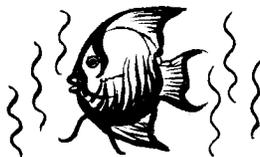


Une fois que le poisson est cuit, détachez la chair des arêtes. Faites sécher le poisson sur une plaque de tôle placée à 90 cm. du sol et sous laquelle vous allumerez un petit feu. Vous pouvez vous servir d'un fût en métal aplati pour remplacer la plaque de tôle.

Ces miettes de poisson ont un goût agréable, elles sont très nourrissantes et on peut en faire des beignets ou de la soupe, ou encore les manger avec du lait de coco. Elles se conservent très longtemps dans des bouteilles, des boîtes ou des tubes de bambou.



## *LA CONSERVATION DU POISSON SIMPLIFIEE*

par

H. VAN PEL  
Chargé des Pêches  
Commission du Pacifique Sud

*Illustré par*

ESME G. ELLIS

SPC Library



39320

Bibliothèque CPS

BUREAU DU LIVRE  
DE LA  
COMMISSION DU PACIFIQUE SUD

## Introduction

Quelquefois, un pêcheur prend plus de poisson qu'il n'en peut utiliser tout de suite; cependant, s'il garde son poisson trop longtemps, il pourrira et ne servira à rien.

Vous trouverez dans ce petit livre quelques moyens simples pour conserver du poisson en bon état long-temps. Il y a quatre façons de procéder:

- . On peut saler le poisson
- . ou le sécher
- . ou le fumer
- . ou le cuire.

Quel que soit le moyen utilisé, on peut dire que l'on "conserve" le poisson.

On peut quelquefois combiner plusieurs méthodes: par exemple, on peut saler le poisson et le sécher ensuite, ou le saler d'abord et le fumer ensuite. Vous trouverez dans ce livre de nombreux moyens pour conserver facilement votre poisson.

Le titre de ce livre est "La Conservation du Poisson". "Conserver" un produit, cela veut dire le garder de telle façon qu'il ne se gâte pas.

Il y a de nombreuses façons de conserver du poisson; ce livre en donne quatre qui sont faciles, qui ne coûtent pas cher et qui sont bonnes. Il existe de nombreuses autres méthodes; si vous voulez obtenir des renseignements à cet égard, vous pouvez écrire à la Commission du Pacifique Sud, Nouméa, Nouvelle-Calédonie.

4. Allumez un feu sous le fût et faites bouillir l'eau pendant une demi heure, ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit.

5. Sortez les paniers et laissez égoutter l'eau. Vous pouvez ensuite transporter le poisson dans ces paniers.

Note 1: L'eau qui reste dans le fût peut être utilisée trois fois, mais il sera peut-être nécessaire de rajouter à chaque fois de l'eau et du sel pour recouvrir les paniers.

Note 2: Quand vous avez fini de cuire votre poisson, vous pouvez préparer une bonne pâte de poisson en faisant évaporer l'eau qui reste dans le fût sur le feu ou au soleil.

## MIETTES DE POISSON

Vous pouvez faire des miettes de poisson avec du poisson cuit pendant une demi heure dans un mélange de 3 parties d'eau (eau douce ou eau de mer) et une partie d'eau de coco.

Comment—

## CUIRE LE POISSON

On peut facilement conserver du poisson en le faisant cuire. Il peut se garder 2 ou 3 jours s'il est bien cuit. Voici comment il faut le préparer.

1. Procurez vous un petit fût en métal et nettoyez le bien.

2. Mettez de l'eau dans votre fût avec une partie de sel pour quatre partie d'eau.

3. Remplissez des petits paniers de bambou ou de feuilles avec votre poisson. Mettez ces paniers les uns par dessus les autres dans le fût. L'eau doit les couvrir complètement; il faudra peut-être rajouter de l'eau et du sel.



