

ARSÈNE THÉVENOT

Rédacteur

à « La Gazette du Village »

FÉLICIEN LESOURD

Ingénieur agricole, rédacteur en chef

de « La Gazette du Village »

L'Escargot
et la Grenouille
COMESTIBLES

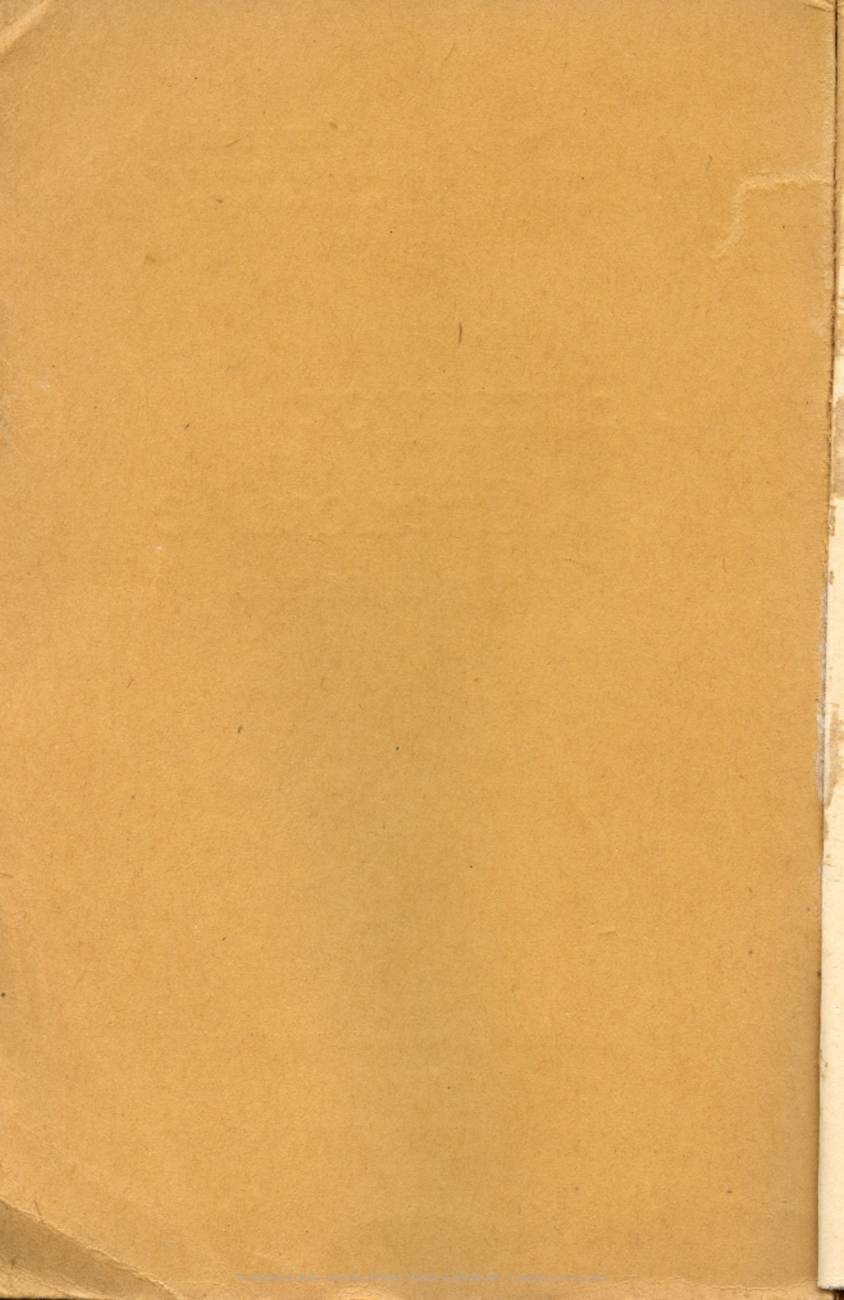
NOUVELLE ÉDITION

ENTIÈREMENT REVUE ET AUGMENTÉE

PARIS

LIBRAIRIE AGRICOLE DE LA MAISON RUSTIQUE

26, RUE JACOB, 26



ARSENE THEVENOT
10-OCT. - 1828
??-JUN - 1915

FÉLICIEN LESOURD
1918 - 1934

L'Escargot

et la Grenouille

COMESTIBLES

L'Escargot et la Grenouille

COMESTIBLES

PAR

ARSÈNE THÉVENOT

de la Société des Gens de lettres,
collaborateur à « la Gazette du Village »

FÉLICIEN LESOURD

Ingénieur agricole, rédacteur en chef
de « la Gazette du Village »

NOUVELLE ÉDITION

ENTIÈREMENT REVUE ET COMPLÉTÉE

PARIS

LIBRAIRIE AGRICOLE DE LA MAISON RUSTIQUE
26, RUE JACOB, 26

Tous droits réservés

Facsimile
de la
Cronique
de
la Ville de
Paris

Paris, chez
M. de la Harpe,
au Palais National,
à la Bibliothèque
Nationale, par
M. de la Harpe,
Bibliothécaire
de la Ville de Paris.

AVANT-PROPOS

La consommation et le commerce des escargots ont pris, depuis quelques années en France, une extension considérable.

Autrefois, en effet, quelques rares amateurs de la campagne se bornaient à aller, pendant l'hiver, gratter au pied des haies, autour des jardins, dans les taillis et dans les bois, comme les chercheurs de truffes, pour y découvrir l'escargot bouché, qu'ils faisaient simplement griller dans sa coquille, sur les charbons du foyer, pour le manger à la croque-au-sel.

Mais peu à peu, le goût de ce curieux Mollusque s'est développé dans les villes comme dans les campagnes, en même temps que l'art culinaire s'est perfectionné pour l'accommoder à des sauces

et l'interdire formellement aux étrangers. Mais on comprend que, pour que ces sages mesures soient efficaces, il est absolument nécessaire qu'elles soient appliquées d'une manière uniforme et générale. Du reste, des vœux dans ce sens ont déjà été émis par divers conseils généraux¹ et conseils d'arrondissements; et, nous-même, avons demandé, depuis longtemps, dans la presse, que la chasse aux escargots et aux grenouilles, qui entrent dans l'alimentation comme le poisson et le gibier, soit réglementée dans chaque département, par des arrêtés préfectoraux, absolument comme la pêche et la chasse du poisson et du gibier.

