

LE FUMAGE DE L'ESPROT

PAR

23606 LE DR. M. HENSEVAL.

Le fumage de poisson a pour but d'en prolonger la conservation. Il diminue sa teneur en eau et il l'imprègne de substance possédant un pouvoir antiseptique élevé. En outre, il lui communique un fumet spécial qui est très recherché par certaines personnes.

On fait, en Belgique, une pêche importante d'esprot. Une partie est préparée en sardine, une autre est transformée en guano, après en avoir extrait l'huile, et une petite quantité est fumée. La majeure partie de l'esprot fumé que l'on consomme en Belgique nous vient de l'Angleterre et même de l'Allemagne et de la Hollande. Le produit anglais a la réputation d'être bien supérieur à tous les autres et il se vend toujours un prix beaucoup plus élevé.

Le fumage de l'esprot est une des utilisations les plus lucratives. Ces considérations nous ont engagé à en faire une étude méthodique pour en préciser les conditions de préparation. Les nombreux essais qui ont été faits l'année dernière et cette année nous ont donné un résultat satisfaisant. Nos produits ont été examinés par des connaisseurs qui ont déclaré que notre esprot fumé n'était en rien inférieur au meilleur produit qui nous vient d'Angleterre.

Nous avons pensé qu'il y aurait peut-être quelque utilité à faire connaître en détail notre façon d'opérer. La description se rapporte au matériel qui a été employé pour nos essais et qui est à la disposition des intéressés.

1. *Triage et nettoyage du poisson.* Il faut d'abord trier le poisson et éloigner les plus petits. Puis on les lave à grande eau en agitant énergiquement avec une brosse pour faire tomber les écailles peu adhérentes et enlever le sang caillé.

2. *Salage*. Il se fait à l'aide d'une saumure très concentrée, dont nous avons reconnu que le degré de concentration le plus favorable était 15 % environ ; on y ajoute 1/2 kgr. de sucre, une poignée de thym, de laurier et de poivre.

On laisse séjourner les poissons dans cette solution pendant 1 heure.

Elle peut servir plusieurs fois, 5 ou 6 fois ; on la change lorsqu'elle est sale.

Ensuite on lave le poisson salé dans un récipient à grande eau, puis on le met égoutter sur des claies en bois.

3. *Séchage*. On suspend les poissons sur des baguettes en fer galvanisé : on passe la baguette en-dessous de l'opercule gauche et on la fait ressortir par la bouche. De cette façon, ils sont solidement suspendus et ils ont tous la même direction.

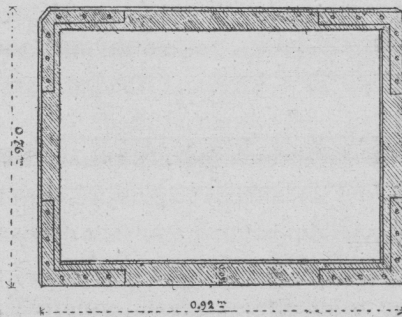


Fig. 1.

Nos baguettes ont une longueur de 72 centimètres.

On peut mettre 20-22 poissons sur une baguette. Les baguettes chargées sont déposées sur des cadres au fur et à mesure de leur préparation ; on peut en mettre 24 à 26 sur un cadre.

Il faut éviter soigneusement que les poissons se touchent, car alors il resterait des taches blanchâtres aux endroits où la fumée n'aurait pu pénétrer, ce qui donnerait un aspect désagréable au poisson.