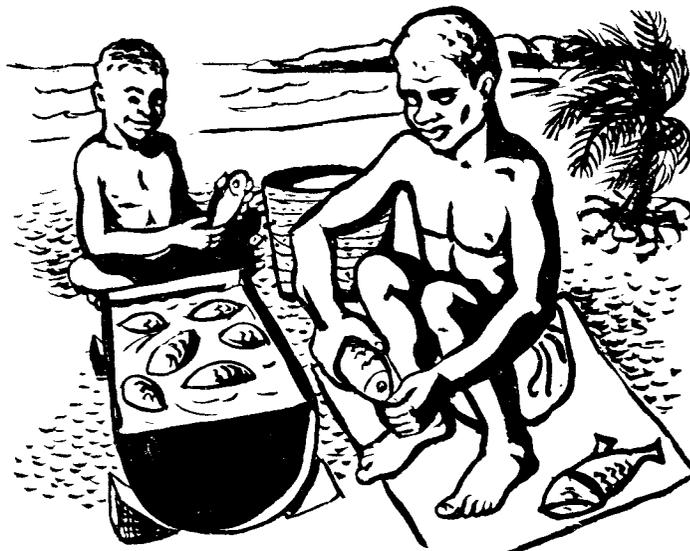
LA CUISSON DU POISSON  
DANS UN FUT.

Comment—

## SALER LE POISSON

Si on peut faire entrer beaucoup de sel dans la chair d'un poisson, on pourra le conserver pendant assez longtemps. C'est ce que l'on appelle "saler" le poisson.

Il y a deux façons de saler du poisson. L'une est appelée salaison "en saumure", l'autre est appelée "salaison à sec".



SALAIISON EN SAUMURE.

## SALAIISON EN SAUMURE

1. Procurez-vous un récipient en bon état, par exemple, une touque, un fût vide, une barrique, ou même une pirogue (nettoyez bien le récipient).
2. Mettez dans le récipient quatre parties d'eau propre (eau douce ou eau de mer) et une partie de sel. Remuez bien (si le sel est gros, il faut l'écraser fin). Ce mélange d'eau et de sel s'appelle la "saumure". Pour qu'elle soit bonne, il faut que le poisson flotte à la surface. Si le poisson tombe au fond, ajoutez du sel.

3. Maintenant, préparez le poisson. Il vaut mieux enlever la tête, vider le poisson et gratter les écailles.

Les petits poissons: peuvent être salés entiers.

Pour les gros poissons: il vaut mieux les ouvrir et enlever l'arête.

Les poissons qui ont de grosses écailles: doivent être grattés.



COMMENT ON PLACE DES POISSONS DANS LE FUMOIR.

3. Quand vous avez placé tous vos poissons dans la case, fermez toutes les ouvertures et allumez un feu de bourres de coco par terre. Ce feu doit brûler très lentement et faire beaucoup de fumée.

4. Fumez vos poissons pendant environ deux jours. Après cela, la chair doit être tout à fait sèche et vous pouvez ranger votre poisson jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Note 1: Si vous voulez envoyer ce poisson ailleurs, faites en de petits paquets enveloppés de feuilles et renforcés avec des batons tout autour.

## LE FUMAGE A FROID.

Si vous voulez conserver du poisson pendant longtemps, il faut le fumer à froid. Le poisson préparé de cette façon peut se garder 2 ou 3 mois ou même plus longtemps, et vous pourrez le transporter très loin. Rappelez vous cependant que l'on ne peut fumer ainsi que des poissons qui ne sont pas trop huileux; sans cela ils ne se conservent pas bien.

Voici comment on fume le poisson à froid:

1. Faites une petite case fermée, avec des feuilles de cocotier ou des matériaux faciles à trouver. Cette case fera au moins 1m, 80 de haut et sera assez longue pour contenir tous les poissons que vous voulez fumer.
2. Ensuite, construisez dans la case des râteliers en bois pour accrocher les poissons. Les plus bas seront à 90 cm. de terre environ et les plus hauts peuvent toucher le toit. On peut accrocher les poissons ou les étaler sur les râteliers. La meilleure méthode est probablement de suspendre les poissons sur des brochettes posées sur les râteliers, mais vous pouvez aussi les mettre sur des nattes tressées lâches que vous poserez sur les râteliers.



VIDEZ TOUJOURS LES GROS POISSONS AVANT DE  
LES SALER.

