

La chair de la truite est de facile digestion, et elle peut fournir une bonne nourriture aux personnes faibles et malades.

Les parties intérieures sont telles que je l'ai dit dans la première section, en parlant de ce genre. La peau de l'estomac est seulement beaucoup plus forte, et elle a soixante vertèbres à l'épine du dos, et trente côtes de chaque côté. Ce fut pour moi un spectacle imprévu, et en même temps agréable, de voir, en ouvrant cette truite, des œufs couleur d'orange, gros comme des pois, placés en rangées les uns à côté des autres. Cela me surprit d'autant plus, que dans les plus gros poissons, comme le silure et l'esturgeon, je n'avais jamais trouvé des œufs plus gros que de la graine de millet. Cette truite était au moment du frai, et les œufs étaient séparés de la peau dans laquelle ils sont ordinairement. Ces œufs cuits sont aussi un manger fort délicat : on s'en sert aussi d'appât pour prendre l'ombre d'Auvergne. Il est remarquable que la couleur de ces œufs est si durable, que j'en conserve, depuis trois ans, dans de l'esprit-

de-vin, qui n'ont presque rien perdu de leur vivacité.

Ce poisson se nomme :

*Fore*, *Bachfore*, *Forelle*, *Teichforelle* et *Goldforelle*, en Allemagne.

*Forellé*, en Danemarck.

*Lashens* et *Norjar*, en Livonie.

*Forel-Kra*, *Elv-Kra*, *Muld-Kra*, *Or-Rivie*, en Norwège.

*Forell*, *Stenbit*, *Backra* et *Rofisk*, en Suède.

*Krasnoja Ryba*, en Russie.

*Dawatschan*, en Tartarie.

*Trotta*, *Torrentina*, en Italie.

*Truite* ou *Troutte*, et *Truite de rivière*, en France.

*Trout*, en Angleterre.

Selon ce que nous venons de voir, la truite est un des principaux poissons de nos rivières ; et comme elle ne séjourne que dans les ruisseaux des contrées montagneuses, elle est aussi un des plus chers. Elle mérite par conséquent l'attention de l'économiste. Il est dommage que tous les endroits ne soient pas propres à nourrir ce poisson. Pour former un étang à truites, il

faut 1° une eau claire et froide, avec un fond de sable ou de cailloux. 2° Des sources ou un ruisseau qui y ramène toujours de l'eau fraîche. Si c'est un ruisseau, il faut qu'il coule dans des ombrages frais, ou qu'il ne soit pas fort éloigné de sa source, sans quoi l'eau est trop chaude en été lorsqu'elle entre dans l'étang. 3° Les bords doivent être élevés, sans quoi la truite, qui aime à sauter, toucherait à terre et y périrait. 4° L'étang doit être entouré de grands arbres, dont l'ombrage procure de la fraîcheur à ses eaux. 5° Il doit y avoir dans le fond, ou des racines d'arbres, ou de grosses pierres entre lesquelles le poisson puisse frayer. 6° On doit y prévenir les inondations, soit par un fossé, soit de quelqu'autre manière : il faut surtout prendre garde que les ravins n'y conduisent des eaux de pluies sales et bourbeuses. 7° Il faut que l'étang ait sept à dix pieds de profondeur, sans quoi la truite monte sur la surface de l'eau en temps d'orage, et elle y meurt souvent, si l'orage dure long-temps. On peut prévoir sa mort, à de petits points pâles qui parais-

sent sur son corps : plus il y en a, plus le poisson est près de sa fin ; de sorte qu'il faut se presser de le prendre. 8° Il faut songer à leur fournir une nourriture suffisante. Comme les truites sont carnassières, il faut mettre avec elles des poissons qui vivent dans une eau de même nature, mais qui ne soient point voraces. Les plus convenables sont les goujons, les cataphractes, les loches, les dobules, les raphes, les vérons et les meuniers. Mais comme on n'a pas toujours de ces poissons, surtout dans les pays de montagnes, on peut aussi leur donner de petits morceaux de foie hachés, des entrailles d'animaux, des gâteaux secs, faits de sang de bœuf et d'orge mondé. Il faut réduire l'orge en bouillie ; on y mêle le sang de bœuf, on jette le tout sur une planche garnie d'un rebord, on le laisse refroidir, on le coupe en petits morceaux, que l'on fait sécher et que l'on garde pour s'en servir au besoin. Il faut casser la glace dans les étangs de truites comme dans ceux de carpes, et regarder tous les jours que les embouchures ne gèlent pas. Du reste, il faut garnir

