

Il a été procédé à des mensurations de la façon indiquée par M. le Docteur UNGER au précédent Congrès tenu à Rome, en 1927 (1), lors des empoissonnements en Avril et lors des pêches en Octobre. Les moyennes, pour cinq spécimens de chacune des sortes en élevage, sont données par le tableau E.

Pour les étangs de pose, on utilise, actuellement, des géniteurs de la Souche Frauenberg dont les caractéristiques d'ichthyométriques sont fournies par le tableau F.

TABLEAU F. — *Caractéristiques ichthyométriques des géniteurs, souche Frauenberg, utilisés pour la pose à Wodnan.*

DIMENSIONS OU RAPPORTS	FEMELLES	MALES
Longueur du corps L .....	58 <sup>c</sup>	56 <sup>c</sup>
Hauteur du corps H.....	20	21
Largeur du corps l.....	13	11
Longueur de la tête t.....	9	10
Indice de profil $\frac{L}{H}$ .....	2,9	2,6
Indice de section $\frac{H}{l}$ .....	1,5	1,9
Rapport $\frac{L}{l}$ .....	6,4	5,6
Poids.....	4 <sup>k</sup> 800	3 kgs

Pour compléter ce travail, il serait nécessaire de procéder à des analyses d'eau durant le mois de Juin, qui est celui où la production de plancton et, par suite, de Poisson, est la plus forte ; il faudrait, ensuite, déterminer la composition chimique des divers organismes formant le fonds de la nourriture de la Carpe.

Les recherches relatives sont en cours, j'espère être bientôt à même d'en publier les résultats.

## RETOUR A L'ÉCONOMIE ET A LA SANTÉ PAR LE POISSON FRAIS

Par M. F. PATÉ

Pisciculteur, à Sarre-Union (Moselle).

Tandis qu'avant-guerre la pisciculture française allait doucement de son petit train, sans trop d'ambition pour sa production, sans trop de soucis pour un écoulement rémunérateur de sa marchandise, l'après-guerre, au contraire, enregistra à tout égard, aussi bien pour la cypriniculture que pour la salmoniculture, un important revirement.

(1) *The Ungarian Carpe and other Fishes, their life and their economic significance* : par Unger — Rome 1929.

Voir à ce sujet, *Bulletin*, Juin 1930, p. 277.

Le mot d'ordre « production », lancé en haut lieu, pour toute la France, en vue du redressement national, impliquait un redoublement d'effort dans tous les domaines de la vie économique ; c'est par une exploitation plus intensive et plus rationnelle de notre domaine agricole que se traduisit, pour les pisciculteurs, le mot d'ordre donné.

Après dix années de labeur persévérant, voici venu le moment de jeter un regard sur le chemin parcouru.

Certes il n'est personne qui, en France où à l'étranger, songe à nier que les efforts aient été couronnés de succès, non seulement en ce qui concerne les rendements en général, mais aussi quant à l'état d'entretien des bien-fonds et du matériel de pêche qui, tous deux, concourent à la production.

Cependant, si nos pisciculteurs peuvent prétendre à juste titre à quelques mentions honorables pour la modernisation de leurs procédés de production, au moins semble-t-il qu'en cypriniculture ils ne se soient pas toujours préoccupés de leur indépendance de l'étranger pour l'écoulement de leurs produits.

Ayant à écouler une récolte essentiellement périssable, et habitués à voir des marchands grossistes d'au delà de nos frontières venir en France, prendre sur place et en un seul chargement les produits de toute une exploitation, nos producteurs n'eurent bien souvent que peu d'égard pour le commerce local qui fut traité plus ou moins en parent pauvre, alors qu'il eut mérité d'être fortifié et encouragé.

L'évidence de ces faits apparaît en ce moment, plus particulièrement, en raison des difficultés économiques sérieuses, rencontrées par certains pays voisins, gros consommateur de Carpes et Tanches, qui a un peu ralenti ses achats en France.

