que possible, de l'enduit visqueux qui le couvre. Lorsque Lyon, point ordinaire de destination, n'est qu'à 15 ou 20 kilomètres des étangs, on y conduit le poisson en voiture; mais lorsqu'on en est éloigné, on le mène à la Saône ou à la rivière d'Ain : on l'embarque alors en le plaçant dans des filets que traînent des bateaux, ou dans des bateaux percés de trous, qu'on conduit à la remorque.

Dans la Brenne, les tonnettes ou tonneaux peuvent contenir 150 kilogrammes de poisson. Aussi les frais de transport sont moins chers. Mais il est à croire que la dimension des tonnettes de l'Ain est plus favorable à la conservation du poisson; l'expérience y a conduit à diminuer d'un quart la contenance de 2 hectolitres 10 litres des vieilles futailles pour le vin.

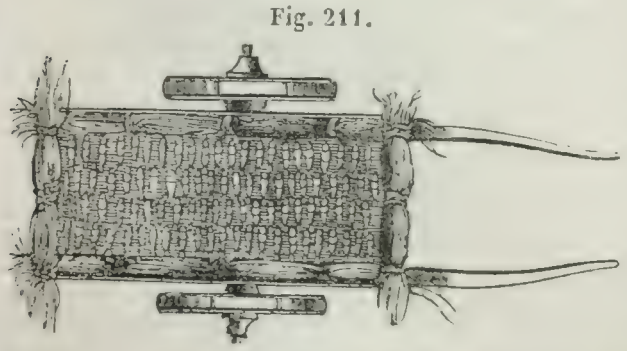
A partir de Lyon, le poisson se porte à dos de cheval dans le Dauphiné et la Savoie; la charge d'un cheval est de 75 kilogrammes dans les deux paniers; on y place le poisson sur de la paille, et, toutes les fois qu'on s'arrête, on le met dégorger dans des réservoirs. On a soin en route d'ouvrir de temps en temps les ouïes des carpes, et surtout celles des belles pièces; on les tient séparées avec une pelure de pomme ou une rouelle de pommes de terre. On met trois jours pour arriver de Lyon à Chambéry. Le voyage se fait sans avarie, si le froid ou la chaleur ne sont pas trop forts: en arrivant, on enlève au poisson, avec un linge fin, le gluten qui colle ses ouïes.

Lorsque les Dombistes veulent changer l'eau des tonnettes, ils y versent l'eau nouvelle par l'ouverture supérieure, en faisant déborder l'ancienne par-dessus. Dans le Forez, on les vide par le bas et on les remplit en même temps par le haut, en continuant de laisser couler jusqu'à ce que l'eau sorte claire. Ce moyen nous semble préférable; il change plus sûrement l'ancienne eau et lave mieux le poisson. On transporte volontiers la *feuille* ou l'empoissonnage à dos de cheval ou à dos d'homme, en la plaçant sur un peu de paille ou dans un linge. Lorsqu'on arrive à l'étang, on reçoit le poisson dans des paniers qu'on verse doucement au bord de l'eau. On s'assure, par ce moyen, de la quantité que le transport a fait périr.

Dans la Brenne, on prend un soin analogue, mais encore mieux raisonné. On fait, en arrivant dans un endroit peu profond de l'étang, une petite enceinte avec du menu bois, de la bruyère ou des roseaux; on y dépose l'empoissonnage en le sortant des paniers; au bout de quelque temps de repos, si le poisson est bien vif, on lui ouvre une petite issue dans l'étang. Il gagne alors la grande eau sans danger, tandis que, sans cette précaution, il se noie souvent ou s'étouffe en plongeant la tête dans la vase.

Quant au gros poisson, lorsqu'on ne le transporte pas en tonnettes, on le charge sur des charrettes bien garnies de paille (*fig.* 211), en lits alternatifs de paille et de poisson. Le brochet, plus délicat, se place au-dessus de la carpe; en arrivant, on se hâte de mettre le poisson dans des réservoirs.

Fig. 211.