la bonde d'une grille fine, pour arrêter l'alevin. Enfin, il n'est pas besoin de dire, qu'il faut tâcher d'en éloigner les poissons voraces et les oiseaux pêcheurs, de même que les grenouilles et les voleurs.

Le meilleur endroit pour former un étang à truites, c'est une vallée ombragée, qui ait une source ou un ruisseau dont la source soit peu éloignée. Quand la source est trop éloignée, il faut en conduire l'eau dans l'étang par un canal qui soit ou très-profond, ou couvert. On ne saurait déterminer la grandeur de l'étang; cela dépend de la quantité d'eau qu'on peut y faire entrer. On compte ordinairement soixante poissons par arpent. Le fond doit être d'abord de glaise ou de terre grasse tannée, sur laquelle on jette ensuite du sable ou des cailloux. La première empêche l'eau de s'écouler, et le sable ou les cailloux la conservent claire. Il faut qu'il y ait en haut et en bas, comme aux étangs de carpes, une bonde, une grille et une vanne, afin qu'on puisse à son gré faire baisser ou augmenter les eaux. Aux deux bondes, il faut avoir soin de mettre

deux caisses grillées, en forme de nasse, où les truites soient retenues quand elles sautent au-dessus de la grille. Le mois de septembre est le meilleur temps pour empoisonner. Quant aux truites que l'on prend pour cela, il faut prendre garde 1° de n'en mettre que peu dans le même vase; 2° que la voiture sur laquelle on les transporte, ou du moins le vase, ne reste point tranquille; 3° de renouveler souvent l'eau, surtout quand le transport est long.

M. le lieutenant Jacobi a trouvé une méthode particulière pour se procurer les truites et les saumons. On fait une caisse longue de douze pieds, large d'un pied et demi, et profonde de huit pouces. Par le haut, où l'eau doit couler, on attache un morceau de bois en travers, qui a au milieu un trou de six pouces de long et quatre de large. On fait à la planche d'en bas un trou de quatre pouces en carré, pour faire écouler l'eau: les deux ouvertures seront formées avec des grillages de fil d'archal, de manière que l'alevin ne puisse sortir. Pour empêcher d'y entrer les rats d'eau et les au-

tres animaux voraces , on couvrira la caisse d'un couvercle percé de plusieurs trous. Le fond sera couvert de gravier, et le vaisseau sera placé de manière que l'eau puisse y entrer par en haut, et en sortir par en bas, dès qu'elle est parvenue à deux pouces au-dessus du gravier. Tout cela étant fait, on prend, dans le temps du frai, des mâles et des femelles, et on leur fait sortir les œufs et les laites du corps en leur pressant le ventre. On les met dans un petit vase avec de l'eau, que l'on remue ensuite avec la main, et que l'on jette après cela dans la caisse dont nous venons de parler. M. Jacobi dit ensuite : Si les œufs sont exposés pendant cinq semaines sous l'écoulement continuel d'une bonne fontaine, les poissons rompent d'eux-mêmes, avec leurs têtes, la peau qui les retient dans l'œuf; et après qu'ils se sont remués çà et là pendant une demi-heure, on y voit une si grande ouverture, qu'ils peuvent en sortir leur ventre, qui est aussi gros que le jaune de l'œuf. Après cela, ils restent tranquilles pendant deux jours, et ils vivent les trois ou quatre



Desève del.

Le Mire Sculp.