- En général: couper les très gros poissons en petits morceaux. Si leur chair est épaisse, faites des entailles dedans avec un couteau.
4. Nettoyez bien vos poissons ou vos morceaux de poisson. Mettez les dans la saumure. Couvrez les avec un bout de planche ou de natte sur lequel vous mettrez des cailloux pour que le poisson soit bien recouvert par la saumure.
  5. Si ils ne sont pas trop gras, on peut garder les poissons dans la saumure pendant

au moins deux semaines, dans un endroit frais. Si le poisson est gras, il faut le manger trois jours après. Rappelez vous deux choses:

- (i) La plupart des poissons tropicaux ne sont pas gras.
- (ii) Si le poisson est trop salé, on peut le dessaler à l'eau douce avant de le cuire.

### SALAIISON A SEC

Pour cette méthode, il vous faudra plus de sel que pour la saumure, mais c'est une bonne méthode si vous n'avez pas de récipient pour mettre votre saumure.

1. Coupez la tête et la queue des gros poissons. Videz tous les poissons et enlevez l'arête.
2. Coupez les poissons en morceaux.
3. Prenez moitié autant de sel que vous avez de poisson, étalez le sur le fond d'une caisse, ou sur une natte, ou dans le fond d'une vieille pirogue.
4. Prenez un morceau de poisson; frottez le largement avec un peu du sel qui vous reste. Mettez le ensuite dans le sel que vous avez

2. Placez vos poissons sur les brochettes et couvrez le fourneau avec un sac ou avec des feuilles de cocotier rangées aussi serré que possible.

3. Au bout d'une demi heure, le poisson est prêt. Sa peau sera jaune d'or.

### FENDEZ LES GROS POISSONS

Si les poissons sont gros, 40 ou 50 cm. de long par exemple, il faut les fendre en deux le long de la colonne vertébrale (arête). On attache chaque demi poisson entre deux éclats de bambou ou entre deux batons et on le place, la tête en bas, sur des râteliers construits à 1m, 20 du sol environ.

On allume ensuite un feu de bois dur ou de bourres de coco sous le râtelier. Si l'on a beaucoup de poisson à fumer, on pourra faire plusieurs feux. Pour avoir les meilleurs résultats, il faudra commencer avec un feu lent pendant une demi heure, ensuite un feu plus vif pendant une heure. Après cela, le feu doit juste fumer pendant 6 heures.

A ce moment, le poisson peut être mangé immédiatement, ou on peut le conserver pendant deux ou trois jours dans les pays tropicaux.



LE FUMAGE DU POISSON A CHAUD DANS UN FOURNEAU  
FAIT AVEC UN FUT EN METAL.



VOUS POUVEZ SALER DU POISSON A SEC SUR UNE  
NATTE.

étalé dans la caisse, ou sur la natte, ou dans  
la pirogue.

5. Faites la même chose pour plusieurs  
morceaux de poisson et rangez les serrés dans  
la caisse, etc.

6. Quand vous avez salé un certain nombre  
de morceaux, répandez du sel largement par  
dessus, puis continuez à saler d'autres  
morceaux que vous mettez par dessus la  
première rangée.

7. Continuez ainsi, en étalant une couche de poisson, une couche de sel, une couche de poisson, une couche de sel, jusqu'à ce que tout votre poisson soit salé.

8. Gardez ce poisson salé dans un endroit sombre et frais si vous le pouvez.

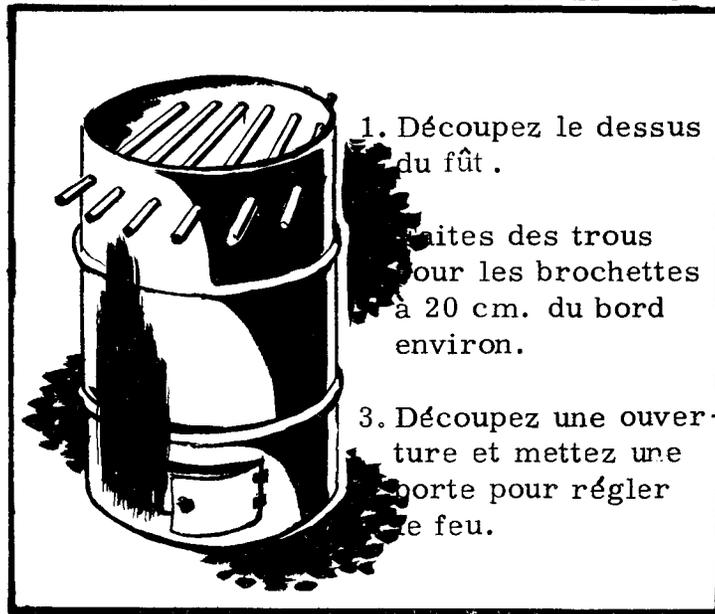
Note 1: Certaines personnes n'aiment pas le goût salé du poisson préparé de cette façon. On peut enlever ce goût en dessalant le poisson à l'eau douce avant de le manger.

