

LA CARPE DE QUALITÉ

Par M. DE DROUIN DE BOUVILLE

Inspecteur principal des Eaux et Forêts en retraite (1).

La Carpe de qualité n'est pas la Carpe noble. Actuellement, on n'attache plus grande importance, en ichthyotechnie, à cette question de l'ascendance, de la pureté du sang, sur laquelle on s'est longtemps hypnotisé. Plus encore aujourd'hui qu'il y a quatre ans (2) nous avons la conviction que la Carpe d'élite doit ses vertus, non à sa généalogie, mais à la science et la conscience de son éleveur.

Toutefois cette Carpe d'élite — autrement dit à croissance rapide — n'est pas forcément une Carpe de qualité. Ceci parce que la plupart des éleveurs se préoccupent exclusivement de la quantité des poissons à extraire de leurs étangs. Aujourd'hui, par travail du sol, épandage d'amendements, et surtout par nourrissage de sujets maintenus en bonne forme par une sélection attentive, ou issus de croisements judicieux, on arrive à des rendements colossaux atteignant jusqu'à 600 kilogrammes à l'hectare (3). Mais il semble qu'on parvienne, du même coup, à une exploitation anti-économique.

On commence à s'apercevoir en Allemagne, pays dont le marché règle plus ou moins celui des autres, qu'on a trop disposé de la clientèle. Dans l'état de dépression économique présent, elle ne suit plus. Les cours du poisson d'étang fléchissent au-dessous du prix de revient calculé par le producteur, car il dépasse la valeur d'appréciation par le consommateur.

Des voix autorisées, notamment celle de VOGEL (4), s'élèvent depuis quelque temps, outre Rhin, pour rappeler que la Carpe est un aliment relativement coûteux.

Déjà, en 1888, le maître pisciculteur SUSTA (5) faisait connaître que, pour une Carpe de 3.051 grammes, les parties comestibles ne s'élevaient qu'à 1.500 grammes, soit moitié. En 1899, LEHMANN (6) a indiqué pour des Galiciennes de 938 à 1.082 grammes, une proportion de chair variant

(1) Rapport présenté à la « Journée de la Carpe » à Lyon, le 9 Novembre 1932.

(2) *Bulletin français de Pisciculture* : — Novembre 1928, n° 5, p. 105.

(3) E. WALTER. — *Die Versuche 1931 in der bayerischen teichwirtschaftlichen Versuchsanstalt Wielenbach*. — *Fischerei Zeitung*, Neudamm ; — n° 42 ; 16 Octobre 1932, p. 498.

(4) *Korrespondenzblatt für Teichwirtschaft*, Gross-Tzschacksdorf ; — 1932, *passim*.

(5) *Die Ernährung der Karpfen und seiner Teichgenossen* ; — Herrcke et Lebeling, Stettin, 1888.

(6) *Korrespondenzblatt für Teichwirtschaft* ; — n° 7, 1^{er} Avril 1932, p. 103 ; — n° 18, 15 Septembre 1932, p. 280.

de 45,30 à 46,60 %. KÖNIG (1), en 1914, pour une grosse Carpe de 6.560 grammes, a trouvé 43,60 %. Enfin, en 1931, METZNER et RÖHLER (2), opérant plus minutieusement que leurs prédécesseurs, sont arrivés, pour un poisson du Schleswig-Holstein, à séparer 60,13 % de parties comestibles.

Prenons ce dernier cas, le plus favorable. Au prix de détail, plutôt bas, de 2 RM, 40 pratiqué dernièrement à Berlin, le poisson, qui pesait 1.803 grammes, aurait été payé 4 RM, 35. Pour ce prix on a 1.082 grammes de chair, y compris les arêtes fines, le foie et les œufs, dont la valeur ressort ainsi à 4 RM. le kilo. C'est le double, exactement, de ce qu'eussent coûté, sans os, les meilleurs morceaux de bœuf ou de porc, à la même époque, sur la même place.

Pour que semblable écart soit acceptable, il est essentiel que la Carpe soit avantageuse, plaisante, appétissante ; qu'elle flatte l'œil et fasse venir l'eau à la bouche.

De la sorte se dégage la notion de la Carpe de qualité. Carpe d'élite, évidemment, mais non poussée, forcée, avec l'unique souci du poids fourni en un an par l'unité de surface. C'est celle qui donne, non le rendement record au producteur, mais la satisfaction optima au consommateur. Dans ces conditions, elle obtient le prix fort.