Du reste, ces Mollusques et ces Batraciens, qui constituent d'excellents mets maigres, aussi sains que savoureux, tiennent exactement le milieu entre le poisson et le gibier; surtout la grenouille qui est amphibie². Ils ont d'autant

1. Le conseil général de l'Aube, dans sa séance du 23 août 1908, a émis le vœu que le ramassage des escargots soit interdit du 1^{er} avril au 1^{er} août de chaque année.

2. La Fontaine, dans sa fable *la Grenouille et le Rat* (livre IV, fable 11), classe la grenouille comme poisson.

plus besoin d'être protégés par une sage et prudente réglementation, pour assurer leur reproduction, qui est une source de revenus, appelée à concourir à la fortune publique et au bien-être général, que, par leur nature même, ces deux petits êtres, aux mouvements lents ou saccadés, sont livrés sans défense à qui veut s'en emparer ; et que leur capture n'exige ni ruses, ni engins compliqués, et ne comporte aucune difficulté.

Les conseils généraux de divers départements, et notamment ceux de l'Aube, de la Côte-d'Or et de l'Yonne, principalement intéressés dans la question, ont émis et réitéré, à diverses reprises, comme nous venons de le dire, le vœu que la recherche de l'escargot blanc comestible, dit escargot de vigne, soit interdite pendant le temps de la reproduction ; c'est-à-dire environ du 15 avril au 15 août, de manière à assurer la conservation de cet utile Mollusque, qui joue un grand rôle dans l'alimentation, et qui tend à disparaître de plus en plus, par suite de la chasse abusive qui en est faite en tout temps.

Or, en réponse à ces vœux si sages et si parfai-

tement justifiés, M. le Ministre de l'Agriculture, auquel ils ont été soumis en 1909, a répondu que « l'escargot ne saurait être classé, ni comme gibier, ni comme poisson, mais uniquement comme parasite de l'agriculture, et qu'il pouvait, et même devait être détruit en tout temps ».

Voilà, certes, une réponse à laquelle étaient loin de s'attendre les conseillers généraux, qui sont évidemment mieux placés que le ministre pour juger de l'utilité et de l'opportunité de la réglementation qu'ils sollicitent.

En effet, on ne voit pas pourquoi l'escargot et la grenouille comestibles ne seraient pas assimilés au gibier et au poisson, et protégés par les mêmes règlements, pour en assurer la reproduction et la conservation, car tout le monde sait que le gros escargot blanc, dont on fait une consommation et un commerce considérables, se plaît surtout dans les lieux frais et ombragés, comme les prés et les bois, où il ne cause aucun dommage. Quant aux jardins potagers, où il pourrait nuire aux légumes, les jardiniers ont le droit et le soin de lui faire la chasse en toute saison.

Du reste, le gibier proprement dit, et particulièrement le lapin, le lièvre et le sanglier, peuvent à plus juste titre que l'escargot être considérés comme nuisibles à l'agriculture, ce qui n'empêche pas la chasse d'en être interdite à l'époque de l'accouplement ; et cela au double point de vue de l'hygiène pour le consommateur, et de la conservation de l'espèce, pour le gibier.

Quoi qu'en dise la circulaire ministérielle, insérée au *Bulletin de l'Agriculture*, qui prétend que l'escargot n'est ni chair ni poisson, ce précieux Mollusque terrestre n'en a pas moins tenu une place importante dans l'histoire gastronomique de l'antiquité, en rivalisant avec les huîtres du lac Lucrin, si estimées des Romains, qui faisaient également figurer sur leurs tables le gros escargot naticoïde italien, ainsi qu'en témoignent Horace, Macrobe, Martial, Pétrone et d'autres auteurs.

Mais, fort heureusement, les conseillers généraux des départements les plus intéressés à la question de l'escargot ne se tiennent pas pour battus par la décision ministérielle, et ils renou-

velleront leur demande jusqu'à ce qu'ils obtiennent satisfaction dans l'intérêt public.

Cette décision, en effet, sous prétexte de protéger l'agriculture, sacrifie complètement l'intérêt et la sécurité des populations sédentaires et rurales, aux nomades de toutes sortes, qui sont la plaie des campagnes, comme nous l'avons dit précédemment. Donc cette faculté qui leur est laissée de ramasser les escargots en tout temps sur les propriétés d'autrui, équivaut à un véritable monopole de dévastation générale. C'est encore une de ces libertés à rebours, comme on nous en inflige tous les jours.

En résumé, cette question de l'escargot et de la grenouille comestibles, bien que concernant des animaux inférieurs dans l'ordre de la nature, n'est pas aussi terre à terre qu'on pourrait le supposer, car elle offre, au contraire, un très grand intérêt économique, au double point de vue de l'alimentation et des revenus que l'on peut tirer de ces produits. C'est pourquoi, nous ne saurions trop le répéter, il importe essentiellement de capter et de canaliser, le plus tôt possible, cette précieuse source alimentaire, pour

en assurer tous les avantages, dans l'intérêt public, et empêcher qu'elle continue à se perdre et à disparaître dans les sables mouvants de l'impéritie, de la négligence et du gaspillage.

Mais notre intention, en écrivant cette étude, n'est pas de faire un traité technique et scientifique, pour lequel la compétence pourrait nous faire défaut, et qui n'aurait du reste, qu'un intérêt relatif pour les amateurs d'histoire naturelle. Notre ambition est à la fois plus modeste et plus pratique. Comme nous écrivons surtout pour les habitants des campagnes, et particulièrement, pour les gourmets, au point de vue culinaire, nous nous bornerons à indiquer sommairement la nature, la constitution et les mœurs de l'escargot comestible ; sa reproduction et sa nourriture ; ainsi que le ramassage, le parage, l'élevage, le commerce et la consommation, avec les diverses manières de l'accommoder.

Ajoutons que le manuscrit de ce travail a été honoré d'une récompense spéciale (médaille et diplôme) par la Société des Agriculteurs de France.

PRÉFACE DE LA SECONDE ÉDITION

La première édition de cet ouvrage, qui parut en 1910, ayant obtenu un bienveillant accueil du public, l'auteur a cru devoir en faire une seconde édition, en sollicitant la précieuse collaboration de M. Félicien Lesourd, l'éminent et sympathique directeur de la Gazette du Village.

Riche d'un fonds de connaissances agricoles, botaniques et zoologiques aussi étendues que variées, et admirablement placé pour se renseigner et se documenter sur toutes les autres questions, aux points de vue techniques, pratiques, industriels et commerciaux, le laborieux et savant ingénieur, dont la méthode et la puissance de travail savent vaincre toutes les difficultés, voulut bien accepter ce surcroît de collaboration, qu'il fit marcher de front avec les autres publications auxquelles il prête le charme et l'intérêt de son style clair et impeccable.

