

# Deux jours dans le Jura : [suite]

Autor(en): **L.M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **23 (1885)**

Heft 9

PDF erstellt am: **15.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-188644>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# CONTEUR VAUDOIS

## JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

**PRIX DE L'ABONNEMENT :**  
 SUISSE : un an . . . 4 fr. 50  
 six mois . . . 2 fr. 50  
 ÉTRANGER : un an . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin  
 MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en  
 s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteur vaudois*. —  
 Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

**PRIX DES ANNONCES**  
 du Canton 15 c. } la ligne ou  
 de la Suisse 20 c. } son espace.  
 de l'Étranger 25 c. }

### Deux jours dans le Jura.

#### II

Je nourrissais depuis longtemps le projet de faire le tour de La Vallée. Mon voisin, qui y avait passé les plus beaux jours de sa jeunesse, ne demandait pas mieux que de m'accompagner et revoir le pays de ses amours, — mais en passant par Vallorbes, bien entendu, car il était aussi très friand des petites truites de l'*Hôtel de Genève*. « Nous souperons chez mon ami Chaulmontet, et vous m'en direz des nouvelles ! » me dit-il, en me frappant doucement du plat de la main sur l'épaule.

Le temps était superbe ; nous partîmes. A notre arrivée, je manifestai le désir de voir la piscine créée par M. Chaulmontet ; et à peine avions-nous décroché nos sacs, que le cheval était attelé ; un cheval robuste, vigoureux, qui nous y transporta en quelques minutes, non sans quelque angoisse pour nous, croyez-le : On avait creusé, de distance en distance, pour l'écoulement des eaux, de profondes rigoles au travers de la route ; le cheval fendait l'air, et, à chaque rigole, nous ressentions, dans certaines parties de notre être, une commotion terrible, inimaginable !...

Depuis de longues heures, nous n'avions pris, mon camarade et moi, aucune nourriture, ... puisqu'un délicieux petit souper était en perspective.

On comprend dès lors l'effet de ces secousses sur nos estomacs creux. Enfin, le char s'arrêta près d'une cloison en planches, et nous mimes pied à terre, en poussant un ah ! très significatif. Un des hôtes de M. Chaulmontet, M. S. Chantrens, ancien attaché à l'établissement de pisciculture du Collège de France, nous avait accompagnés. M. Chantrens, qui est Vaudois, a été décoré et pensionné pour ses intéressantes expériences sur les écrevisses et la reproduction des poissons.

La clef tourne dans la serrure et nous sommes en face d'une pièce d'eau d'autant plus charmante quelle paraît n'avoir rien de factice. A droite, une espèce d'étang dont le fond est tapissé de mousses et de plantes dont les feuilles émergent et flottent à la surface, laissant par-ci par-là des éclaircies où l'on voit se jouer des centaines de truites, qui vont, viennent, s'entrecroisent, curieuses, bavardes et attendant quelque proie. Elles ont reconnu le maître de céans, qui ne vient jamais sans leur apporter quelque friandise. M. Chaulmontet développe un papier, et, de temps en temps, lance à l'eau un menu

morceau de fromage ou de viande hâchée sur lequel ses élèves fondent comme des flèches. Au premier morceau il y en a vingt, au second cinquante, au troisième on ne les compte plus.

C'est vraiment curieux, admirable, exclamions-nous à la vue de ce spectacle.

« J'aimerais beaucoup mieux les voir sur mon assiette, » murmurait mon camarade, encore sous l'impression des sauts de rigoles et en proie à un appétit qui s'affirmait de plus en plus.

L'attention est ensuite attirée par un petit ruisseau qui décrit une légère courbe en gazouillant autour de l'étang qu'il alimente au passage, entretenant ainsi la limpidité et le renouvellement de l'eau. Puis, le trop-plein s'échappe à travers une claie et va se jeter dans l'Orbe. C'est cette eau fraîche et courante que les truites semblent rechercher pour frayer. Elles y défilent, tantôt une à une, tantôt par groupes, avec une rapidité vertigineuse ; par moments, on ne voit plus qu'une infinité de points noirs. L'on se demande d'où elles viennent toutes, et si elles se multiplient à l'infini sous la baguette magique de M. Chaulmontet, qui s'entend à merveille à les faire passer et repasser au même endroit, comme les figurants au théâtre.