**

Quelles seront les caractéristiques de ces Carpes recherchées des gourmets, poissons de luxe qu'on ne marchande guère ?

Leur poids ; leur format ; peut-être leur livrée ; par-dessus tout : leur saveur.

**

On doit, tout d'abord, poser en principe que la Carpe de qualité est une Carpe lourde (*Schwerkarpfen*), soit un poisson de 2 kilos au moins et, préférablement, de 3 kilos. C'est celui qui, voici un demi-siècle, fonda la réputation de SUSTA, directeur, en Bohême, d'un domaine piscicole comprenant environ 10.000 hectares d'étangs. Cette sorte s'est raréfiée devant la submersion du marché allemand par les Carpes légères (*leichte Karpfen*) de 250 à 1.000 grammes dont, voici une quarantaine d'années, BURDA s'est fait le propagandiste, en vantant leur production plus facile et plus rapide. Mais les sujets de poids font toujours prime.

Prenons la répartition des Carpes en quatre catégories basées sur le nombre de têtes aux 50 kilos, telle qu'elle est adoptée à Berlin. Voici comment, d'après VOGEL (3), s'établissent les prix respectifs pour des cours moyens de : — 160 RM. aux 100 kilos pour poissons livrés gare départ par le producteur — et et 2,40 RM. au kilo pour vente au consommateur :

(1) *Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmitteln* ; — Springer, Berlin, 1914.

(2) *Allgemeine Fischerei Zeitung*, Augsburg ; — n° 11, 1^{er} Juin 1931.

(3) *Korrespondenzblatt für Teichwirtschaft* ; — n° 14, 15 Juillet 1933, p. 210 ; — n° 17, 1^{er} Septembre 1932, p. 260.

CATÉGORIES	PRIX D'ACHAT 100 Kgs	PRIX DE VENTE Kilo
1. — (20-30) soit K : 2,500—1,666 par tête .	190 RM.	2 RM. 70
2. — (30-40) — K : 1,666—1,250 —	170 —	2 — 50
3. — (40-50) — K : 1,250—1 » —	150 —	2 — 30
4. — (50-70) — K : 1 »—0,714 —	130 —	2 — 10

En Hongrie, les moyennes mensuelles du marché de Budapest ont varié comme suit au cours du premier semestre de l'an dernier :

Carpes grosses (Plus de 2 k.).....	1,50-2 » Pengoës
Carpes moyennes (1 $\frac{1}{2}$ à 2 k.).....	1 »-1,80 —
Carpes petites ($\frac{1}{2}$ -1 k.).....	0,85-1,40 —

Enfin, au pays des Carpes monstres, en Roumanie, voici, toujours pour la période de Janvier-Juillet 1932, les résultats obtenus aux ventes aux enchères par les bureaux de l'Etat :

POIDS	MOYENNES MENSUELLES		MOYENNE SEMESTRIELLE
	Plus bas	Plus haut	
Plus de 4 kilos.....	28,66 lei	56,28 lei	41,23 lei
De 2 à 4 kilos.....	22 » —	43,14 —	31,45 —
Moins de 2 kilos.....	12 » —	23,57 —	18,22 —

Complétant par ces dernières données celles de la statistique allemande, on arrive à se rendre compte que la progression du prix unitaire avec l'augmentation du poids par pièce est approximativement la suivante :

Sujets de 1 kilo, le kilo.....	1 »
— 1-2 kilos, le kilo.....	1,23
— 2-4 kilos, le kilo.....	2,12
— 4-5 kilos, le kilo.....	2,80

Par conséquent, la Carpe est un Poisson dont le prix au kilogramme croît avec la taille. Il n'en va pas toujours de même.

Ainsi, pour deux autres poissons d'étangs, voici les cours du marché de Berlin pour la période de 1927 à 1932 :

ESPÈCES ET SORTES	MOYENNES ANNUELLES		MOYENNE QUINQUENNALE
	Plus bas	Plus haut	
Brochet vivant gros ...	1 RM. 32	1 RM. 62	1 RM. 44
— — moyen.	1 — 56	1 — 30	1 — 98
— — petit ..	2 — »	2 — 70	2 — 37
Tanche vivante grosse.	1 — 82	2 — 28	2 — 03
— — portion.	2 — 14	3 — 08	2 — 81

Etant incontestable que les gourmets recherchent la Carpe lourde, consentant, pour les belles pièces, des prix relativement élevés, c'est par son poids que se distinguera tout d'abord la Carpe de qualité.