C'est ainsi que, supprimant de la première édition plusieurs hors-d'œuvre littéraires, et y ajoutant des plats de résistance accommodés et servis avec autant d'art que d'à-propos; c'est-à-dire des chapitres utiles et corsés subdivisés en paragraphes et sous-titres qui répandent une grande clarté sur l'ensemble de l'ouvrage, où la première édition est en partie refondue, mon honorable collaborateur a coordonné et condensé son travail et le mien de manière à former un tout complet et homogène, sans lacune, raccord ou inharmonie.

Voici, au reste, le résumé bibliographique de cette nouvelle édition.

Avant-propos de la première édition, traitant spécialement de la nécessité d'une réglementation générale de la pêche et de la chasse des escargots et des grenouilles comestibles.

Préface de la seconde édition, en indiquant le résumé des chapitres et paragraphes.

CHAPITRE PREMIER. — Étude zoologique de l'Escargot. — Anatomie et physiologie. — Espèces d'escargots comestibles. — Pontes dans la même saison.

CHAPITRE II. — Multiplication et mœurs de l'Escargot. — Accouplement, ponte, développement.

CHAPITRE III. — Parcs à escargots ou escargotières. — Les Escargotières chez les Romains. — Les Escargo-

tières modernes, dans le Jura, dans la Lorraine, dans la Champagne.

CHAPITRE IV. — Élevage de l'Escargot. — *Considérations générales, grands parcs, petit parc d'élevage.*

CHAPITRE V. — Ramassage des Escargots. — *Nécessité de réglementer ce ramassage, époques où l'on peut l'exécuter.*

CHAPITRE VI. — Commerce des Escargots. — *Débouchés; vente aux Halles centrales de Paris; provenances des escargots, emballage, expédition, prix de vente.*

CHAPITRE VII. — L'Escargot dans l'alimentation. — *Consommation de l'escargot à travers les siècles. — Nécessité de faire jeûner les escargots coureurs. — Choix des escargots, leur valeur alimentaire. — L'art d'accommoder les escargots, leur cuisson. — Escargots à la coquille ou sauce bourguignonne; à la poulette, à la provençale, à l'espagnole; escargots farcis. — Emploi de l'escargot en médecine.*

CHAPITRE VIII. — Étude zoologique de la Grenouille. — *Anatomie et physiologie. — Espèces de grenouilles comestibles: grenouilles verte, rousse, agile.*

CHAPITRE IX. — Multiplication et mœurs de la Grenouille. — *Accouplement, ponte, éclosion. — Le Têtard; ses métamorphoses et sa transformation en*

grenouille. — Développement, habitat, hibernation. — Les ennemis de la grenouille.

CHAPITRE X. — *L'élevage des grenouilles. — Pratique de l'élevage dans les mares ou étangs; pêche d'une mare d'élevage.*

CHAPITRE XI. — *Pêche des Grenouilles. — Époques et exécution de cette pêche. — Législation.*

CHAPITRE XII. — *Vente des Grenouilles. — Débouchés, provenances, prix de vente.*

CHAPITRE XIII. — *Les Grenouilles dans l'alimentation. — Renseignements généraux, importance de la consommation et valeur alimentaire. — L'art d'apprêter les grenouilles en friture et à la sauce poulette. — Bouillon de grenouilles.*

L'ESCARGOT

CHAPITRE PREMIER

ÉTUDE ZOOLOGIQUE DE L'ESCARGOT

I. — ANATOMIE ET PHYSIOLOGIE

L'Escargot appartient au genre *Helix*, qui fait partie de l'embranchement des Mollusques, de la classe des Gastéropodes et de la sous-classe des Pulmonés. Comme tous les Mollusques, ce curieux animal possède un corps mou dont une partie sort de la coquille pour s'étendre en avant et en arrière de l'ouverture ; la partie antérieure du corps (tête) porte la bouche et quatre tentacules (les *cornes* de l'escargot) ; en arrière, le corps s'amincit et se prolonge en pointe. Quant à la partie inférieure, elle est aplatie et forme une large *sole* ou pied sur laquelle rampe l'animal. Le reste du corps est renfermé dans la coquille. Il est à noter que tous les organes importants (cœur, poumon, foie, système

nerveux) sont rassemblés dans la partie antérieure du corps, celle qui sort de la coquille pendant la vie active de l'escargot.

On ne saurait, même dans un modeste ouvrage qui envisage plutôt la question de l'escargot au point de vue économique et commercial, passer sous silence l'étude zoologique de ce singulier Mollusque. Nous allons donc indiquer les principaux détails de son organisation.

La coquille. — L'escargot est un Mollusque à coquille univalve, enroulée en hélice ou en spirale, tournée de gauche à droite et d'arrière en avant dans le sens de la marche. Cependant, on en trouve quelquefois, mais rarement, dont la spire est tournée à l'inverse, soit de droite à gauche. La coquille est constituée par trois couches distinctes : 1° à l'extérieur, la *cuticule*, très mince et qui donne à la coquille sa coloration spéciale ; 2° une couche moyenne de nature calcaire ; 3° une couche interne formée d'une succession de feuilles alternativement composées de carbonate de chaux et d'une matière organique. Cette dernière couche est la couche lamelleuse ou couche nacrée. La maison ou coquille de l'escargot est sécrétée par un repli du tégument (le tégument est l'enveloppe du Mollusque) qui la double intérieurement et que l'on appelle *manteau*. Les Gastéropodes peuvent réparer les accidents sur-

venus à leur coquille, mais cette réparation se fait seulement au moyen de la couche interne. C'est également à la couche interne que sont dues les perles trouvées dans certains Mollusques, perles qui ont pour origine autant de grains de sable autour desquels s'est accumulée de la nacre.

Le pied. — Le corps de l'escargot en marche repose sur un pied allongé et aplati s'appliquant largement sur le sol ; par un système de contractions successives des muscles, particulièrement développés dans cet appendice, le pied détermine le déplacement de l'animal. C'est un organe de reptation, de locomotion. Pour éviter le frottement et faciliter le glissement, le corps sécrète pendant la marche un liquide visqueux (mucus) qui lubrifie la route, puis se dessèche et durcit en laissant la trace du passage de l'escargot. Comme le Mollusque ne pourrait pas fournir la bave nécessaire à un long parcours sur une surface sèche et que son corps mou ne saurait supporter longtemps les ardeurs du soleil, il reste généralement retiré à l'ombre et caché sous l'herbe ou la mousse, renfermé dans sa coquille pendant le jour, pour ne sortir et chercher sa nourriture que pendant la nuit, à la fraîcheur de la rosée. Cependant, lorsqu'il pleut, il en profite pour sortir dans le jour et c'est alors que les ramasseurs se mettent à sa facile poursuite et en font des razzias considérables.

