LES MARCHÉS DE LA CARPE EN EUROPE CENTRALE

Par le Docteur EMILE SCHULMANN

Directeur de la *Société anonyme pour l'exploitation des étangs hongrois.*

Lorsqu'il y a cinq ans j'ai donné ici mon premier article (1), mon but était de faire connaître les connexions qui existaient alors entre les marchés européens de la Carpe. Sur l'invitation aimable de la rédaction, j'ai réitéré chaque automne mes publications (2). A relire maintenant cette série de relations, j'y trouve enregistrées les étapes de la chute de ce qu'on désignait naguère par l'expression de « marché international ». Se plaindre aujourd'hui de cet état de choses serait inactuel. Nous vivons à une époque d'économies dirigées et la tâche primordiale d'un exportateur est devenue la négociation avec l'Administration des pays éventuellement importateurs, pour obtenir d'elle les licences d'entrée partout requises ; c'est seulement quand ces pourparlers préliminaires ont abouti que s'engagent les tractations commerciales. Contingents, douanes, impôts, réglementations des paiements à l'étranger, etc., etc., tels sont les obstacles à surmonter dont les variations sont devenues monotones. Une certaine nouveauté a été apportée cependant voici peu, par la dépréciation des monnaies basées sur l'or, qui — à la vérité dans une mesure jusqu'ici restreinte — a ajouté au marasme des affaires. Aussi, nous trouvons-nous plus que jamais sous l'étreinte de mesures réellement paralysantes. Peut-être la profondeur de la dépression actuelle nous a-t-elle menés plus près d'un redressement de la tendance, comme quelques autorités de l'économie mondiale l'ont dernièrement annoncé, mais il ne semble pas que le mouvement soit encore amorcé.

En tout cas, pour ce qui regarde particulièrement la Carpe, nous constatons la même situation que montrent les marchés internationaux dans toutes les autres relations. Si, dans le passé, presque tous les pays de l'Europe Centrale ont maintenu entre eux un trafic assez important en poisson d'eau

(1) *Bulletin.* — n° 39, Septembre 1931, p. 70.

(2) *Bulletin.* — n° 51, Septembre 1932, p. 79 ; — n° 65, Novembre 1933, p. 131 ; — n° 77, Novembre 1934, p. 113 ; — n° 89, Novembre 1935, p. 99.

douce, ce qui en reste n'est plus qu'un mince échange étroitement réglementé et entravé de plusieurs manières.

Ces indications générales données, parlons d'abord des résultats probables de la récolte de cette année et des perspectives de vente. Je me permets de rappeler que, l'année passée, j'avais pronostiqué, par suite d'une récolte défavorable, une augmentation des prix. En vérité, la récolte en question fut, en Europe Centrale, à peine médiocre et l'augmentation des prix de tous les comestibles a facilité une hausse de notre poisson. Elle a été trop tardive, car partout on a entendu des plaintes parmi les pisciculteurs. Dans les années précédentes le nourrissage artificiel est devenu très cher, les frais, impôts et taxes ont sans cesse augmenté ; une récolte défavorable a aggravé la situation sans que l'amélioration des prix arrivât à compenser de ces pertes.

Nous avons donc vu, en 1935-1936, dans tous les pays importateurs ou exportateurs de l'Europe Centrale, sauf la Pologne, une certaine hausse des prix.

Pour la présente campagne, les circonstances climatiques ont été meilleures. Sauf quelques exceptions, les rendements seront donc en général majorés. Cela ne veut pas dire qu'ils le seront beaucoup, car la récolte précédente a été la pire qu'on ait vu depuis plusieurs années, et surtout la pénurie de gros poissons s'est fait sentir durant toute la saison. En un mot, la situation ne s'est améliorée que relativement. Encore faut-il noter que par suite d'une augmentation des prix des produits utilisés pour l'alimentation des élèves, la production de 1936 sera grevée de frais plus lourds. Meilleurs résultats d'un côté, accroissement des dépenses de l'autre paraissent devoir se balancer. L'allure des transactions dépend au surplus, de nos jours, du jeu de circonstances accidentelles sur lesquelles les pisciculteurs n'ont guère d'action. Un événement mondial, une tendance générale, peuvent influencer sur un marché étroit d'une manière qui rend toute prévision téméraire. Nous savons seulement que tous les comestibles sont actuellement orientés vers la hausse, ce qui est un motif pour que le prix de la Carpe monte lui aussi. La réduction du pouvoir d'achat pour la masse des consommateurs, l'insuffisance des débouchés médiocres sur les marchés principaux, font le revers de la médaille. Sans vouloir risquer une prophétie, nous croyons qu'il n'y aura pas cette année de grandes fluctuations. Beaucoup de gens escomptent des prix élevés, il est possible qu'ils voient juste, mais une opinion contraire semble logiquement aussi bien basée. Bref, pour qui n'attendra pas une augmentation considérable des prix, une forte déception ne sera pas à craindre.