**

La grosseur du poisson n'est pas tout, il sied encore que soit satisfaisant l'aspect extérieur, en tant surtout que révélateur de la structure intime. Or la configuration, le galbe trouvent leur expression dans le *format* (1), qui lui-même se définit par deux rapports de dimensions : — d'abord l'indice de profil, quotient de la longueur L (2) par la hauteur maxima H ; — ensuite l'indice de section, quotient de cette même hauteur par la plus grande largeur l.

Selon la distinction établie en 1901 par WALTER (3), les Carpes d'élevage sont dites : — trapues si $L/H < 2,60$ — normales si $2,60 < L/H < 2,80$ — enfin longues si $2,80 < L/H < 3$.

Par ailleurs, UNGER (4) a distingué les Carpes sveltes des Carpes râblées selon que H/l est supérieur ou inférieur à 1,95.

Sur ces bases, quel sera le signalement de la Carpe de qualité ?

Pour l'établir de façon indiscutable, il faudrait connaître le format correspondant au pourcentage le plus avantageux en parties comestibles. Nous avons vu, dans ce qui précède, que d'après les constatations faites jusqu'à ce jour, il variait de 43,60 à 60,13 %. Il y a entre ces chiffres un écart appréciable montrant l'importance du gabarit du poisson pour le consommateur.

On trouve, dans la littérature, une analyse anatomique complète de Carpe (5).

PARTIES	ETAT FRAIS	APRÈS DESSICCATION	APRÈS INCINERATION
Ecailles.....	85 gr. (2,79 %)	43 gr. (6,20 %)	11,78 gr. (12,39 %)
Squelette.....	285 — (9,34 %)	142 — (20,46 %)	54,14 — (56,95 %)
Chair compris arêtes fines...	992 — (32,55 %)	243 — (35,02 %)	11,15 — (11,72 %)
Œufs et viscères, rouge pâle....	902 — (29,56 %)	239 — (34,43 %)	18 » — (18,94 %)
Sang et viscères, rouge vif.....	115 — (4,75 %)	239 — (3,89 %)	» ?
Eau.....	641 — (21,01 %)	» »	» »
Totaux.....	3.051 gr.	694 gr.	95,07 gr.

(1) DE DROUIN DE BOUVILLE. — Le format des Carpes, communication faite au Congrès de l'Association internationale de limnologie à Budapest, 1930 ; — voir aussi : — *Bulletin français de Pisciculture*, n° 33, Mars 1931, p. 267.

(2) Mesure prise de la pointe du museau à la naissance de la caudale.

(3) Dans le traité de KNAUTH : — *Die Karpfenzucht* ; — Neumann, Neudamm, 1901.

(4) *Über ungarische Edelkarpfen* — *Korrespondenzblatt für Fischzüchter*, Juillet 1930.

(5) SUSTA. — *Die Ernährung der Karpfen und seiner Teichgenossen* ; — Herrcke et Lebeling, Stettin, 1888.

Malheureusement, nous n'avons pas le signalement du poisson, nous savons seulement qu'il était de souche Bohémienne.

Il est cinq autres Carpes pour lesquelles, on l'a vu, divers auteurs ont donné la répartition du poids entre les parties comestibles et les déchets, mais sans indiquer leurs dimensions (1).

Dans ces conditions, on éprouve quelques embarras à dégager le format idéal de la Carpe de qualité.

Force est de s'inspirer de considérations qui n'ont pas la même autorité que des mensurations et pesées précises.

Elles amènent à négliger l'indice de profil et à porter spécialement l'attention sur celui de section. Ceci parce que l'importance relative des téguments et du squelette augmente apparemment avec la hauteur du corps.

Il semble qu'il faille plus d'étoffe pour habiller une Carpe svelte à dos élevé qu'une Carpe râblée à échine large ; on pourrait, au besoin, l'établir en étudiant la déformation d'une ellipse, courbe qui est approximativement celle limitant la section transversale d'un poisson. Pour un périmètre — ou tour de taille — donné, la surface circonscrite diminue quand augmente l'écart entre les longueurs des axes.

En outre, les protubérances des vertèbres : neurépinés d'une part, côtes pleurales de l'autre, sont plus développées chez le poisson à corps comprimé latéralement.