Le pied est une dépendance de la tête, un organe céphalique ventral, et la bave ou mucus qu'il produit est sécrétée par des cellules glandulaires de l'épiderme.

Appareil digestif. — Le tube digestif présente de nombreuses circonvolutions et l'anus s'ouvre près de la bouche. A l'intérieur de la bouche, se trouve la langue, qui est un véritable appareil masticateur ; on lui donne le nom de *radula* ou de *râpe linguale*. Elle est constituée par une sorte de ruban cartilagineux à la surface duquel émergent des dents dures chargées de silice et disposées par rangées régulières. A la faveur des muscles de la bouche, la radula exécute un mouvement de va-et-vient ; elle sort de la cavité buccale, puis elle y rentre et agit sur les aliments, qu'elle broie, à la façon d'une râpe. De la bouche, les aliments passent dans l'œsophage, puis dans l'estomac, où aboutit le foie, qui paraît être la vraie glande digestive. Notons qu'à l'automne le foie sécrète le phosphate de chaux dont l'escargot se sert pour fabriquer le couvercle ou *épiphragme* qui bouche sa coquille.

Appareil reproducteur. — L'appareil reproducteur de l'escargot et des Gastéropodes pulmonés a un agencement qu'on ne rencontre pas ailleurs. Ce sont des animaux hermaphrodites, c'est-à-dire pos-

sédant les deux sexes. Chaque escargot a une glande où voisinent les éléments mâles et femelles. Les substances mâles et femelles provenant de cette glande mixte passent d'abord dans un conduit commun ; puis ce conduit se divise en deux canaux : l'un étroit, où circulent les éléments mâles, qui aboutit à un pénis creux renfermé à l'intérieur du corps, mais qui en sort au moment de la copulation ; l'autre canal, plus large, est destiné au cheminement des éléments femelles, et il aboutit au cloaque où s'ouvre également la *poche copulatrice* qui est le siège de la fécondation ; le cloaque porte en outre un sac contenant un stylet calcaire dont nous allons indiquer le rôle.

Bien qu'étant hermaphrodite, l'escargot ne peut pas se féconder lui-même et il est obligé de s'accoupler avec un congénère ; l'accouplement est réciproque et chaque animal joue alternativement le rôle de mâle et celui de femelle. Pendant l'accouplement, le pénis creux sort de sa gaine, pénètre dans la poche copulatrice où il dépose sur les ovules le liquide fécondant ; au moment de l'accouplement, tout le cloaque se retourne et chaque animal enfonce profondément son dard ou stylet calcaire dans le tégument de son conjoint, où il le laisse dès que l'opération est terminée.

Appareils divers. — Les différents appareils se

trouvent réunis, comme nous l'avons dit, dans la partie antérieure du corps. Le poumon est une cavité dont les parois sont sillonnées par un abondant réseau de fins vaisseaux sanguins ; l'air vicié est rejeté au dehors par une étroite ouverture (*pneumostome*) qui débouche dans le voisinage du cloaque. L'escargot a un cœur formé de deux oreillettes et un ventricule ; le sang est incolore ou faiblement coloré en bleu ; il forme le sixième du poids total du corps. Le système nerveux comprend une série de ganglions reliés entre eux et d'où partent des nerfs qui se rendent dans les différentes parties de l'animal.

Organes des sens. — Le *toucher* s'exerce par toute la surface du corps ; le *goût* existe (du moins on l'assure), mais on ne sait pas au juste par quel organe il s'exerce. Pendant la marche, la tête de l'escargot est surmontée de deux petites paires de cornes ou tentacules, très flexibles et très sensibles, qu'il rentre au moindre choc, au moindre bruit, pour renfoncer ensuite tout son corps lorsqu'on le saisit. Ces tentacules paraissent être les organes de l'*odorat*. A l'extrémité des grands tentacules, se trouvent deux points noirs que l'on a considérés jusqu'en 1911 comme étant les yeux ; d'après les expériences de deux savants suisses, communiquées à l'Académie des sciences par M. Delage, ces deux points n'ont aucune sensibilité visuelle et l'escargot

serait *aveugle*. Les mêmes savants déclarent que ces prétendus yeux sont des organes dactyles très sensibles, qui perçoivent avec beaucoup de précision les différences de calorique, dénotant l'approche d'un obstacle et par suite d'un danger. Les organes de *l'ouïe* comprennent deux otocystes, sortes de chambres tapissées intérieurement de cellules auditives, avec, au centre de chaque chambre, une masse pierreuse (*otolithe*). Aux otocystes, aboutissent les nerfs acoustiques. Les escargots entendent donc parfaitement ce qui se passe autour d'eux.

L'escargot peut vivre six ou sept ans ; trop jeune ou trop vieux, il est coriace et ne vaut rien pour l'alimentation ; en général, les escargots que l'on mange sont dans leur deuxième, leur troisième ou leur quatrième année. Ce mollusque est doué d'une force peu commune ; on a attelé à un verre d'eau des escargots de taille à peine moyenne et ils ont pu transporter ce fardeau — extrêmement pesant eu égard à leur volume — avec la plus grande aisance.

II. — ESPÈCES D'ESCARGOTS COMESTIBLES

M. Edmond Perrier, le savant directeur du Muséum d'histoire naturelle de Paris, fixe à quatre mille le nombre des espèces d'escargots réparties sur toute la surface du globe. En France seulement