Les cadres portant les baguettes chargées sont déposés sur

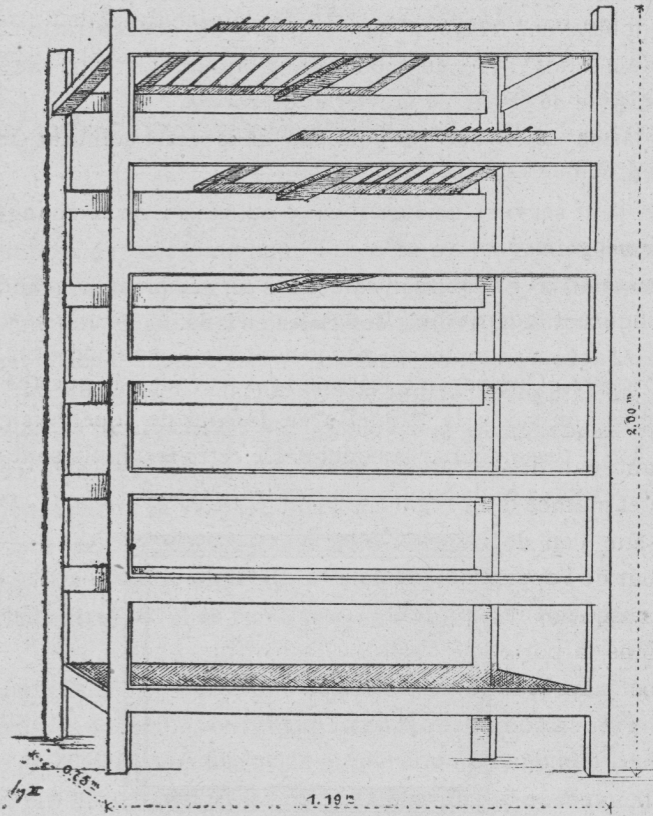


Fig. 2. Séchoir pour le séchage à l'air libre

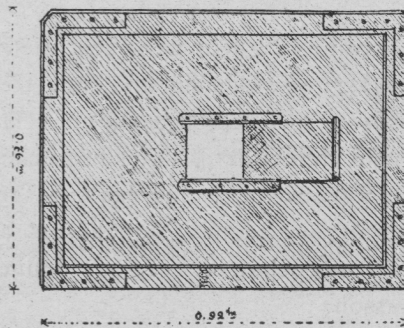


Fig. 3.

un séchoir du modèle de la figure 2 que l'on expose au grand air lorsqu'il fait beau temps. On peut faire le séchage dans un séchoir méthodique avec aéro-condenseur, mais il faut alors disposer d'une grande installation.

Le séchage à l'air libre dure généralement 3 heures, suivant les conditions atmosphériques.

4. *Fumage proprement dit.* Lorsque le poisson est suffisamment sec, on introduit les cadres dans le four et on allume le feu.

La figure 4 représente le modèle du four qui a servi à nos essais. C'est une simple cheminée dont les dimensions sont indiquées sur la figure, portant sur les côtés 8 paires de barres de fer sur lesquelles on peut placer les cadres. Le four est fermé en avant par deux grandes portes en fer, mobiles sur des charnières et munies d'un regard à leur milieu. En bas, se trouve une porte que l'on déplace à l'aide de deux poignées. On aura soin, au début de l'opération, de ne pas laisser la température s'élever trop brusquement ; on peut la régler très bien en ouvrant plus ou moins la porte, ou en la fermant. Elle peut s'élever jusque 80° à 90°. Après une heure le poisson est cuit. On couvre alors le feu avec la sciure de bois de chêne et on évite de le laisser rallumer. Dès que l'on voit une flamme quelque part, on la couvre de suite avec de la sciure. La température baisse rapidement ; on tâche de la maintenir aussi basse que possible : entre 25° et 28°.

Pour éviter une trop grande déperdition de fumée, on place, en haut du four sur la dernière rainure, une cloison en fer percée d'une petite porte, dont on peut augmenter ou diminuer l'ouverture à volonté (fig. 3).

Après une heure, les poissons sont fumés : ils ont perdu une grande partie de leur eau et ils ont pris une belle couleur jaune d'or. Ils possèdent un goût et un arôme spéciaux qui plaisent beaucoup à certaines personnes. Cette méthode de fumage donne des poissons fumés dont le goût spécial n'est pas trop prononcé. Si l'on veut accentuer le goût de fumé, il faut prolonger la durée