Bref, jusqu'à plus ample informé, il est à croire que, plus l'indice de section est faible, plus le format est avantageux. Ajoutons avec UNGER (2), que les poissons épais se recommandent comme étant de meilleure présentation ; ils se dressent mieux, et, surtout, donnent, par tronçonnage, de plus belles tranches. Ceci n'est pas indifférent, car la Carpe lourde est appelée à être débitée, soit dans les poissonneries, soit au restaurant.

Par conséquent, étant bien entendu que le poisson de choix sera toujours un sujet d'élite caractérisé par la bosse nucale, il sera d'autant mieux prisé qu'il sera plus dodu, de carrure plus massive.

D'après la documentation actuellement rassemblée, c'est entre 1,60 et 1,85 qu'oscillerait l'indice de section de la Carpe de qualité. On rencontre, comme répondant à cette formule, parmi les types bien étudiés, des Hongroises (*Tata* : 1,61 — *Biharugra* : 1,85) et certaines Allemandes (*Lausitz* : 1,71 — *Schwarzenfeld* : 1,85). Il doit y avoir aussi des sortes françaises du format requis, mais, chez nous, la cyprinométrie attend son protagoniste.

(1) METZNER et RÖHLER ont cependant mesuré l'exemplaire par eux étudié, mais la longueur a été prise de la pointe du museau à l'extrémité de la queue et la hauteur en arrière de la dorsale.

(2) *Magyar-Német nemespanty keveztezesek* ; — Halászati. Budapest ; — n° 11-12, 15 Juin 1932, p. 51.

* * *

Voyons, maintenant, si la Carpe lourde et râblée à laquelle iront les suffrages des amateurs doit porter une livrée spéciale.

C'est là une question débattue en Europe centrale. Il y a les partisans de l'Écaille ; il y a les tenants de la Miroir ou Cuir.

Les commerçants font valoir que la Carpe ordinaire, avec sa souple cuirasse, supporte mieux les transports et se conserve mieux en piscine. Tel est, entre autres, l'avis exprimé par le *Syndicat des poissonniers allemands* (1). Il est de fait que les spécimens mi-vêtus ou nus sont exposés à lésions superficielles et que les écorchures, éraflures, desquamations les déparent fâcheusement.

Quant aux maîtres queux, ils apprécient, chez la Carpe à écailles, la consistance plus ferme de la chair, qui se tranche mieux, d'où moindres déchets ; ils signalent que la peau des autres types, après cuisson, est d'un aspect déplaisant. Ainsi se résume notamment la réponse faite, lors d'une enquête, par l'*Association des cuisiniers hongrois* (1).

Mais si les opinions des deux corporations précédentes méritent considération, les gourmets surtout ont voix au chapitre. Or, ils ne sont pas unanimes.

Une majorité semble pourtant se dégager en faveur de l'écaille, mais le principal grief relevé à l'encontre de la Miroir est qu'elle est trop grasse. On le trouve nettement exprimé par des connaisseurs tels que HAEMPEL, Professeur à l'École supérieure d'Agriculture de Vienne, et VOGEL, Directeur de la *Korrespondenzblatt für Teichwirtschaft*, périodique très lu en Allemagne.

Il est possible, il y a même des raisons de croire qu'il y a, chez les sujets à écaillage incomplète ou nulle, une certaine prédisposition à l'obésité, qui rend la chair moins appétissante et digestible. Mais, comme on le verra par la suite, cet excès d'embonpoint n'a rien de fatal et est imputable à la suralimentation.

Tout bien examiné, on ne voit pas de raison vraiment décisive pour disqualifier à priori une Miroir ou une Cuir. On les admettra donc à faire valoir leurs titres, quitte à discuter d'un peu plus près.

* * *

Ce qui, éminemment, fait le mérite de la Carpe de qualité, c'est sa saveur. Il est essentiel que sa dégustation procure cette plénitude de jouissance, cette euphorie gastronomique, qu'engendrent de concert la consistance délicate de la chair et l'exqu Coastité de son arôme.

Mais comment analyser, définir, classer les sensations gustatives ? S'il

(1) F. ZIMMER. — *Carpe à écaille ou Carpe miroir ?* — Athenaeum, — Budapest, 1932.

y a l'acoustique et l'optique avec leurs formules algébriques, les sciences du tact, de l'odorat et du goût sont encore dans l'enfance.