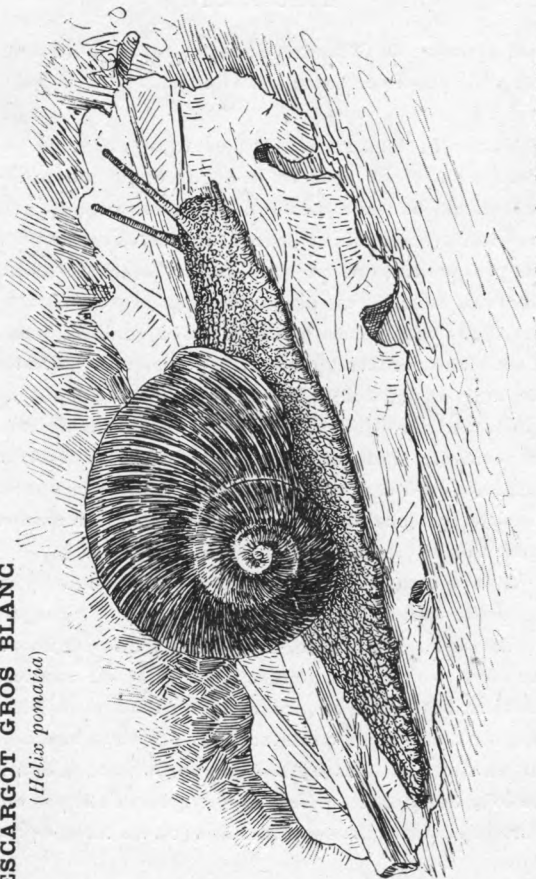
vivent quatre cents espèces différentes. La plupart ne nous intéressent pas, car bien qu'en principe, tous les escargots soient comestibles, un grand nombre ont une taille si faible qu'on ne saurait les utiliser à l'alimentation. Les exigences de la cuisine réduisent à cinq ou six le chiffre des espèces vraiment dignes de retenir notre attention et deux seulement font l'objet de transactions commerciales importantes : le Gros Blanc et le Petit Gris.

Escargot Gros Blanc. — Le Gros Blanc, escargot des vignes, ou escargot de Bourgogne (*Helix pomatia*), est le plus gros escargot indigène ; il mesure 40 à 45 millimètres de hauteur et sa coquille est d'un fauve plus ou moins foncé, striée ou non de bandes transversales brunes ou noirâtres. Lorsque cette coquille est inhabitée et abandonnée au soleil et à la pluie, elle devient tout à fait blanche comme la craie. Cette espèce pond de soixante à quatre-vingts œufs globuleux, blanchâtres, de 6 à 8 millimètres de diamètre. Ils éclosent au bout de vingt à trente jours et les petits deviennent adultes un an après leur naissance.

Le Gros Blanc vit dans les départements à sol de nature calcaire ; autrefois, on le trouvait en abondance en Bourgogne, dans les vignes, mais depuis les traitements aux bouillies à base de sels de cuivre, il est devenu beaucoup moins commun. Il ne paraît

ESCARGOT GROS BLANC.

(Helix pomatia)



Dessin de Landréat, à Troyes.

pas dépasser la Garonne, vers le sud, et le département de Maine-et-Loire, vers l'ouest.

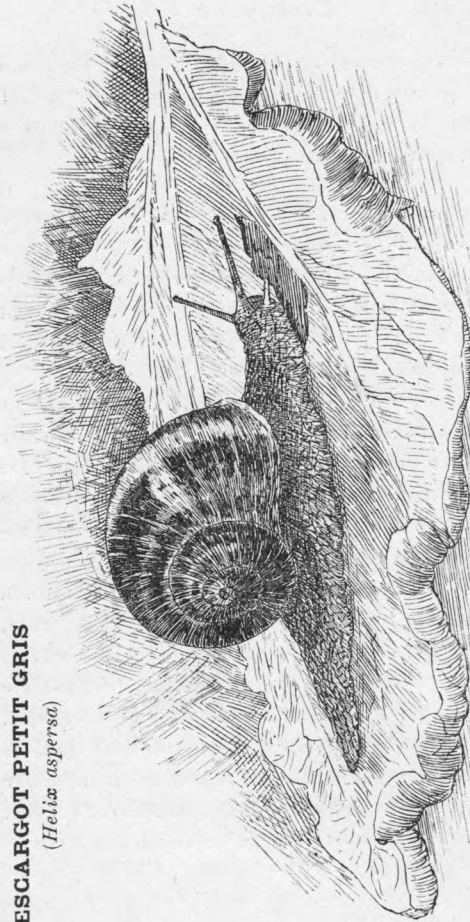
Escargot chagriné. — L'escargot chagriné ou Petit Gris (*Helix aspersa*) n'a guère que 30 millimètres de hauteur. Le fond de sa coquille est gris ou jaunâtre avec des tigrures foncées. C'est l'espèce la plus commune en France. M. Louis Germain, docteur ès sciences, préparateur au Muséum, nous écrit que cet animal pond de cent à cent dix œufs, d'un blanc verdâtre, pendant la période qui s'écoule de mai à octobre. L'éclosion se fait au bout de quinze à trente jours. Les jeunes individus deviennent adultes dans les premiers mois de leur seconde année, c'est-à-dire dix à douze mois après la ponte. Ils sont très sensibles au froid et hivernent de bonne heure en se terrant dès les premières gelées.

Il faut compter de quatorze à quinze mois après la ponte pour que ces deux espèces d'escargots soient aptes à la vente, car, selon M. Germain, on ne peut songer à les vendre dès qu'ils sont adultes. Il leur faut bien encore deux ou trois mois pour acquérir une taille commerciale. Par contre, aussitôt adultes, ils sont aptes à se reproduire. A la fin de leur deuxième année, les escargots n'ont pas encore atteint leur grosseur maxima ; on les mange plus âgés.

D'après les éleveurs d'escargots, le Petit Gris est

ESCARGOT PETIT GRIS

(*Helix aspersa*)



Dessin de Landréat, à Troyes.

bon à consommer la deuxième ou la troisième année, suivant que l'éclosion a été précoce (juillet-août) ou tardive (septembre) ; le Gros Blanc à la troisième ou à la quatrième année.

Espèces diverses. — Dans le Midi, l'*Helix aperta*, connu à Marseille sous le nom vulgaire de « Tapado », est très commun et très estimé ; c'est la meilleure espèce récoltée en Provence. Cet escargot a une coquille brun verdâtre, largement ouverte, de 25 à 30 millimètres de haut sur 20 à 25 de diamètre.

L'Escargot à bouche noire (*Helix melanostoma*) a les mêmes dimensions que le précédent ; c'est encore une espèce méridionale. Sa coquille est grise avec le pourtour de l'ouverture presque noir, d'où son nom. Appelé vulgairement « Terrassier » en Provence où il est estimé.

L'Escargot Peson (*Helix algirus* = *Zonites algirus*), commun dans tout le Midi, est très gros ; sa coquille, aplatie et non surélevée comme dans les autres espèces, a un diamètre de 5 à 6 centimètres ; la bête est noire, peu appétissante et de qualité inférieure.

Enfin, nous signalerons l'Escargot des jardins (*Helix hortensis*), dont la coquille généralement claire et de couleur jaune ou rose porte des bandes brunes. C'est une espèce nuisible que l'on doit détruire.

CHAPITRE II

MULTIPLICATION ET MŒURS DE L'ESCARGOT

Accouplement. — Nous prendrons comme exemple notre escargot Gros Blanc indigène. La copulation commence ordinairement vers le mois de mai pour se continuer jusqu'à l'automne, tant pour le Gros Blanc que pour le Petit Gris.

