

L'HUILE DE FOIE DE MORUE

LA morue est certainement un des poissons dont les différents organes sont utilisés dans les industries les plus diverses. Tout en elle est utilisé: le corps tout entier, la masse musculaire est salée et conservée pour les usages comestibles; la tête sert d'appât ou bien est vendue comme engrais; la roque formée par les oeufs est conservée dans le sel pour être vendue plus tard aux pêcheurs de sardines; enfin, le mésentère même, sous le nom de "nove", est un bas produit quelquefois employé dans l'alimentation; le foie, enfin, est la source de l'huile de foie de morue.

La morue est un long poisson fusiforme de 1 mètre à 1 m, 50 de long, dont le poids atteint quelquefois jusqu'à 8 kilogrammes. Sa couleur est foncée sur le dos et très claire sur le ventre, avec des variantes suivant les espèces; c'est ainsi que la grande morue de Terre-Neuve présente sur le dos, d'un gris jaunâtre tacheté de brun, deux grandes raies blanches qui s'étendent longitudinalement, tandis que l'églefin ou morue longue d'Islande présente au contraire une ligne noire latérale.

C'est au milieu du mois d'avril que les premiers bancs de morues apparaissent en Islande et à Terre-Neuve. Aussi les navires armés pour la pêche partent-ils vers la fin de février, la durée de la traversée étant d'environ cinq semaines.

Les bateaux de pêche sont des goélettes montées par un nombre de matelots variable suivant la taille du bâtiment et suivant le port d'embarquement; néanmoins ce nombre, qui est de vingt-cinq hommes en moyenne, ne tombe pas au-dessous de dix et ne s'élève guère au-dessus de trente. L'état-major du bâtiment est généralement formé par un capitaine et deux officiers, puis l'équipage comprend les matelots proprement dits, un certain nombre d'ouvriers dont la présence est indispensable, enfin, un ou deux mousses de douze ou quatorze ans. Tous concourent à la pêche; et aussi les capitaines cherchent-ils toujours à embarquer le plus de monde possible, car, plus le nombre de pêcheurs est grand, plus la pêche est fructueuse. La campagne dure environ jusqu'à la fin d'août, époque à laquelle le poisson remonte plus haut vers le nord.

La pêche a surtout lieu à Terre-Neuve, bien que la morue abonde dans un grand nombre de pays, en Islande, en Norvège, en Ecosse; mais c'est le French shore qui est toujours l'endroit de choix. C'est la partie de Terre-Neuve où par suite du traité d'Utrecht, nous avons le droit exclusif de pêche et celui d'établir sur la

côte les cabanes et les appareils nécessaires au traitement de la morue et à sa préparation. Le lieu de pêche est surtout formé par les bancs alluvionnaires qui entourent l'île et qui ont été déposés par les icebergs dont la fonte a laissé tomber au fond de la mer les moraines qu'ils avaient entraînées. En Islande, la pêche est favorisée par l'absence presque complète de nuit, mais, en revanche, une brume s'étend sur la mer pendant des semaines entières et rend absolument opaque l'espace qui entoure les vaisseaux.

En Norvège, enfin, et aux îles Lofoden, la morue est pêchée dans tous les fjords, de la côte, et c'est là surtout que se prépare l'huile de foie de morue.

On pêche la morue au moyen de filets ou de lignes; les filets sont la "senne" ou la "trappe", qui permettent de recueillir à la fois d'énormes quantités de poisson.