Il y avait pour nous, à ce moment, quelque chose de cruel dans ce défilé de poissons qui ne nous faisaient que mieux songer à ceux qui nous attendaient là-bas, prêts à frire. Car, franchement, je commençais à avoir l'estomac dans les talons. Je compris mieux alors ces Lausannois que je critiquais tout à l'heure, et qui viennent à Vallorbes pour les manger et non pour en faire une étude.

Nous ne pouvons cependant point quitter cette curieuse installation sans donner un coup d'œil rapide dans la maisonnette où se trouvent les appareils employés pour la fécondation artificielle ; car, à tous ceux qui se régalent de truites, sans se douter des soins minutieux qu'elles ont coûtés, il faut en donner une idée, afin qu'à l'avenir ils ne les croquent plus sous la dent sans éprouver au moins quelque sentiment d'admiration et de reconnaissance pour la pisciculture.

La fécondation artificielle des œufs de poisson est un art moderne, quant à ses perfectionnements. Déjà au XIV<sup>e</sup> siècle, un moine de la Côte-d'Or, Pichon, s'occupait de la multiplication artificielle des poissons. Cette découverte resta longtemps stationnaire et un secret pour quelques pêcheurs. Mais,

au XVIII<sup>e</sup> siècle, un nommé Jacobi, de Hohenhausen, eut connaissance du procédé du moine Pichon et comprit tout le parti qu'on en pouvait tirer. Il publia un traité sur la matière et établit diverses piscicultures en Allemagne.

Jacobi ne tarda pas à avoir de nombreux imitateurs : En Italie, Rusconi ; en Suisse, Agassiz et Vogt ; Schaw et Boccius, en Angleterre. Mais c'était à la France à rendre cette science populaire. Un pauvre pêcheur de la Bresse, Remy, lui donna un nouvel essor. Un établissement important de pisciculture fut fondé près d'Huningue, mais il fut pris par les Prussiens dans la dernière guerre. Bientôt de nouvelles expériences, instituées au Collège de France, et qui continuent encore, contribuèrent brillamment aux succès qu'on obtient actuellement.

Voici en quelques mots comment on procède pour la fécondation artificielle. On se procure, au moment du frai, quelques mâles et femelles de l'espèce choisie, conservés dans des réservoirs. Lorsqu'on s'aperçoit que les femelles sont prêtes à jeter leurs œufs, on les prend avec précaution et, sous une adroite manipulation, les œufs, expulsés, coulent dans l'eau ; puis on opère de la même manière avec le mâle et l'on agite légèrement le mélange avec la main ou une queue de poisson. Le vase au fond plat, dans lequel on reçoit les œufs, est rempli d'eau claire, très propre, à la hauteur de 8 ou 10 centimètres. Autant que possible, cette eau doit avoir la même température que celle observée lors du frai naturel. Après avoir laissé reposer une minute ou deux, on fait écouler l'eau laiteuse et l'on place les œufs dans l'appareil à éclosion, sur des claies en verre, ou simplement sur une petite couche de gravier, à environ 2 ou 3 centimètres au-dessous de la surface de l'eau, qui se renouvelle et se maintient limpide par un léger courant.

Mais il ne faut pas croire qu'une fois placés dans ces appareils, les œufs n'ont plus besoin d'aucun soin ; ils exigent, au contraire, une attention minutieuse ; vingt fois par jour, il faut enlever les œufs gâtés au moyen de petites pinces, régler le courant, la température et éloigner tout ce qui peut altérer la limpidité de l'eau. Il faut donc quelqu'un qui surveille les appareils chaque jour, à chaque instant, pendant toute la durée de l'incubation.