Les préliminaires de l'accouplement durent plusieurs jours et se terminent par la fécondation mutuelle qui se fait le dernier jour et dure dix à douze heures ; après quoi, les deux conjoints se séparent pour vaquer à leur ponte chacun de leur côté. La gestation ou ponte peut se prolonger ensuite pendant quinze jours ; puis l'incubation demande encore de vingt à trente jours, ce qui fait environ deux mois pour toutes les phases de la reproduction.

Ponte. — La ponte donne en moyenne cinquante ou soixante œufs blancs et ronds et souvent davantage (70 ou 80). Ces œufs mous et gélatineux, sont déposés dans un nid formé d'un trou parfaitement cylindrique et lisse à l'intérieur, creusé dans la terre fraîche, à l'ombre, sous l'herbe ou la mousse. Pour construire leur nid, les escargots renflent la partie antérieure de leur corps et l'enfoncent dans la terre humide de manière à creuser un trou rond de 4 à 5 centimètres de profondeur. Ce nid est surmonté d'un petit évasement en forme d'entonnoir, dans lequel l'escargot se tient à moitié enfoui, ne laissant au dehors que le sommet de sa coquille, pendant la ponte. On a prétendu que l'escargot dépose tous ses œufs en l'espace de un ou deux jours et que l'incubation se fait naturellement par la température ambiante.

Il y a là une erreur à rectifier. « Le même escargot, nous écrit M. L. Germain, fait plusieurs pontes dans le courant de la saison ; on ne saurait préciser leur nombre, qui dépend d'une foule de circonstances locales. Mais en général, entre mai et septembre, l'escargot adulte et fécondé pond très fréquemment, parfois presque tous les jours, et c'est ce qui explique pourquoi il naît des escargots pendant toute la belle saison. »

Néanmoins, la ponte a lieu principalement pendant les mois de mai et de juin. Tous les œufs ne

sont pas déposés dans des trous ; un certain nombre sont tout simplement pondus à terre, où ils se dessèchent sous l'action du soleil et ne donnent pas de petits escargots. Quant aux œufs pondus tardivement, ils éclosent peu de temps avant l'arrivée des froids et les petits escargots, frêles et délicats, sont détruits par les premières gelées.

Développement, alimentation, habitat. — Le développement du jeune escargot est assez rapide, car il devient adulte et susceptible de se reproduire un an après sa naissance, bien qu'il ne vive que pendant six mois, puisqu'il reste endormi durant tout l'hiver.

L'escargot est un animal surtout noctambule ; il redoute l'action du soleil et, à la faveur de la fraîcheur ou de l'humidité de la nuit, il chemine lentement pour chercher sa subsistance. Pendant sa vie active, c'est-à-dire pendant la belle saison, ce Mollusque est très vorace, car il peut absorber dans un jour, ou plutôt dans une nuit, un poids de nourriture égal à la moitié du poids de son corps, soit 10 à 12 grammes. Mais par contre, il peut jeûner aussi facilement comme il mange et cela lui arrive souvent ; il peut même passer une année sans manger, à la condition de rester dans sa coquille renfermé au frais et dans l'obscurité. Il vit de préférence dans les lieux frais et humides, tels que dans les

jardins, les prés et les bois, où il se nourrit principalement d'herbes tendres, de salades, de choux et de fruits, car il est exclusivement végétarien. Dans ces conditions et en raison de sa voracité, il est très nuisible dans les jardins potagers, où il peut causer de grands dégâts sur les jeunes plants de légumes. Aussi les maraîchers lui font-ils une guerre acharnée.

Un exemple topique du formidable appétit de l'escargot est fourni par l'expérience d'un riche philanthrope anglais, sir Charles Howard. Il fit venir à grands frais des escargots du pays de Bagnes, les répandit dans ses domaines et fut grandement étonné de leur voir prendre des proportions inouïes. Les Mollusques se multiplièrent avec une telle rapidité qu'ils compromirent toutes les récoltes et que le philanthrope dut faire chasser et détruire les animaux qu'il avait introduits.

Puisque nous parlons des dégâts causés par les escargots, en général, et notamment par les petits *Limaçons*, qui n'ont pas même l'excuse de pouvoir servir à l'alimentation, il y a lieu d'indiquer ici le moyen de soustraire les cultures à leurs ravages.

Pour se débarrasser des escargots dans les jardins, il faut répandre le soir, entre le lieu de refuge des Mollusques et les plates-bandes attaquées, du sulfate de fer réduit en poudre, de manière que les escargots soient obligés, avant d'arriver aux plantes,

de passer sur le sulfate. Leur destruction rapide est garantie par ce procédé.

Comme beaucoup d'animaux inférieurs, l'escargot peut consommer des plantes vénéneuses pour l'homme (champignons, belladone, ciguë, etc.) sans en être incommodé, et alors il devient dangereux pour l'alimentation. C'est ainsi qu'on a constaté des cas d'empoisonnement à la suite de l'ingestion d'escargots recueillis sur des plantes vénéneuses. Il est donc prudent de faire jeûner l'escargot coureur avant de le faire cuire, et d'en enlever le fond noir qui renferme les substances digérées et suspectes, avant de le manger.

Le traitement des vignes à l'aide des bouillies aux sels de cuivre est très nuisible à l'escargot. Autrefois, en Bourgogne, ce Mollusque était récolté en quantité dans les vignobles et les escargots de cette province jouissaient d'une grande réputation. Mais depuis les invasions du mildiou et du black-rot, le véritable escargot de Bourgogne est devenu rare ; il est juste d'ajouter qu'en outre du sulfatage des vignes, la chasse abusive dont le Gros Blanc est l'objet a contribué également à sa disparition. Quant à l'escargot de Champagne (Gros Blanc) qui vit sur le serpolet, dans les bois de sapins, et que les amateurs désignent sous le nom affriolant d'*Huitre de Champagne*, il peut rivaliser de saveur et de finesse avec son voisin de Bourgogne dont il

n'a pas besoin d'emprunter le nom sous lequel il continue à être préparé et vendu par les habiles charcutiers de Troyes, qui en ont fait une spécialité de leur appétissante industrie, avec les saucisses et les andouillettes.