Pour se faire une idée des facteurs qui influent sur la valeur culinaire d'un aliment, on en est réduit à s'adresser à la chimie.

Par première analyse, les éléments constitutifs d'une chair quelconque se répartissent en : — eau, qu'on élimine par dessiccation ; — matières organiques combustibles, qu'on brûle ; — substances minérales formant le résidu de l'incinération.

L'eau, insipide, ne joue, dans l'excitation des olives sensibles de certaines papilles linguales, qu'un rôle d'intermédiaire, de dissolvant.

Les substances minérales, peu abondantes dans l'ensemble, se rencontrent surtout dans les parties non comestibles du poisson. On a vu, plus haut (1), leur répartition pour une Carpe de 3.051 gr. En ajoutant aux cendres des muscles (11 gr.) celles de l'appareil génital, évaluées à 9 gr., on arrive à un total de 20 gr. environ pour les parties comestibles, soit 22 % du total.

Sans doute la teneur de la chair en métalloïdes (phosphore, calcium, sodium, potassium, fluor), ou même en métaux (fer, cuivre) doit influencer quelque peu sur la saveur, mais l'action de ces corps est ignorée et paraît négligeable.

Restent les matières organiques, qui ont une prépondérance marquée. Elles se répartissent en trois groupes.

Le premier comprend les hydrocarbures ou hydrates de carbone où le carbone est associé avec l'hydrogène et l'oxygène, ces derniers se trouvant dans la même proportion que dans l'eau. Mais ils font défaut dans la chair de tous les poissons, tant de mer que d'eau douce.

Viennent ensuite les graisses, mélanges variés de palmitine $C^3 H^5 (C^{16} H^{31} O^2)^3$, de stéarine $C^3 H^5 (C^{18} H^{33} O^2)^3$, et d'oléine : $C^3 H^5 (C^{18} H^{35} O^2)^3$.

Enfin, la dernière classe comprend les matières azotées dans la composition desquelles entrent le carbone, l'hydrogène, l'oxygène, l'azote et, éventuellement, le soufre et le phosphore. La plupart ont une composition voisine de celle de l'albumine ou blanc d'œuf ($C^{250} H^{409} Az^{67} O^{81} S^3$) et sont dites, en conséquence, albuminoïdes ou protéiques.

Il y aurait aussi à faire mention des vitamines, importantes au point de vue hygiénique, mais on est très mal renseigné à leur sujet pour ce qui concerne le poisson d'eau douce. Celles solubles dans l'eau (hydrosolubles) feraient défaut dans leur chair : seules ont été décelées les vitamines solubles dans les graisses ou liposolubles (A : antixérophtalmique ; — D : Antirachitique). Rien ne donne à penser que ces dernières aient de l'importance au point de vue qui nous occupe.

Ces renseignements généraux permettront d'interpréter la documen-

(1) Page 224.

tation fournie sur la Carpe par le tableau ci-après, qui rassemble les résultats de toutes les analyses intéressantes.

AUTEURS	Eau %	Matières azotées %	Matières grasses %	Matières minérales %	Observations
SUSTA (1).....	73,30	19,60		3,10	Bohémienne de 3.051 g.
BALLAND (2).....	78,90	15,71	4,77	0,54	Sans peau ni arêtes.
KÖNIG et SPLITZGERBER (3).	73,34	20,50	6,21	1,22	Poisson entier.
KÖNIG (1).....	76,97	21,68	1,09	1,33	id.
KOSTYCHEFF (2).....	79,89	17,55	1,42	1,14	id.
LEHMANN (1).....	78,85	17,38	2,58	1,22	Galicienne de 938 gr. non nourrie.
Id.	74,92	17,11	6,82	1,16	Galicienne de 1.082 gr. nourrie au lupin.
Id.	73,89	16,73	8,34	1,13	Galicienne de 1.037 gr. nourrie de farine de viande et maïs.
Id.	71,60	16,17	11,13	1,12	Galicienne de 1.057 gr. nourrie de lupin et maïs.
ALQUIER (4).....	78,84	16,96	2,57	0,74	
SAENZ DIAZ (5).....	74,89	22,56	0,85	1,70	
METZNER et RÖHLER (1)...	68,34	13,60	16,11	2,30	Carpe miroir de 1.803 g. du Schleswig-Holstein, nourrie de lupin

(1) *Loco citato.*
 (2) D'après SMOLIAN : — *Handbuch der Binnenscherei*, II, p. 1018. — Denier et Nicolas, Berlin, 1920.
 (3) *Die Bedeutung der Fischerei für die Fleischversorgung im Deutschen Reiche.* — Farey, Berlin, 1909.
 (4) *Les aliments de l'Homme.* — Paris, 1908.
 (5) D'après *Industrias Pesqueras* : — Vigo, n° du 1^{er} Août 1930, p. 20.
 Voir aussi *Bulletin français de Pisciculture*, n° 27, Septembre 1930, p. 74.