Après la fécondation, les œufs subissent différents changements ; on dirait d'abord qu'ils se troublent et deviennent moins transparents ; mais ce changement n'est que momentané, car ils reprennent bientôt leur première couleur. Les yeux apparaissent ensuite, sous la forme de deux points noirs, puis la queue, la tête, etc. Le jeune poisson n'est pas encore maître de ses mouvements ; il reste à demi enfermé dans l'enveloppe de l'œuf, mais après quelques heures d'efforts réitérés, il sort enfin de sa prison.

Après leur éclosion, les jeunes poissons gardent une diète rigoureuse, dont le terme varie selon les espèces ; la truite ne commence à manger que 4 semaines après sa naissance. On les nourrit avec une pâtée de viande cuite, et on les élève ainsi en grand nombre dans des espaces restreints, jusqu'au moment où ils sont assez développés pour être disper-

sés dans les grandes eaux. C'est grâce à de pareilles installations que nos rivières et nos lacs sont encore peuplés. Il existe dans notre canton cinq établissements de pisciculture que l'Etat s'efforce d'encourager ; à *Aigle*, le remarquable établissement d'incubation de M. le colonel de Loës, qui peut fournir annuellement 100 à 150 mille œufs ; à *Aubonne*, celui du Rovray, qui a fourni, en 1882, 243,000 œufs, répartis dans les autres établissements ; puis viennent ceux de *Bonvillars*, de *La Vallée*, de la commune de *Vallorbes*, et enfin celui créé récemment par M. Chaulmontet.

Et maintenant, fouette cocher, et en route pour *Vallorbes* ; nous avons soif, nous avons faim, nous sommes fatigués... Ouf ! voilà les rigoles qui recommencent. Que j'aimerais pouvoir rester suspendu quelque temps dans l'air, au-dessus de mon banc, pour éviter le contact. Durant le trajet. M. Chantrens raconte des choses fort intéressantes, que j'apprécie beaucoup... Malheureusement les commotions l'emportent et me touchent davantage.

Maintenant que, dans notre étude, nous sommes partis de l'œuf et que nous avons suivi son développement jusqu'à l'état d'alevin, voyons un peu ce qu'est la truite lorsqu'elle a atteint une longueur de 20 à 25 centimètres, et qu'elle est là sur la table, frite et dorée à la manière de l'hôtel de *Genève*, puis arrosée par ce séduisant vin d'Arbois qu'on y trouve toujours. Chut !... pour ne pas me mettre en contradiction avec ce que j'ai dit en commençant mon premier article, je me tais. — J'entends le lecteur murmurer : « Je crois, en effet, que c'est plus prudent. »

Du reste, nous tenons à aller nous coucher de bonne heure, malgré l'entrain, la surabondance, l'inouïe volubilité de la conversation de quelques Genevois, dans la compagnie desquels nous sommes tombés par hasard. Leur intention est de partir, comme nous, à l'aube, pour la Dent de *Vaulion*. Mais ces messieurs racontent leurs précédents exploits dans les montagnes avec tant d'enthousiasme, ils ont l'air si vigoureux, ils ont déjà gravi tant de hautes cimes, bravé tant de dangers, que, malgré l'ascension modeste que nous nous proposons, nous nous demandons si nous pourrions les suivre et s'il ne serait pas plus sage de ne pas partir en même temps qu'eux, ou de prendre un autre chemin, plutôt que de faire triste figure et essayer leurs quolibets.

(A suivre)

L. M.

#### LISTE DES PRINCIPAUX MOTS

dont l'orthographe a été modifiée par l'Académie française.

ACOMPTE, au lieu de : à-compte. — ALPACA, au lieu de : alpaga. — AU DEDANS, AU DELA, AU DEHORS, sans trait d'union. — AUTODAFÉ, au lieu de : auto-da-fé. — AVÈNEMENT, au lieu d'avènement. — BLANGSEING, au lieu de : blanc seing. — CELER, quelques-uns écrivent *céler*. — CLAIRSEMÉ, au lieu de *clairsemé*. — CLEF, seule orthographe admise (quelques écrivains écrivent : *clé*). — COMPACT (masculin), au lieu de *compacte*. — COMPLÈTEMENT, au lieu de *complètement*. — CONSONANCE, CONSONANT, au lieu de