Hibernation. — Aux approches de l'hiver, généralement vers la fin d'octobre, l'escargot cesse de manger et ne tarde pas à s'enfoncer dans la terre, sous la mousse, au pied des taillis, à une profondeur de 4 ou 5 centimètres, où il se place sur le dos, c'est-à-dire sur sa coquille, l'ouverture en haut. Bientôt, cette ouverture n'existe plus, car, après son enfouissement, l'escargot s'enferme hermétiquement (au moyen de sa bave et d'une substance provenant de la sécrétion du foie) par une cloison blanche et calcaire appelée *épiphragme*, de l'épaisseur d'une forte coquille d'œuf qu'il saura desceller pour sortir au printemps, à la fin de sa longue léthargie qui dure de cinq à six mois. Mais avant ce réveil, combien seront allés chez le charcutier et le restaurateur ! Pendant le sommeil hivernal, la vie est comme suspendue ; cependant l'activité respiratoire et circulatoire n'est pas complètement arrêtée et le couvercle de la coquille est assez poreux pour que l'échange des gaz puisse se faire. A la fin d'avril, les chaleurs et la faim réveillent l'escargot ; il rompt la porte de sa prison et renaît à la vie active.

Acclimatation. — Peut-on transporter des espèces d'escargots dans un pays où elles n'existent pas à l'état naturel ? En d'autres termes, l'escargot est-il susceptible d'acclimatation ? Il semble que ce Mollusque s'adapte avec assez de facilité aux différents climats. On a propagé en Suisse le Petit Gris ; dans l'Ouest de la France, le Gros Blanc ; autour de Lyon, une espèce italienne. Quoi qu'il en soit, un hiver un peu rigoureux risquerait fort de compromettre l'évolution des nouvelles espèces ; les essais n'ont été ni assez nombreux, ni assez prolongés, pour résoudre cette question intéressante. Mais il faut, avant tout, que le sol convienne à l'espèce pour la formation de sa coquille, car on ne pourrait pas acclimater l'escargot blanc sur un sol non calcaire.

CHAPITRE III

PARCS A ESCARGOTS OU ESCARGOTIÈRES

I. — LES ESCARGOTIÈRES

CHEZ LES ROMAINS

Les Grecs et les Romains mangeaient des escargots ; mais, seuls, les Romains, qui étaient des gourmets raffinés, avaient des parcs à escargots ou escargotières dans lesquels ils engraisaient le précieux Mollusque.

Pline l'Ancien, qui mourut en l'an 79 de notre ère, lors de l'éruption du Vésuve, rapporte dans son *Histoire naturelle* les faits suivants :

« Un peu avant la guerre entre César et Pompée, Fulvius Hirpinus établit auprès de Tarquinies des parcs pour les escargots. Il les distinguait par

classes, mettant séparément les blancs qui naissent dans le territoire de Réati, ceux d'Illyrie qui sont les plus grands, ceux d'Afrique qui sont les plus féconds, ceux de Solite auxquels on donne la prééminence. Il imagina même de les engraisser avec du vin cuit, de la farine et d'autres aliments, afin que les escargots engraisés offrissent eux-mêmes une jouissance de plus à la gourmandise. »

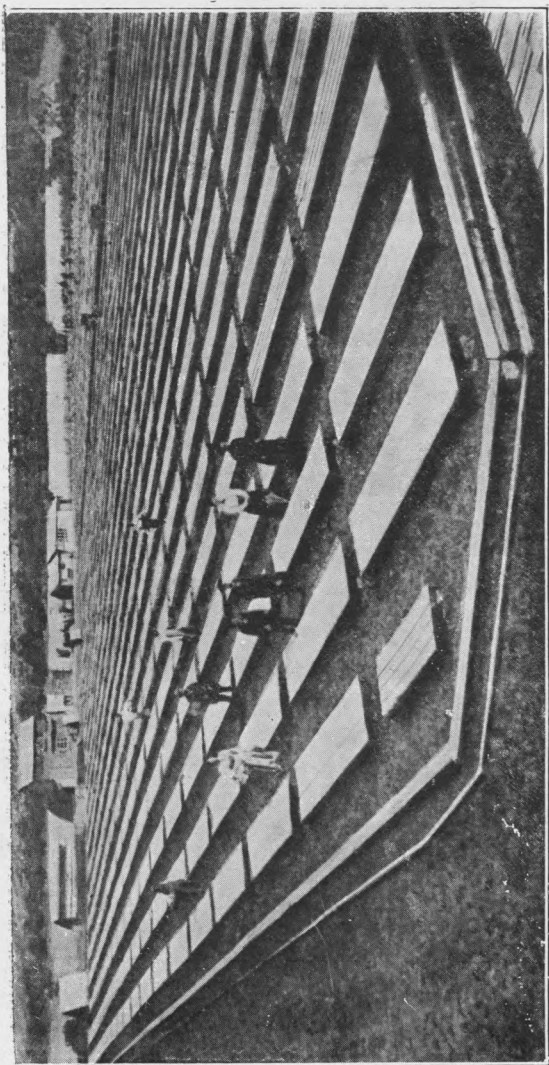
Un autre auteur romain, Varron, qui vivait un siècle avant le précédent, donne les détails suivants sur l'installation d'un *cochlearia* ou parc à escargots : « Il le faut en plein air et entouré d'eau de toutes parts ; sinon, vous risquez de courir après les petits et même après les gros que vous aurez mis là pour multiplier. L'eau vous tiendra lieu de *fugitivarius* ; si le soleil n'y donne pas trop et si la rosée y abonde, c'est ce qu'on peut trouver de mieux à défaut de rosée naturelle, inconvénient propre aux lieux trop exposés ; ou si le même lieu couvert est dépourvu de ces rochers ou terre dont l'eau baigne le pied, alors il faut produire artificiellement la rosée et voici par quel procédé : au moyen d'un tuyau qui se termine par un certain nombre de petits mamelons, on lance avec force de l'eau qui, retombant sur une pierre, rejaillit en gouttes de tous côtés. »

Les conditions à remplir pour l'établissement d'un parc à escargots sont nettement indiquées dans

les écrits de Varron : il dit en substance qu'il faut un endroit ombragé, frais ou humide, pas froid et hermétiquement clos, pour éviter la fuite des Mollusques. Nos parcs modernes doivent réaliser ces mêmes conditions. Varron nous apprend que l'escargot vit de peu et que l'on est presque dispensé de pourvoir à sa nourriture dans les parcs où on l'enferme ; du son et quelques feuilles de laurier, dit-il, suffisent pour le conserver dans les *cochlearia*. Il paraît résulter de ce qui précède que les Romains se livraient à l'élevage des escargots ; ils les laissaient se multiplier en liberté dans les parcs où, en raison de l'espace mis à leur disposition, les Mollusques trouvaient en grande partie leur subsistance, ce qui a fait croire à Varron que l'escargot *vit de peu*.