Note 2: On peut très bien saler du poisson à sec quand on est en mer, sur un bateau. On peut ainsi garder le poisson en bon état jusqu'au retour. Il suffit de vider les petits poissons.

### QUEL GENRE DE SEL?

Certains genres de sel sont meilleurs que d'autres, mais dans beaucoup d'îles, vous n'avez pas le choix. Cependant vous pouvez saler du poisson avec n'importe quel genre de sel.

### COMMENT FAIRE UN FOURNEAU SIMPLE



brochettes sur lesquelles sont placés les poissons.

3. Découpez une ouverture rectangulaire vers le bas du fût. Vous la fermerez avec une porte en métal ou une plaque de tôle. Cette ouverture sert à régler le feu.

La préparation du poisson est la suivante:

1. Faites un feu de bois dur ou de bourres de coco dans le fût. Dès qu'il brûle bien, ajuster la porte pour qu'il n'y ait pas de flammes.

pas mangé peut être conservé encore douze heures en le faisant recuire a la fumée.

Pour préparer le poisson de cette façon:

1. Faites un petit feu de bois ou de bourres de coco.
2. Mettez le poisson frais, sans le saler, sur une grille au dessus du feu et tournez le toutes les cinq minutes.
3. Au bout d'une demi heure environ, le poisson sera cuit. Si vous ne voulez pas le manger tout de suite, mettez le dans un récipient couvert bien aéré.

#### LE FUMAGE A CHAUD

Si vous ne voulez pas manger votre poisson avant un ou deux jours, il faudra le fumer à chaud. C'est un peu plus difficile que de le cuire à la fumée, car il vous faudra un fourneau, que vous ferez avec un vieux fût en métal.

Voici comment on fait le fourneau:  
(Voir le dessin).

1. Procurez vous un fût et enlevez le dessus.
2. Faites quelques trous à 20 cm. environ du bord du fût. Dans ces trous passeront les

*Comment —*

## SECHER LE POISSON

On peut aussi conserver de petits poissons en les séchant au soleil quand ils viennent d'être pris. De cette façon on n'utilise que très peu de sel, ou pas du tout. On peut facilement sécher de petits poissons en les



LE SECHAGE AU SOLEIL EST UN MOYEN FACILE DE CONSERVER LE POISSON.

mettant sur une natte. Quant aux gros poissons, il faut les saler d'abord (en saumure ou à sec) pendant une nuit, puis les pendre ou les étaler au soleil. Avant de les mettre au soleil, il faut les laver.

Lorsque vous faites sécher des poissons sur des nattes, retournez les toutes les deux heures, pour qu'ils séchent vite.

Après trois jours au soleil, le poisson doit être sec.

Si vous avez plus de poisson séché que vous ne pouvez en consommer immédiatement, vous pouvez le garder dans un endroit sec et sombre. Il ne faut pas poser le poisson par terre, mais sur des planches, et il faut le recouvrir d'un sac ou d'une natte.

Toutes les deux semaines, remettez le poisson au soleil pendant une heure ou deux, puis rangez le encore au sec.

*Comment —*

## FUMER LE POISSON

Vous pouvez conserver presque tous les genres de poissons en les fumant au dessus d'un petit feu. Il y a, en gros, trois façons de procéder; on peut -

- . fumer et cuire le poisson
- . ou fumer le poisson à chaud
- . ou fumer le poisson à froid.

### POISSON FUME ET CUIT.

Si vous voulez manger le poisson le jour où vous l'avez pris, il est facile de de le faire fumé et cuit. Le poisson que vous n'aurez



LE FUMAGE DU POISSON AU DESSUS DU FEU.