L'occasion est donc bonne à saisir pour remédier à un état de choses qui consistait à n'approvisionner le commerce français qu'après que l'étranger se fut copieusement servi chez nous. C'est d'autant plus facile d'y remédier que nous enregistrons partout, en France, une recrudescence de la consommation de Poisson, notamment du Poisson d'eau douce.

Cette préférence des consommateurs pour le Poisson est, d'ailleurs, des plus justifiées, non seulement en raison des prix relativement modiques du Poisson, comparativement à la viande de boucherie qui hausse de plus en plus, mais à cause des vitamines que contient le Poisson frais. Nul n'est besoin, en effet, d'être Docteur en médecine pour savoir que la cuisson (mieux dit : le mijotement) d'un Poisson, d'une Carpe moyenne par exemple, n'exige que vingt petites minutes et c'est cela qu'il importe de souligner eu égard au souci de ne pas détruire les précieuses et indispensables vitamines que réclame notre être appauvri.

De plus, le consommateur de Poisson frais sait qu'à une époque où

tout le monde souffre plus ou moins d'embarras gastriques, il importe de varier les menus ; il convient d'apprécier de mieux en mieux les plats légers, d'une digestion facile, et c'est là ce que lui procure par excellence l'usage du Poisson de rivières et d'étangs.

Toutes ces raisons invoquées pour un plus judicieux emploi culinaire de notre gent aquatique, ne manquant assurément pas d'à propos et gagnent peu à peu toutes nos populations à la ville comme à la campagne. Et s'il est vrai que seuls certains hôteliers et restaurateurs y restent réfractaires et s'obstinent à ne pas faire figurer de Poissons sur leurs menus quotidiens, de plus en plus nombreuses sont les petites guinguettes qui en font une spécialité des plus achalandées.

Et notre conclusion sera le mot d'ordre suivant :

*Economie et retour à la santé par le Poisson frais.*

---

## CONCEPTIONS MODERNES DE L'ACIDITÉ LE PH - SA MESURE - APPLICATIONS.

Par M. OUDIN

Inspecteur principal des Eaux et Forêts, Chef de la 1<sup>re</sup> Section  
de la Station de Recherches et d'Expériences de l'Ecole Nationale des Eaux et Forêts (1).

---

### GÉNÉRALITÉS — NOTIONS DE PH

Autrefois, il y a quelque trente ou quarante ans, les manuels d'enseignement caractérisaient la fonction acide par les propriétés suivantes : les acides renferment dans leurs molécules un ou plusieurs atomes d'hydrogène, remplaçable par un métal ; les acides s'unissent aux bases pour donner des sels, aux alcools pour donner des éthersels ; ils font virer au rouge la teinture de tournesol, etc... Exemple : dans l'acide chlorhydrique (H Cl), l'hydrogène peut être remplacé par le sodium (Na) pour donner le chlorure de sodium (NaCl), qu'on obtient facilement par action de l'acide sur la soude.

Aujourd'hui comme hier, ces propriétés restent les caractères essentiels des acides, mais les théories modernes ont ajouté une notion nouvelle considérée actuellement comme fondamentale : les acides en solution dans l'eau donnent naissance à des ions H, tandis que les bases en solution dans l'eau donnent naissance à des ions OH.

---

(1) La première partie de cet article est, à peine retouché, le texte d'une conférence donnée à la Société des amis et anciens élèves de l'Ecole nationale des Eaux et Forêts et publiée en 1930 par le Bulletin de cette Société (n° 30) ; la reproduction en ayant été aimablement autorisée par le Président : M. le Conservateur des Eaux et Forêts MADELIN.

La seconde partie est originale, ayant été rédigée spécialement pour le *Bulletin français de pisciculture* dont les lecteurs sauront grand gré à M. OUDIN d'avoir pris la peine d'exploiter et résumer, à leur intention, les travaux ayant trait aux applications piscicoles des connaissances acquises en matière d'acidité (N. d. L. R.).