1. LA TRUITE brune. 2. L'OMBRE D'AUVERGNE.

3. LE LAVARET Tom. 6. pag. 1.

## DE LA TRUITE BRUNE.

241

premières semaines, du jaune d'œuf qui est encore enfermé dans leur ventre; de sorte que le jaune diminue à proportion que le poisson augmente; alors il est temps de les mettre dans de plus grands endroits avec l'eau qui les contient. Nous verrons dans le genre des carpes, que les poissons sortent de l'œuf dans l'espace de neuf jours; mais il est possible que les truites aient besoin de cinq semaines pour développer. Mais quand M. Jacobi dit qu'elles sortent la tête la première, et qu'elles apportent le jaune avec elles, cette particularité ne me paraît pas vraisemblable, vu qu'en général la constitution de leur corps est assez semblable à celle des autres poissons à écailles.

## LA TRUITE BRUNE.

Cette belle truite est une variété de la précédente. Elle en diffère non-seulement par la couleur, mais aussi par l'endroit de son séjour. La tête est plus grosse et d'un brun noir. Lorsque la bouche est fermée, la mâchoire supérieure avance un peu sur l'infé-

Y.

21

rieure, et elles sont toutes deux garnies de dents pointues, aussi bien que le palais et la langue. L'iris est bleu, et la prunelle noire avec une bordure rouge. Le dos est rond, et les côtés sont bruns jusqu'à la ligne latérale, et sont garnis, aussi bien que la tête, de taches violettes. Au-dessous de la ligne, les côtés sont d'un blanc jaunâtre avec des points rouges, posés sur un fond brun, avec un anneau blanc autour. Le ventre est blanc et plus gros que dans la précédente. Je trouve le même nombre de rayons à la membrane des ouies et aux nageoires, si ce n'est celle de la queue qui en a quelques-uns de plus, et qui est par conséquent plus large que dans le poisson précédent. Sa couleur est brune; cependant les nageoires du ventre, de l'anus et de la queue, offrent un mélange de jaune. Elle habite, comme les autres, les ruisseaux dont l'eau est pure et froide, et qui ont un fond de cailloux; toute la différence, c'est qu'elle préfère les ruisseaux ombragés. Elle est d'un meilleur goût que l'autre. Selon Pontoppidan, les truites brunes de Norwège, après avoir pris quel-

qu'accroissement, sortent des petits ruisseaux pour se rendre dans la mer du Nord. Dans tout le reste, elle ressemble à la truite ordinaire; ainsi il serait inutile de nous y arrêter plus long-temps. J'ajouterai seulement, que comme sa chair devient rouge par la cuisson, plusieurs personnes, dans ce pays et dans les environs de Dantzig, la prennent pour une truite saumonée, et plusieurs auteurs sont du même avis: cependant elle en diffère comme nous venons de le voir.

### L'OMBRE D'AUVERGNE,

SALMO THYMALLUS.

L'ombre d'Auvergne se distingue aisément par la beauté, la grosseur et les diverses couleurs de la nageoire du dos, qui a vingt-trois rayons. On en compte dix à la membrane des ouies, seize à la nageoire de la poitrine, douze à celle du ventre; quatorze à celle de l'anus, et dix-huit à celle de la queue. La tête est petite, arrondie, parsemée de points noirs, brune par en haut, et sur les côtés d'un blanc tirant sur le bleu. Lorsque

la bouche est fermée, la mâchoire supérieure avance un peu sur l'inférieure. Dans les deux mâchoires, on trouve une petite rangée de petites dents, en forme de coin, dont celles d'en haut sont un peu plus grosses. Sur le devant du palais, et près de l'œsophage, on trouve aussi quelques petites dents. La langue est unie, l'œil a une prunelle noire et l'iris jaune d'or, parsemé de points noirs. Le corps est allongé, couvert d'écaillés grosses et dures, et le dos, qui forme un petit arc, est rond et d'un verd-noir. Les côtes sont un peu applaties, et leur couleur consiste en un mélange de gris et de bleu. Le long des côtés descend, de la tête jusqu'à la queue, une ligne droite sur chaque rang d'écaillés, celle du milieu est garnie de petits points noirs. Le ventre est blanc et plus gros que dans les autres espèces de truites. Les nageoires de la poitrine sont blanches, celles du ventre, de la queue et de l'anus rougeâtres, et on voit un appendice à la nageoire ventrale. La nageoire du dos est violette, le fond en est verdâtre et parsemé de taches brunes : les cinq premiers rayons sont sim-

ples, les autres se partagent vers la fin en huit branches.