Parmi les lignes les plus employées, la ligne de fond a un intérêt tout particulier. Elle est formée par une corde de plus de 100 mètres de long, à laquelle sont fixés, de distance en distance, au moyen de cordelettes, des hameçons amorcés avec un appât spécial qu'on appelle la "boëtte". La boëtte est constituée soit par des harengs, soit par une sorte de petite morue appelée "capelan", de la grosseur d'un merlan environ. Enfin, on emploie certains mollusques, tels que le "bulot" et la "coque", dont les morues sont particulièrement friandes. La ligne de fond est disposée au moyen de petites chaloupes à fond plat, de 5 mètres de long environ, que l'on appelle des "dorés". Les dorés portant pêcheurs et lignes installent autour du navire tout un réseau d'appâts. L'extrémité d'une ligne est fixée à une bouée, le milieu à une seconde, l'autre extrémité à une troisième; on la relève douze heures après et l'on recueille les poissons qui se sont pris aux appâts.

La ligne de fond est employée surtout à Terre-Neuve, tandis que, dans les autres lieux de pêche, on emploie la ligne à main, longue corde d'une centaine de mètres que l'on relève et que l'on plonge alternativement jusqu'à ce que le poisson ait mordu à l'hameçon.

Enfin, on emploie quelquefois la "faulx" qui est formée par une ligne terminée par un poisson de plomb, présentant latéralement deux hameçons. Les pêcheurs font descendre ce poisson au milieu des morues et le relèvent ensuite brusquement, accrochant à droite et à gauche tout ce qu'il rencontre.

Le poisson, une fois sur le pont du bateau, subit toute une série de préparations. Un matelot, appelé "piqueur", l'ouvre, tandis que le "accolleur" lui enlève la tête, les intestins, les oeufs et le

foie; on arrache la colonne vertébrale, on lave le poisson et on le jette dans la cale, où il est salé et étendu en couches régulières.

Le foie de la morue est la source de l'huile médicale; l'aspect de l'organe varie suivant l'époque; il est maigre, petit et dur en hiver, en même temps que la couleur est rouge brun; un peu plus tard, vers le mois de mars, il est déjà plus gros et moins coloré; mais c'est au mois de mai qu'il devient vraiment gras, acquiert un volume considérable; il est blanc, à l'aspect crémeux.

L'origine de cette accumulation de graisse est peut-être pathologique, ou accompagne simplement l'élaboration et la ponte des oeufs; mais il est bien plus probable que c'est une réserve alimentaire: l'animal, se trouvant en présence d'une nourriture très abondante, formée par les bancs des poissons qu'il poursuit, accumule ces réserves dans le foie; ce serait donc un "foie gras" alimentaire.

Les foies des morues sont empilés dans des cuves appelées "cajots" ou "foissières" et abandonnés à la fermentation; l'eau et le sang tombent au fond de la cuve, d'où ils peuvent être soutirés. L'huile qui vient surnager peut être décantée de façon à la fractionner en différents produits variables avec la durée de la préparation. Au début, on a des huiles jaune pâle, peu odorantes; à la fin, des huiles noires d'une odeur nauséabonde. Le résidu soumis à l'ébullition fournit encore de l'huile et laisse une masse noirâtre employée comme engrais.

Quelquefois, les cuves sont simplement formées par des barriques ou des tonneaux que l'on remplit aux trois quarts et dans lesquels se fait la fermentation.

En termes de métier, on dit que les foies sont "mis à confire". La fermentation terminée, on observe d'abord une masse solide qui est entraînée à la surface, que l'on "gagote", c'est-à-dire que l'on écume et que l'on exprime. Puis, la masse huileuse se recouvre, à la fin de la fermentation, d'une écume que l'on appelle "chapelet"; on l'en débarrasse encore avant de la mettre en fûts.

Les huiles sont ensuite blanchies, soit par le noir animal, soit par exposition au soleil.

Enfin, on a cherché depuis un certain temps à obtenir des huiles blanches natives. Pour cela, on soumet les foies frais à l'action de la chaleur dans des bassines à large surface et à faible profondeur, chauffées au bain-marie ou au bain de sable. La température maximum est d'environ 60°; on décante l'huile au fur et à mesure de sa formation, en même temps que l'on agite les foies; on laisse déposer, on filtre à travers une "chausse" et l'on a un produit se conservant