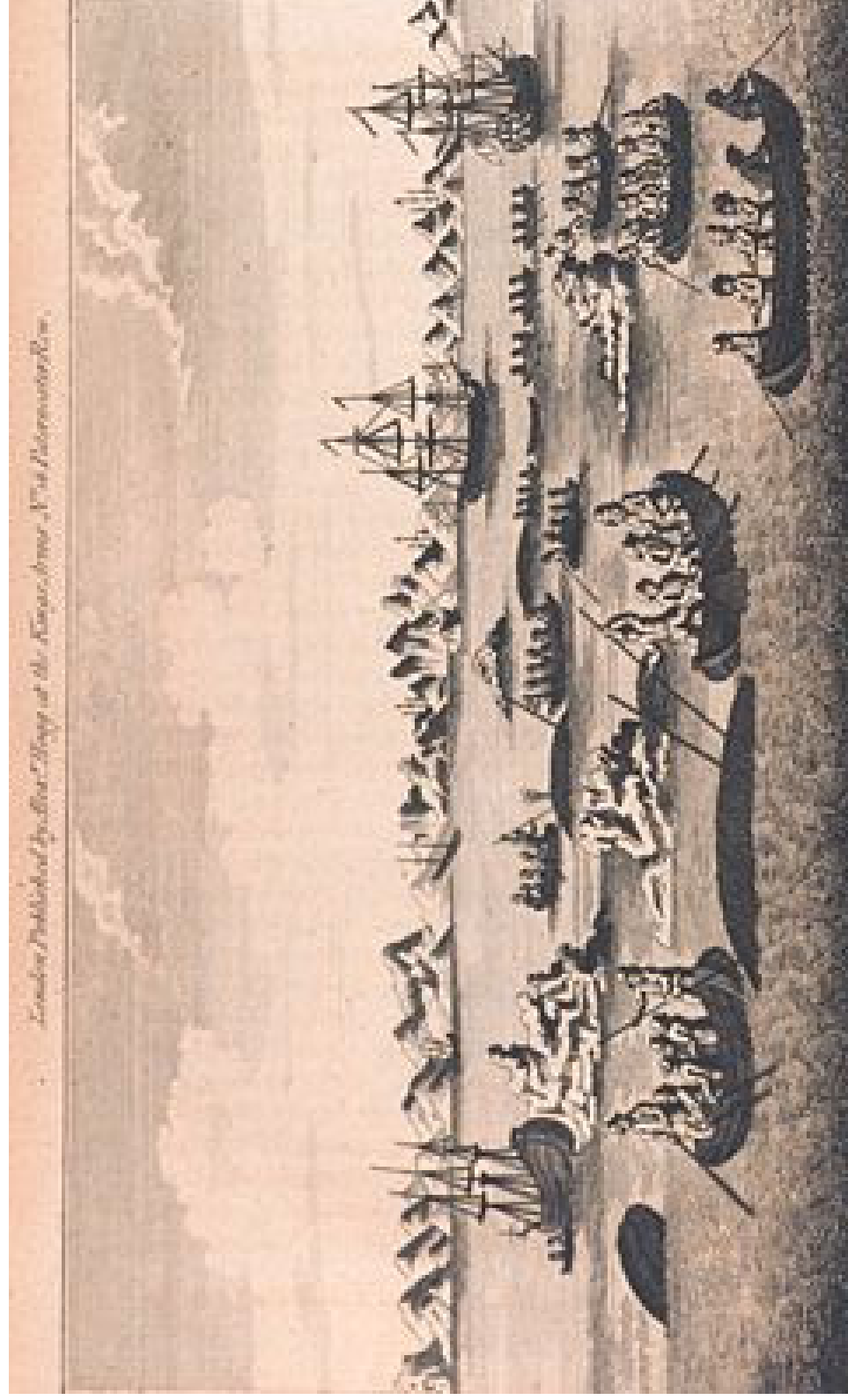


El Tratamiento de los Alimentos.



- **La Conservación del Pescado:**
- **Los antiguos cazadores de renos nos llevan a recordar que la conservación de los alimentos es mucho más antigua que la agricultura misma, se volvió mucho más importante después de la segunda mitad del siglo XIX. Debemos considerar que habrían muchos alimentos en abundancia , cuya utilización estaba limitado por como poder conservarlo.**
- **Los frutos del mar, habían despertado el interés de la humanidad, los indígenas que se alimentaban sólo de pescados y mariscos, por ejemplo, desde la Edad Media el hombre europeo a seca, salado y ahumado el pescado. En los siglos XVII Y XVIII se cazaba la ballena cada vez más por su aceite y por sus barbas (placas córneas de la ballenas desdentadas), estas barbas eran muy requeridas para la confección de corsés, paraguas e incluso resortes.**
- **La pesca de la ballena se concentró en el Ártico, donde los barcos Holandeses e ingleses trabajaban a lo largo de las costas heladas.**

Caza de ballenas de finales del siglo XVIII.