L'ombre d'Auvergne n'a pas été inconnu aux anciens auteurs : Élien en parle au commencement du second siècle, et Ambroise vers la fin du quatrième. Ce poisson aime l'eau rapide, froide et pure, avec un fond de sable ou de cailloux. On le trouve par conséquent dans les ruisseaux ombragés et qui sont dans le voisinage des montagnes. Il paraît n'être pas naturel à la Norwège; car Pontoppidan n'en parle point. En Laponie au contraire, il est si commun, que les habitans de ce pays se servent de ses entrailles au lieu de présure, pour faire du fromage avec le lait de leurs rennes. On le trouve en Silésie dans les montagnes des Géants; en Prusse dans le Curisch-Have; en Poméranie dans la Slave, non loin de la mer Baltique, où on le nomme faussement *marène de Rivière*. Il se nourrit d'escargots et de coquillages, dont on trouve les coquilles en quantité dans son estomac, de même que d'autres insectes et de petits poissons. Il aime surtout les œufs de la truite et du saumon.

Voilà pourquoi les pêcheurs suédois pensent que les saumons ne sont pas loin, quand ils aperçoivent l'ombre d'Auvergne. Il croit fort vite, devient long d'un ou de deux pieds, et pèse alors deux ou trois livres. En Angleterre, on en trouve de quatre livres et plus.

Ce poisson fraie en avril et mai, et dépose ses œufs sur les pierres du fond. Il nage fort vite, et est par conséquent fort difficile à prendre hors le temps du frai.

On prend l'ombre d'Auvergne avec le coleret, la louve, la nasse et à la ligne, surtout quand on met des insectes pour appât (1). Sa chair est blanche, ferme, douce et très-bonne au goût. Les anciens en faisaient grand cas; et de nos jours, il y a diverses provinces où cette pêche est réservée au seigneur. Afin de les laisser grossir, il faut que les mailles des filets dont on se sert

---

(1) Nous remarquerons ici qu'il y a plus de trois cents ans que les pêcheurs du Rhin se sont servis d'insectes artificiels pour la pêche. Ainsi ce n'est point une nouvelle invention, comme plusieurs le prétendent. Voyez Gesner. Thierb. p. 174.

pour les pêcher soient assez larges pour laisser passer les petits poissons. L'automne est le temps où il est le plus gras; mais c'est en hiver qu'il est de meilleur goût, surtout quand il fait bien froid. Comme d'ailleurs il ne se corrompt pas aisément, on peut le conseiller aux personnes faibles et malades. Non-seulement on a donné à ce poisson l'avantage sur tous les autres, mais on attribue aussi à l'huile que l'on tire de sa graisse, la propriété de guérir les marques de la petite-vérole, les taches de la peau, et d'autres maladies externes.

Ce poisson ne multiplie pas considérablement; d'abord parce qu'il est très-délicat; en second lieu, parce que les oiseaux pêcheurs en sont fort avides, et surtout les colimbes. Il meurt bientôt quand il est hors de l'eau, et même dans une eau tranquille: voilà pourquoi il est difficile de le mettre dans d'autres eaux que celles qu'il habite ordinairement, à moins que ce ne soit dans un lac profond où il y ait des fontaines ou des ruisseaux. Si l'on veut conserver ces poissons dans des huches, il faut qu'elles soit placées