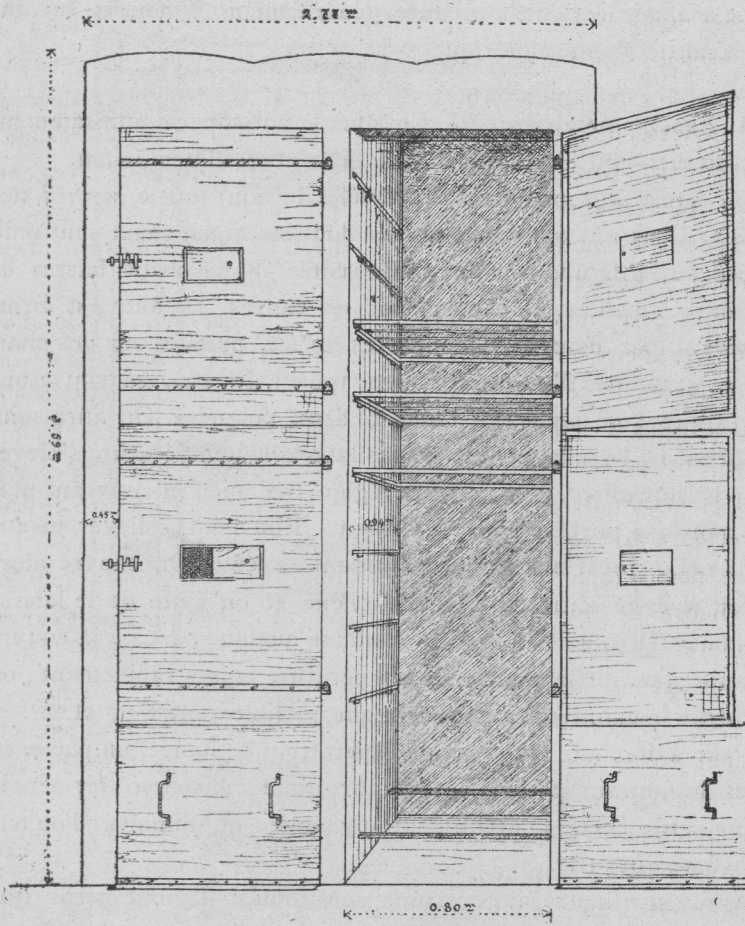


Fig 4. Four à fumer le poisson.

d'exposition à la fumée froide. Certaines personnes les mangent comme tels ; d'autres les préfèrent grillés.

On peut les livrer au commerce de deux façons :

1° Comme tels, en les vendant au poids ou dans de petites caisses de 1 à 5 kgr.

L'esprot fumé de cette façon se conserve généralement pendant 15 jours à 3 semaines. Après ce temps, il perd son goût spécial et il se dessèche. D'autres fois, il est attaqué par des moisissures ou il pourrit. Cela arrive quand il n'a pas été suffisamment séché pendant le fumage.

Pendant le fumage, il perd 30% d'eau : 100 kgr. d'esprot frais donnent 70 kgr. d'esprot fumé.

2° On peut mettre l'esprot fumé en conserves : on le met en boîtes avec l'huile et on le stérilise à l'autoclave. Préparé de cette façon, il peut se conserver indéfiniment. Toutefois il ne conserve pas un goût aussi fin que quand il est fraîchement fumé, mais il est possible de cette façon de consommer de l'esprot fumé hors la saison où on le pêche. Cette conserve est certainement supérieure à l'esprot préparé en sardine.

On peut employer de l'huile d'olive, de l'huile d'arachide, ou encore de l'huile d'esprot comme nous l'avons fait l'année dernière.

Nous avons fait de nombreuses expériences à ce sujet et des dégustateurs exercés n'ont pas pu distinguer les boîtes qui avaient été faites avec de l'huile d'esprot de celles faites avec de l'huile d'olive de qualité supérieure.

A quelle température faut-il stériliser les boîtes ?

Un chauffage trop prolongé altère le poisson : il perd son goût de fumé et il se désagrège. Il faut donc le restreindre dans la mesure du possible. D'après les expériences que nous avons faites, la stérilisation dans la vapeur à 110° pendant 30 à 35 minutes suffit amplement.

L'esprot fumé mis en boîtes à l'huile peut se conserver un certain temps sans avoir été stérilisé, 3 à 6 mois et même beau-

coup plus longtemps ; cela dépend du degré de dessiccation qu'il a subi pendant le fumage ; mais des dégustateurs ont trouvé la qualité du produit stérilisé supérieure à celle du produit non stérilisé.

Cette conserve n'existe pas dans le commerce. Nous sommes persuadé qu'elle pourrait avoir un avenir sérieux. Elle constitue une utilisation très avantageuse sur laquelle nous attirons l'attention des intéressés.