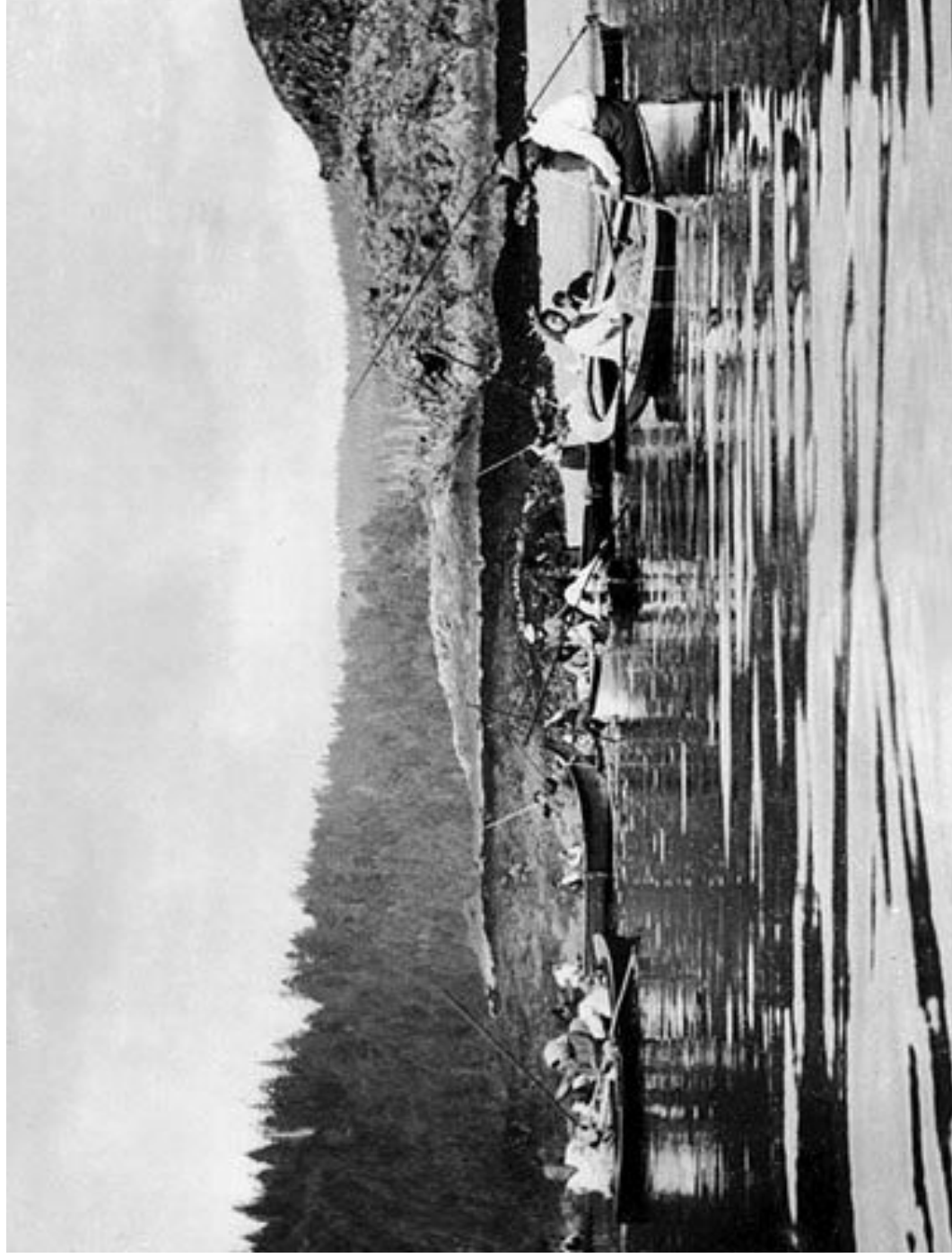


- **En el mismo período los “busses”, barcos dedicados a la pesca de arenque, holandeses, británicos y franceses desarrollaban su industria en las zonas de pesca que abarcaban las Islas de Shetland hasta el Támesis , esta actividad era una de las más importantes en las ciudades costeras de estos tres países.**
- **La expansión de las ciudades hacía que el pescado de agua dulce fuera un manjar mucho más caro que el de agua salada, el pescado marino era altamente barato y asequible a todo el público. La creciente eficacia de los barcos hacía que los peces capturados tuvieran más tiempo de conservación, cada barco llevaba un gran tanque con agua salada, los peces capturados con caña eran depositados ahí y podían permanecer con vida hasta una semana.**
- **La pesca con redes de arrastre en aguas poco profundas era ocasional, se recogían muchos peces pero la mayoría estaban muertos al llegar a la cubierta**

**Pesca de arenques con redes de arrastre, costas de holandesas
1898**



Pesca de arenque en las costas de Skidegate, 1897



- **Hacia 1850 se utilizó el vapor primero para los barcos de transporte que utilizaba la flota pesquera y desde 1883 para los barcos de arrastre y los barcos de pesca de arenques. El ferrocarril facilitaba la comunicación entre el puerto y las localidades cercanas, comenzó a utilizarse el hielo par la manutención del pescado, había comenzado antes en el año 1800 para algunos pescados como el envío de salmón escoses a Londres.**
- **Samuel Hewett comenzó a utilizar el hielo en sus barcos y rápidamente comenzó a importar el hielo a gran escala desde Noruega. Hacia el año 1900 el hielo se fabricaba en factorías y había un buen abastecimiento.**
- **En resumen, las grandes técnicas de conservación de la época eran mantener los pescados y mariscos secos, salados o tratar de mantenerlos los más tiempo posible vivos dentro de tanques con agua marina y finalmente la llegada del hielo que los mantenía frescos en los grandes viajes desde un continente a otro.**

Barco de Samuel Hewett, 1860