dans le courant d'une rivière, et leur donner à manger du foie, ou le gâteau dont nous avons parlé à l'article de la truite. Une chose fort remarquable, c'est l'odeur agréable qui s'exhale du corps de ce poisson. *Ælien* l'a comparé au thym, et *Ambroise* à l'odeur du miel. *M. Pennant* nie l'existence de cette odeur; mais la chose en elle-même ne paraît pas sans fondement, car ce poisson avale des insectes qui ont une odeur forte, qu'ils peuvent lui communiquer. Tel est le tourniquet (1) qui, selon *Rœsel*, a tant d'odeur, que lorsqu'il y a quelques-uns de ces animaux ensemble, on peut les sentir de cinq à six pas. Or, comme ces insectes ne se trouvent pas toujours et en égale quantité, on peut regarder l'odeur de l'ombre d'Auvergne comme une qualité variable qui existe dans un temps, et qui disparaît dans un autre.

Au printemps, l'ombre d'Auvergne remonte de la mer du Nord et de la Baltique dans les fleuves de même que le saumon et

(1) *Gyrinus natator*, L.

la truite saumonée, pour y déposer son frai; et en automne, il remonte dans la mer. Excepté *Richter*, aucun auteur n'a parlé de ce passage; cela vient peut-être de ce qu'on ne les trouve que rarement dans les grands fleuves. Mais de ce qu'on ne les y pêche point, il ne faut pas en conclure qu'ils n'y passent point; car ils y ont plus de moyens que dans les petits, d'échapper aux pièges des pêcheurs: ce qui est le cas des saumons et des truites saumonées. Ainsi l'on ne prend aucun de ces deux poissons dans la Netze; au lieu qu'on les trouve en quantité dans le Kuddow et le Drago, qui se jettent dans la Netze.

La peau de l'estomac est si dure dans ce poisson, qu'on croirait toucher un cartilage. La vésicule du fiel est petite, le fiel jaune et transparent; les autres intestins sont comme dans les autres poissons de ce genre. On trouve cinquante-neuf vertèbres à l'épine du dos, et trente-quatre côtes de chaque côté.

Ce poisson est connu sous différens noms. On le nomme :

*Asch, Æsche, Esche, Escher*, en Allemagne.

*Kressling*, en Suisse, la première année;

*Iser*, la seconde;

*Æscherling* et *Æsche*, ensuite.

*Sprenling, Mayling* et *Æsche*, en Autriche.

*Spelt, Stalling*, en Danemarck.

*Zhjotzhja*, en Laponie.

*Harr*, en Suède et en Norwège.

*Charius*, en Russie.

*Temelo*, en Italie.

*Grayling*, en Angleterre;

*Kind of Trout, Smellinglike, Thyme*, dans quelques provinces.

*Ombre d'Auvergne*, en France.

Selon *Ælien*, on ne peut prendre l'ombre d'Auvergne qu'avec un hameçon, auquel on attache un cousin; mais il faut en conclure, que les cousins de la Grèce avaient plus de consistance que les nôtres, qu'il serait difficile de faire tenir à un hameçon. Je ne crois pas, comme le traducteur d'*Ælien*, que cet auteur ait entendu le cousin ordinaire: il est plus vraisemblable, qu'il a voulu parler de l'*ephemera vulgata* (1), qui est assez

(1) Cet insecte est si commun dans la Carinthie,

gros pour être attaché à l'hameçon, et dont la forme approche beaucoup de celle du cousin ordinaire.

Gesner ne fait qu'une espèce de l'ombre et du thymus de Belon et de Rondelet; mais il suffira de comparer les deux dessins de Rondelet, pour voir que les auteurs ont décrit en effet deux poissons différens. Le thymus, qui est notre ombre d'Auvergne, est large, a la tête courte et une grosse nageoire à la queue; au lieu que l'*umbra* est un poisson étroit, qui a la nageoire dorsale courte et la tête longue.

que, selon M. Scopoli, les paysans en fument leurs terres. Ils augurent mal de la moisson lorsque chaque particulier n'en ramasse pas tous les ans environ vingt tombereaux.

FIN DU TOME CINQUIÈME.





BIBLIOTECA PUBLICA  
DE SAN JUAN DE LOS RIOS

EXHIBICION  
1911