Ces analyses, effectuées par des auteurs différents suivant des méthodes diverses, ne sont pas rigoureusement comparables, mais leur concordance, dans l'ensemble, est satisfaisante. Elles incitent à penser que la valeur gastronomique d'une Carpe tient essentiellement au rapport entre les matières azotées et les graisses.

Il faut du lard, pas trop n'en faut ;
L'excès en tout est un défaut !

Nous avons déjà vu le Professeur HAEMPEL reprocher à la Miroir et à la Cuir leur tendance à l'obésité et signaler que les poissons trop gras répugnent au consommateur. Le Docteur LEVENT (1) a fait remarquer dernière-

(1) Le Poisson d'eau douce dans l'alimentation ; la diététique. — *Gazette des Hôpitaux*, Paris ; — n° 18, 2 Mars 1932, p. 317.

rement que les Carpes d'élite importées d'Europe centrale en France, grasses dans leur pays d'origine, ont été transformées par nos pisciculteurs en Poissons charnus et de saveur plus fine. Observation très exacte et qui explique la préférence dont, en Allemagne, ces derniers sont devenus l'objet (1).

D'après le même auteur, comme au point de vue des sels minéraux et des matières azotées tous les poissons d'eau douce sont à peu près similaires, c'est par leur teneur en graisse qu'ils se différencient.

Classiquement, c'est le taux de 4 % qui établit une démarcation entre les espèces dites maigres et celles qualifiées de grasses. Mais, comme on le voit au tableau précédent, pour la Carpe, le pourcentage des matières grasses varie entre 0,85 et 16,11 % ; elle serait donc *incertæ sedis*. Au vrai, dans la nature, c'est un poisson maigre, mais on peut, artificiellement, le rendre tellement gras que les matières azotées en viennent à perdre leur habituelle prépondérance.

Qu'il y ait, alors, exagération, c'est ce que montrent les analyses de METZNER et RÖHLER (2), qui n'ont pas opéré seulement sur l'ensemble du poisson soumis à leur expertise, mais aussi, séparément, sur les parties comestibles et les déchets. Voici les résultats obtenus :

PARTIES	EAU	MATIÈRES		
		AZOTÉES	GRASSES	MINÉRALES
Mangeables.....	71,03	14,17	14,23	1,07
Immangeables.....	64,27	12,73	18,93	4,17

On le voit, la proportion des matières grasses est appréciablement plus élevée dans les déchets. Il y a là une anomalie, mieux l'indice d'un état qui, s'il n'est pas encore pathologique, le deviendra. Signalons, en passant, ce qu'a d'insatisfaisant un régime alimentaire qui alourdit surtout les parties inutilisables du poisson.

Eu égard à l'abondance des matières grasses dans un corps vivant, on distingue trois états : — la maigreur, — l'embonpoint — et l'obésité.

Il est certain que le sujet analysé par SAENZ DIAZ était étique. Mais la Galicienne non nourrie de LEHMANN, dont le poids n'est inférieur que d'une centaine de grammes à celui de ses congénères suralimentées, devait être déjà en bonne condition.

Par ailleurs, la Carpe de METZNER et RÖHLER est bouffie ; on peut avancer avec quasi-certitude que sa chair était flasque et molle. Et, de l'avis

(1) *Korrespondenzblatt für Teichwirtschaft*, Gross-Tzschacksdorf ; — n^{os} 10 et 11 ; 15 Mai et 1^{er} Juin 1932, pp. 145 et 161.

Voir aussi *Bulletin français de Pisciculture*, — n^o 48, Juin 1932, p. 378.

(2) *Loco citato*.

de VOGEL (1), les sujets de 1.037 et 1.057 grammes analysés par LEHMANN n'auraient pas été appréciés des gourmets, leur forte teneur en graisse étant écœurante (*Der hohe Fettgehalt... verdirbt den Appetit auf Karpfen*).

