

les artisans font eux-mêmes la préparation de leurs produits.

Il faut toutefois remarquer que, si l'on excepte les huiles essentielles provenant de la distillation des schistes, les autres huiles minérales n'ont pas une odeur beaucoup plus pénétrante que l'essence de térébenthine. Comme elles s'évaporent complètement, elles laissent seule l'huile de lin avec les substances solides qu'on y a incorporées, et la peinture ainsi préparée présente son maximum de résistance.

LA SARDINE

Nous sommes à l'époque où, d'habitude, la pêche de la sardine entre dans sa période d'activité. Cette année, la sardine n'a pas encore fait son apparition ni dans le bassin d'Arcachon ni dans les environs de Gujan Mestros.

Voici, en attendant que nous puissions tenir nos lecteurs au courant des résultats de la pêche, quelques indications générales.

Les royans, sont de petites sardines de printemps ; elles sont très délicates et sont l'objet de soins spéciaux. Elles doivent leur nom à ce qu'elles apparaissent en bancs particulièrement abondants dans les parages de Royan et que c'est dans cette contrée qu'elles furent d'abord utilisées à la conserve.

Aujourd'hui, on en prépare sur toute la côte océanienne, et les royans de Bretagne bien préparés ne le cèdent en rien à ceux de l'embouchure de la Gironde.

Quant à la sardine proprement dite, c'est-à-dire à ce poisson dont la pêche va entrer en activité, la production française doit sa supériorité universellement reconnue à deux causes bien distinctes : la nature du poisson et le procédé de cuisson.

Tandis que les producteurs étrangers, d'Amérique, d'Angleterre, d'Allemagne, de Hollande, etc., n'hésitent pas à préparer et mettre en vente sous le nom de sardine un petit poisson analogue de forme : le sprat, mais fort différent quant à la finesse du goût, et loin de se prêter aussi bien que la sardine à la conservation dont elle est l'objet, les fabricants françaises se livrent exclusivement à la préparation de la sardine proprement dite et ne vendent jamais de sprat en son lieu et place.

En outre, les producteurs étrangers emploient une méthode de cuisson beaucoup plus commode et beaucoup plus économique que la friture à l'huile fine employée par les fabricants français en général.

Cette méthode consiste à placer les sardines dans une sorte de chambre où pénètre la vapeur d'une chaudière spéciale. Dans certaines maisons, pour éviter un mauvais goût qui provient parfois de la présence de graisse ou de boue dans les générateurs, on envoie la vapeur du générateur, non dans la chambre de cuisson, mais dans un serpentín placé dans un bouilleur analogue à celui qui sert à produire l'eau distillée sur les navires ; ce bouilleur produit de la vapeur à basse pression qui est parfaitement pure. C'est cette vapeur qui agit sur les sardines pour les cuire. C'est une excellente disposition qui est à recommander pour toutes les cuissons qui se font par vapeur directe.

Il est bien entendu que de toute façon, la cuisson par la vapeur ne peut donner et ne donne que du poisson analogue au poisson cuit à l'eau ; il est blanc, ferme, et se tient bien dans les boîtes destinées à être débitées au détail, mais il n'a ni la saveur, ni le moelleux du poisson frit à l'huile.

C'est la friture à l'huile qui seule donne des produits réellement su-