Ce que j'ai dit sur les auspices de la récolte en Hongrie caractérise à peu près la situation dans tous les pays voisins du nôtre. Les observations poursuivies pendant nombre d'années montrent qu'en général le rendement en Carpes est similaire dans les divers Etats de l'Europe Centrale, les influences qui régissent la croissance y étant à peu de chose près les mêmes.

Passons néanmoins en revue les pays en question, étant entendu qu'il ne se traite plus d'affaires qui vaillent sur le marché international. Les quantités qui passent ici ou là les frontières, sont en effet minuscules si on tient compte de l'étendue des territoires. Les observations qui suivent portent donc seulement sur la situation des divers marchés nationaux qui mènent leur vie indépendante.

En Hongrie la situation est à peu près stable. La consommation dans l'intérieur du pays est restée presque invariable. L'activité propagandiste déployée au cours des années antérieures a déjà produit des résultats intéressants mais on doit se contenter pour le moment de conserver les positions conquises. La majeure partie de la production doit donc toujours être exportée, alors que la vente au dehors se heurte aux mêmes difficultés rebutantes que précédemment. Il faut déployer force habileté et activité pour maintenir la continuité des relations avec la clientèle habituelle de l'étranger.

La situation sur le marché yougoslave est, dans son ensemble, analogue.

En Allemagne, rien de changé. Comme les journaux l'ont annoncé dernièrement, l'organisation centrale qui dirige toute la pisciculture du Reich a établi des prix minima pour les producteurs qui doivent être payés fob. étang et des prix maxima pour les consommateurs. Le premier a été fixé, pour Octobre, à 58 Reichsmarks aux 50 kilogrammes et à 60 R M. pour Novembre, ce qui met la livre de 500 gr. respectivement à 0,58 et 0,60 R M. Le prix de vente ne doit pas dépasser 1 R M. La marge de 0,40-0,42 R M. représente la couverture des frais de transport, des risques et du profit des grossistes et des détaillants.

Pour l'Autriche l'équilibre se maintient, auquel on est parvenu depuis plusieurs années. On a trouvé dans ce pays une manière efficace de sauvegarder les intérêts de la production, du commerce et de l'importation. Il est vrai que les mesures prises ont été favorisées par le fait que la carpiculture autrichienne n'est pas très importante. En tout cas, les prix pratiqués à Vienne sont stables et les quantités vendues ne varient guère.

Pareille tranquillité caractérise aussi le marché tchécoslovaque. La dépréciation récente de la couronne tchèque entraînera sans doute des dommages pour les exportateurs, puisqu'une augmentation des prix ne peut avoir lieu, surtout dans la mesure de la dépréciation.

Enfin, la situation en Pologne est restée aussi presque immuable au point de vue du trafic international. L'importance de ce marché — jadis le plus grand pour les pays importateurs, — est devenue minime. Les droits de douane élevés et les prix déprimés ne permettent pas l'espérance d'une vraie reprise de l'exportation pour ce pays. Les causes de sa régression ne sont pas toutes claires. Des informations sûres manquent pour asseoir un jugement. On ne peut imaginer d'autre motif à cet arrêt des transactions

jadis actives, qu'une réduction du nombre des consommateurs de Carpe s'accompagnant d'une majoration de la production.

Je ne manque jamais de conclure mon rapport annuel par des suggestions relatives à la propagande. Puisque, de nos jours, l'autarchisme, partout prépondérant, contraint à consommer sur place les produits des étangs, je crois intéressant de donner, en terminant, quatre recettes de cuisine. Très répandues et appréciées dans les pays de l'Europe Centrale, elles sont, croyons-nous, peu connues en France.

Soupe à la Carpe. — C'est une erreur de croire qu'une bonne soupe au poisson soit obligatoirement, comme la bouillabaisse, préparée avec plusieurs espèces. Les gourmets estiment que la Carpe constitue l'âme d'une bonne soupe au poisson d'eau douce et qu'on peut même confectionner, exclusivement avec elle, un excellent plat.