Comme conclusion, il semble que la Carpe, titrant plus de 7 % de matières grasses, ne soit plus à considérer comme poisson de qualité ; l'optimum, dans l'état actuel de nos connaissances, se fixerait aux alentours de 6 %. Avec ce taux, la chair doit avoir la consistance moelleuse, succulente, qui réjouit le palais des fines bouches.

Bien entendu, il n'y a pas à considérer seulement la quantité des graisses incluses dans les muscles, leur nature importe au premier chef, car c'est elle dont l'arome est surtout la manifestation.

Or, de même que l'embonpoint tient à la quantité des aliments ingérés, la qualité des matières grasses élaborées — et ceci est vrai aussi pour les matières azotées — est liée à celle de ces mêmes aliments. On ne saurait attirer trop l'attention sur ce point : la saveur dépend du régime.

On sait avec quelle facilité les tissus du poisson retiennent certains corps odorants en dissolution dans l'eau, — le pétrole par exemple — même lorsqu'ils s'y rencontrent en proportion si infinitésimale qu'ils ne sont pas décelables par l'analyse chimique (2).

Combien plus leur saveur sera-t-elle modifiée par les substances qu'ils absorbent par les voies digestives !

Pour la Truite, quelle différence d'arome entre les sujets sauvages, se nourrissant de proies vivantes, et les élèves des salmonicultures, gavés de chairs mortes ! Entre les premiers, des naturalistes gourmets font une distinction suivant qu'ont été plutôt mises à contribution les Crevettes d'eau douce (*Gammarus*) ou les Larves de Névroptères (Phryganides, Perlides) (3) qui enrichissent la chair, celles-ci en matières grasses, celles-là en matières azotées. Quant aux portions des viviers, peut-on comparer celles dont la pâtée est à base de marée fraîche et celles qui reçoivent de la viande d'équarrissage ? Certains, pour tirer meilleur parti de cette dernière, n'ont-ils pas imaginé de la parfumer à l'essence de thym !

Il est certain que, pour la Carpe aussi, la chair sera d'autant plus savoureuse que la nourriture — abondante toujours — sera constituée par des animalcules vivants. C'est donc, en principe, la renonciation à l'alimentation artificielle.

Que cette dernière n'améliore pas la qualité, la preuve en est fournie par les sollicitations des poissonniers berlinois qui s'adressent aux producteurs français pour avoir de la Carpe non nourrie. C'est cette dernière

(1) *Korrespondenzblatt für Teichwirtschaft*, n° 18, 15 Septembre 1932, p. 280.

(2) E. ANDRÉ. — La pollution des eaux et la chair des Poissons ; — *Bulletin français de Pisciculture* ; n° 43, Janvier 1932, p. 202.

(3) LESTAGE. — La Truite indigène et l'Arc-en-Ciel au point de vue de leur valeur nutritive ; — *Pêche et Pisciculture*, Bruxelles, n° 7, 15 Juillet 1930, p. 150.

qui a, à juste titre, les faveurs des gourmets d'Outre-Rhin. Signalons-le en passant, cette préférence est à l'origine de la campagne engagée en Allemagne pour obtenir le contingentement des poissons d'étang. Ne voyant que les rendements colossaux à l'hectare, les carpiculteurs silésiens et bavaois jettent sur le marché, en quantités massives, des Carpes à la fois légères et obèses. Le grand public s'en accommode quand elles deviennent attrayantes par leur bon marché ; les amateurs demandent à l'étranger ce qu'ils ne trouvent plus chez eux. Alors, on en vient à envisager des entraves au commerce extérieur pour imposer à la consommation le poisson national fabriqué en série.

S'abstenir de nourrissage n'implique pas régression, abandon total de la culture intensive. Non, on gardera des procédés modernes ce qu'ils ont de foncièrement bon et l'aquiculteur, comme l'agriculteur, sollicitera son fonds par des façons culturales et surtout par des amendements.

Ce que peuvent donner ces derniers, nous l'apprenons par les comptes rendus annuels de la Station bavaroise de recherches carpicoles, à Wielenbach. Citons, par exemple, les résultats de 1931, tout dernièrement publiés par WALTER (1). Ils concernent des étangs d'expérience ayant reçu l'empoissonnement dit normal, savoir: par hectare: — 120 Carpes de 2 étés, — 140 Carpes de 1 été, — 60 Tanches de 1 été.