En Sologne, le transport est plus difficile qu'en Dombes, parce que la distance aux rivières et aux débouchés est plus grande; nous pensons que le moyen qu'on y emploie est préférable; il est d'ailleurs analogue à celui qu'on emploie dans l'Ain pour la Savoie et le Dauphiné. La soustraction de l'eau n'est pas promptement mortelle au poisson. M. Durand rappelle dans son écrit qu'on a conservé, pendant plusieurs mois, des carpes en lieux frais, dans des filets suspendus et garnis de mousse qu'on arrosait fréquemment et sur laquelle on plaçait, pour les nourrir, du pain trempé dans du lait. Il parle encore de carpes transportées à de grandes distances dans des caisses percées de trous et garnies de mousse humide, sur laquelle on les couche après avoir séparé leurs ouïes avec des pelures de pommes.

Les poissonniers conservent le poisson dans de grandes caisses de chêne, percées de trous, qu'ils placent dans des rivières ou dans des réservoirs. Une tonnette, aussi percée, est un moyen commode de conservation pour la consommation d'une maison particulière.

Le poisson se garde mieux dans le cuivre que dans le bois, et dans le chêne mieux que dans le sapin dont il craint l'odeur et la saveur résineuse. Une poignée de farine de seigle, de la fiente de vache ou de cheval, du jus de fumier, aident à sa conservation. Toutefois, s'il est nombreux dans un vase où l'eau ne se renouvelle pas, il faut la changer souvent, parce que, par son séjour dans la même eau, il se recouvre d'un enduit visqueux qui paraît beaucoup lui nuire, surtout si le temps est chaud.

SECTION XIV. — *De la culture de l'étang dans les années d'assec.*

Dans les étangs à sol très argileux, la culture en labour doit alterner chaque année avec la culture en eau; deux années d'eau tassent ce terrain de manière à ce que le poisson y profite peu la seconde année, et la troisième il est trop compacte pour être fécond sur un seul labour. Il est aussi très à propos d'y faire la pêche au commencement de l'hiver, pour que la gelée commence à soulever le sol et prépare le travail de la charrue. Les étangs brouilleux, c'est-à-dire ceux où abonde la brouille (*festuca fluitans*), sont dans le même cas et se traitent de la même manière. On y trouve de plus l'avantage de faire pourrir cette plante aquatique pendant l'hiver.

Les étangs sablonneux doivent rester couverts d'eau jusqu'au moment des semailles. On doit les labourer pendant que le sol est encore humide, pour qu'il conserve plus de consistance. Dans le sol argileux, ce travail doit se faire, autant que possible, quand le terrain est presque sec. Un seul labour en planches de 1m à 1m,30 de large, bombées dans le milieu, et sur lesquelles on donne un coup de herse, suffit pour la semaille. On couvre la semence avec un ou plusieurs hersages. Une deuxième façon à la herse, donnée lorsque la plante est sortie, est souvent très utile; elle sarcle la céréale, et détruit en grande partie la mauvaise herbe plus tendre et à plus large feuille qui nuirait à la récolte. Les soins que nous venons d'indiquer sont ceux qu'on donne à la semaille d'avoine, qui est le produit le plus fréquent dans les étangs. On sème un quart plus d'avoine qu'on ne sèmerait de froment.

Lorsqu'on veut semer du froment dans un étang, il faut faire la pêche à la fin d'août ou au milieu de septembre. Dans le premier cas, on le laboure à plusieurs reprises, et on le sème en octobre dans la terre bien préparée. Lorsqu'on pêche en septembre, on laisse ressuyer le fond pendant une dizaine de jours, au bout desquels on donne un labour. Après un premier hersage, on sème le froment qu'on recouvre par un deuxième coup de herse. Cette dernière méthode, qui est souvent aussi profitable que l'autre, s'appelle semer sur la boue. En 1835, un étang ainsi semé nous a rendu plus de onze fois la semence.

Les rivières de ceinture sont, comme nous l'avons dit précédemment, éminemment utiles pour la mise en culture des étangs; elles défendent les récoltes contre l'arrivée des eaux qui leur nuisent beaucoup, lorsqu'elles viennent à les recouvrir, parce qu'elles refroidissent le sol, donnent de la force aux herbes aquatiques et affaiblissent en même temps les jeunes céréales; l'avoine surtout craint beaucoup cette inondation. Le sol recèle dans son sein des myriades de graines qui ne pourrissent pas sous les eaux, et qui, lorsque l'étang est en assec, poussent et couvrent facilement la surface; lorsque des inondations viennent à les favoriser, les céréales qui n'ont pas encore eu le temps de prendre de la force, sont étouffées par leur végétation. On sent dans ce cas l'utilité d'un