Vider et bien laver une Carpe après avoir coupé les nageoires, la tronçonner et la mettre dans une marmite avec la tête fendue en deux et les viscères qu'on a soin de placer au fond. Couvrir avec des rondelles d'oignon (10 grammes par kilogramme de poisson) et verser de l'eau froide jusqu'à remplissage. Ajouter une cuillerée à potage de vinaigre et du sel et mettre sur feu vif jusqu'à ébullition. Quand celle-ci est en train, assaisonner de poivre rouge ou paprika (une cuillerée à café par kilogramme) et laisser bouillir durant 45 minutes en inclinant de temps en temps la marmite pour que le contenu ne s'attache pas aux parois. A la fin, ajouter encore un peu de paprika pour donner belle couleur. Verser dans une soupière et servir aussitôt.

Si la cuisson n'est pas menée rapidement, le poisson se désagrège et la soupe n'est pas bonne.

Carpe en aspic. — Vider et nettoyer une grande Carpe ; la faire cuire dans une marinade salée. Enlever la peau et les écailles ; ainsi que les arêtes. Placer dans un moule la chair du poisson en y ajoutant des légumes divers (pommes de terre, carottes, navets) taillés en dés et cuits dans la marinade.

Remplir avec une préparation obtenue avec un consommé auquel on ajoute, par litre, 4 feuilles de gélatine, le blanc d'un œuf battu en neige ; 2 cuillerées à potage de sauce tomate, un peu de jus de citron et 2 cuillerées d'eau. Faire bouillir pendant deux heures, passer, verser dans le moule contenant la Carpe et faire prendre en gelée.

Carpe aux Champignons. — Fendre en deux la Carpe ; enlever les viscères, les arêtes, la peau et les écailles. Bien laver, saler et disposer dans un plat creux à rôtir avec beurre. Mettre au four. Faire frire, d'autre part, en poêle, des champignons de couche dans du beurre fondu. Quand la cuisson du poisson est suffisante, le couvrir d'une sauce Béchamel, ajouter les champignons et remettre quelques minutes au four.

Carpe garnie. — Fendre en deux la Carpe et l'apprêter comme dans la

recette précédente. Recouper ensuite les filets en morceaux de 3 à 4 centimètres de largeur. Saler et laisser reposer une heure. Disposer ensuite le poisson dans un plat allant au feu sur un lit de pommes de terre et œufs durs en rondelles. Ajouter une bonne quantité de beurre et faire cuire. Arroser durant la cuisson avec du beurre fondu et de la crème.

LA CAUSE DES PESTES D'ÉCREVISSES

Par le Professeur Docteur W. SCHÄPERCLAUS,

Directeur du Service d'Ichthyopathologie,
à l'Institut de Pêche prussien de Berlin-Friedrichshagen.

(Fin) ⁽¹⁾

On a maintes fois signalé qu'il était très difficile de déceler le parasite chez l'Ecrevisse, surtout quand l'animal est encore vivant ; c'est d'ailleurs pourquoi la véritable cause de la peste est si longtemps restée mystérieuse. Pour avoir toutes chances de trouver l'*Aphanomyces*, il faut explorer, avec une pince fine, la membrane chitineuse souple de la face ventrale de la queue ou celle des articulations. Dès que la maladie s'affirme, cette membrane est plus ou moins nécrosée ; son tissu se relâche, s'amollit, cède sous la pression, mais sur des emplacements généralement peu nombreux ; souvent il n'y en a qu'un ou deux. On prélève là, avec la pince, une parcelle de la carapace et on l'examine sous le microscope. De préférence, on localisera la recherche au voisinage de l'anus et à la première articulation de la dernière paire de pattes ambulatoires. A un degré plus avancé de l'infection, ces régions sont nettement colorées en jaune, ce qui permet de distinguer à l'œil nu les lésions spécifiques de la peste.

Ces altérations du revêtement protecteur, avec le temps, dégénèrent en perforations fort dangereuses déjà pour un Crustacé dont le système circulatoire n'est pas clos, mais lacuneux. En outre, par ces brèches, peuvent s'introduire dans l'organisme diverses Bactéries, qui interviennent alors comme agents secondaires de la mort de l'Ecrevisse. Autrement, celle-ci périrait consécutivement à l'attaque par le Champignon des centres nerveux. Il se peut que des toxines soient sécrétées par l'*Aphanomyces*, mais la question n'est pas résolue.

La localisation du parasite aux jointures des membres entraîne des symptômes permettant de diagnostiquer la peste. Les Crustacés, incapables de se tenir sur leurs pattes, tombent sur le dos. Si, à ce moment, on prend un sujet malade et qu'on le sorte de l'eau, en position normale, les pinces pendent au-dessous du corps comme celles d'un individu mort. Dans la nature,

(1) Voir *Bulletin* : — N° 100, Octobre 1936, p. 85.