NOMBRE D'EXPÉ- RIENCES	AMENDEMENTS (Dose à l'Hect.)	ACCROISSEMENT			
		PAR TÊTE			TOTAL à l'Hect.
		CARPES 2 étés	CARPES 1 été	TANCHES 1 été	
3	Néant (contrôle).....	458 gr.	309 gr.	111 gr.	100 kgs
3	Basiphosphate : 125 kgs.....	837 —	458 —	160 —	163 —
2	Basiphosphate : 125 kgs..... Chlorure de potassium : 250 kgs.	925 —	536 —	144 —	182 —
1	Poudre d'os « Viera » : 150 kgs..	782 —	458 —	120 —	145 —

On a, antérieurement, enregistré des rendements encore plus satisfaisants : avec le guano on est arrivé, en 1930, à doubler au moins l'accroissement naturel (*Naturalzuvachs*).

Ceci paraît suffisant.

Ajoutons, cependant, que si, dans certains cas exceptionnels, il devenait nécessaire de donner un complément d'alimentation à la Carpe de qualité, il faudrait intervenir très modérément avec des produits de premier choix. Ce serait une erreur de recourir, par exemple, à des grains altérés, à des farines avariées.

Par ailleurs, les gourmets n'admettent pas l'emploi du maïs ; au vrai, ils ne tolèrent que celui du lupin.

(1) *Fischerei Zeitung*, Neudamm ; — n° 42, 16 Octobre 1932, p. 498.

* * *

Résumons.

La Carpe de qualité est un poisson : — lourd, pesant ses 2 kilos, sinon plus, — à bosse nucale, — râblé, c'est-à-dire ayant un indice de section compris entre 1,60 et 1,85, — présentant de l'embonpoint, sans plus, ce qui implique une teneur en matières grasses inférieure de moitié au moins à celle en matières azotées et voisine de 6 %, par suite non nourri, au moins dans la règle.

Pareille Carpe sera, évidemment, de production relativement onéreuse, mais trouvera preneur à bon prix.

A ce poisson de luxe des égards dont dus.

Il réclame une préparation très soignée, mais raffinée dans sa simplicité, car il faut se garder d'éteindre son arôme sous les épices d'une de ces sauces qui, suivant l'expression courante, font manger le poisson. Il sied, au contraire, de mettre en valeur cette saveur propre de la Carpe extra ; son accommodement devra être ce qu'est l'accompagnement d'un orchestre de choix à la voix de la *prima dona*. A ce sujet, les cordons bleus consulteront avec fruit le gastronome logicien qui se dissimule sous l'énigmatique formule : J. M. X. 97 (1).

Enfin, quand paraît sur la table du festin le plat bien dressé, bien paré, c'est le moment de déboucher la bouteille de derrière les fagots. *Maledictus piscis in aqua tertia* ! disent plaisamment les Hongrois. Honnie soit la Carpe qui, après l'eau de l'étang et celle du court-bouillon, en connaîtrait une troisième ! En France nous n'avons que l'embarras du choix entre les crus généreux. Mais, s'il est plus d'un moyen de réaliser l'accord parfait entre la Carpe de qualité et le vin de grande classe, il en est un, rationnel semble-t-il, qui mérite d'être signalé en conclusion. Est-il gourmet, même ennemi du trône et de l'autel, qui resterait rebelle à l'harmonie de la Royale Neufbourg et du Châteauneuf pontifical ?

CONSULTATIONS TECHNIQUES

5) D. — *Qu'est-ce que le poisson dénommé Sandre dont les cours sont donnés par le Bulletin pour certaines places étrangères ? Serait-il susceptible d'élevage dans les étangs français ?* — (P. P., à Paris).

5) R. — Le Sandre (*Sander Lucioperca* L.), dit aussi Brochet-Perche, ou encore, de son appellation magyare : *Fogasch* ou *Fogosch*, est un Percidé de l'Europe centrale et orientale, où il se trouve dans les lacs et les grands cours d'eau.

Cette espèce, dont la chair est très estimée, est l'objet d'un élevage en eau douce ou saumâtre en Allemagne, Hollande, Hongrie, etc. Quelques essais ont été tentés dans notre pays, mais ont été arrêtés par la difficulté de fournir, économiquement, une quantité suffisante de blanchaille à un vorace de robuste appétit.

(1) Recettes de cuisine raisonnées : la Carpe ; — Poirier, Gien, 1932.