissons sur le littoral armoricain. Tout le monde sait en effet, que le merveilleux fleuve de mer chaude enlance la Bretagne, de Roscoff au golfe du Morbihan, attédisant la température, faisant pousser les primeurs, les fraises et jusqu'à la vigne de Saint-Gildas, de Rhuis, dans ces régions du nord-ouest.

Tandis que les sardines s'éloignent des ports, à mesure que l'on descend vers le Midi, elle se rapprochent des

grèves bretonnes réchauffées par le bienfaisant "Gulf-Stream". Voici pourquoi la pêche est plus fructueuse à Douarnenez qu'à Royan, par exemple. Les barques n'ont pas besoin d'accomplir un long voyage pour revenir chargées de poisson.

Peu à peu l'industrie sardinière, autrefois disséminée du Portugal à Audierne, s'est centralisée dans trois ou quatre ports bretons.

Mais ceci nous amène à parler de la sardine à l'huile et de sa transformation de poisson frais en poisson confit.

L'INVENTEUR DE LA SARDINE A L'HUILE

L'invention de la sardine à l'huile est toute récente, un demi-siècle à peine. Autrefois on ne connaissait que la sardine fraîche et frite et la sardine pressée et salée. Ce mode de conservation ne manquait pas de barbarie. On encaquait purement et simplement les poissons dans un lit de saumure, et, avec des pressoirs primitifs à vis de bois, on pressait la sardine de façon à chasser toutes les bulles d'air. On empêchait ainsi toute fermentation ultérieure, et cette nourriture médiocre était exclusivement consommée par les marins et les paysans des environs.

L'idée même de frire la sardine fraîche dans du beurre ou de l'huile est assez récente. Un bon vieil auteur du xive siècle, Ménagier, relate gravement qu'il a mangé "des sardines effondrées, cuites en eaux et mengées à la moustarde".

En somme, il s'agissait là de vulgaire poisson bouilli relevé d'un condiment et nous imaginons aisément qu'avec un pareil traitement la sardine fût "effondrée".

Il faut arriver au milieu du siècle dernier, à M. Carayon ou Careillon (les deux orthographes m'ont été données),