Il suffisait, pour les engraisser, de déposer de place en place, des petits tas de son bouilli.

L'engraissement des escargots a été perfectionné par Fulvius Hirpinus et son procédé était excellent, car tous ces animaux aiment énormément la farine, qui les engraisse rapidement. Une ou deux semaines avant la consommation, Fulvius Hirpinus soumettait les escargots à une alimentation intensive ; il les plaçait sous des pots de terre renversés et percés de trous, pots dont les parois étaient enduites de farine délayée dans de l'eau ou dans du vin.



Vue d'un parc à escargots du Jura.

II. — LES ESCARGOTIÈRES MODERNES

Renseignements généraux. — Le parpage des escargots, imaginé par les anciens Romains, s'est perpétué jusqu'à nos jours. On parque les escargots au Danemark, en Suisse, en Allemagne et en France. C'est même dans notre pays que cette petite industrie agricole a pris le plus de développement et elle est vraiment lucrative; elle constitue, pour les ruraux qui s'y livrent, une source de profits et il n'est pas rare de voir certains d'entre eux réaliser annuellement plusieurs milliers de francs de bénéfices. On nous a cité le cas d'une institutrice du Jura qui gagnait, par le parpage de ce délicieux Mollusque, 2 000 francs au moins par an. Il y a très certainement des héliciculteurs dont les recettes sont de beaucoup supérieures; en effet, notre institutrice ne parquait seulement que 800 000 escargots par an, alors que certains spécialistes parquent de 1 500 000 à 2 000 000 de Mollusques et même davantage.

Il ne s'agit pas ici d'élever des escargots, opération qui, on le verra au chapitre suivant, ne serait pas avantageuse. On se borne simplement à récolter les Mollusques à partir de la fin du mois d'août, pour les rassembler dans les parcs où ils sont nourris et soignés jusqu'à la fin du mois de septembre,

époque à laquelle ils operculent leur coquille et peuvent être vendus. On ramasse des escargots dans les champs et les bois où ils ont vécu sur le commun ; ils ont acquis leur taille commerciale et le spécialiste n'a qu'à les entretenir pendant un mois ou un mois et demi. Il y a d'ailleurs tout avantage à n'acheter les escargots qu'à partir du 1^{er} septembre ; parqués trop tôt, pendant les grandes chaleurs, les Mollusques, qui aiment l'espace et la liberté, s'accommodent difficilement de leur nouveau régime et la mortalité est considérable. Les escargoticulteurs le savent et, en général, ils ne font leurs achats que vers la fin d'août ; la réussite de l'entreprise est ainsi plus assurée et le tant pour cent d'animaux vendables, plus élevé.

Les jours de pluie arrivent chez les parqueurs d'escargots les Mollusques dont ils ont besoin ; il en vient de partout, des vignes, des bois, des haies. Femmes, vieillards, enfants, apportent les escargots à pleins sacs par les temps humides et paraissent contents. C'est la plus facile de toutes les chasses et la moins coûteuse. Les seules dépenses incombent au spécialiste qui sacrifie aux escargots son jardin ou un terrain spécial.

Il y a évidemment des parcs à escargots dans beaucoup de régions, mais à notre connaissance, ces établissements sont répandus principalement dans la région de l'Est et surtout dans les départements du

Jura et du Doubs, où l'escargot fait l'objet d'une véritable industrie rurale. On utilise exclusivement le Gros Blanc que l'on achète aux ramasseurs, au prix de 12 à 15 francs le mille; les escargots sont parqués et vers le 15 octobre, on ramasse les coureurs, c'est-à-dire tous ceux qui ne sont pas operculés, pour les vendre. Ils ne se boucheraient pas et risqueraient de geler. Tous les autres, les *bouchés*, sont recueillis avec soin et expédiés à Paris, où ils sont vendus selon la saison et la grosseur, de 25 à 35 francs le mille. Cela représente un excédent de 10 francs par mille sur le prix d'achat.

D'après les renseignements que nous avons recueillis, le parage des escargots a pris naissance dans le Jura vers 1875; l'industrie a d'abord été très prospère, mais depuis quelques années, les escargots sont devenus moins nombreux dans la région, et tel spécialiste qui parquait deux millions d'escargots et employait six ou sept ouvriers pour ce travail, en recueille seulement six cent mille ou un million.

III. — LES ESCARGOTIÈRES DANS LE JURA

Nous allons donner, ci-après, quelques renseignements sur l'installation des parcs de bouchage du Jura.

Emplacement. — On choisit, pour établir l'escar-

gotière, un terrain situé à proximité de la maison d'habitation, parfois même le jardin, de façon à permettre une surveillance constante et à éviter les pertes de temps qu'occasionnerait l'éloignement.

Clôture. — Le terrain doit être entouré d'une clôture pour empêcher la fuite des escargots, surtout à craindre par les temps humides. Cependant, on nous a affirmé que, dans certaines escargotières, on ne prend aucune précaution spéciale contre la fugue des Mollusques; ceux-ci étant bien nourris, se trouvent tout à fait chez eux, se plaisent dans l'escargotière et ne songent pas à en escalader les limites. Quoi qu'il en soit, en général, on entoure l'escargotière.

La clôture la plus simple consiste en une ceinture de sciure de bois; les fugitifs viennent s'agglutiner avec leur bave, sur la sciure, et le lendemain matin, on les prend pour les remettre à l'intérieur du parc.

Une haie sèche constitue une clôture un peu meilleure, mais ce n'est pas l'idéal. Un moyen peu coûteux et tout à fait pratique d'empêcher les escargots de sortir du parc est le suivant: on se procure du grillage en fil de fer galvanisé d'une hauteur de 0 m. 60 et dont les mailles sont assez fines pour ne pas laisser passer les escargots. La base du grillage est enterrée à une profondeur de 0 m. 10 et les deux extrémités sont réunies; ceci fait, il ne reste

plus qu'à plier à angle droit et sur une hauteur de 0 m. 10 la partie supérieure du grillage en la rentrant du côté intérieur du parc. On est ainsi assuré que pas un escargot ne s'échappera du parc, car, dès que le Mollusque a grimpé en haut du grillage, il est arrêté, il ne peut franchir le rebord, son propre poids le fait retomber et l'oblige à réintégrer sa demeure.

Voici un autre moyen, aussi simple que pratique, de préparer l'enclos d'une escargotière; il est infailible et il n'y a pas à surveiller le départ des Mollusques. Faites une palissade de 1 m. de hauteur avec des liteaux posés verticalement et assez près les uns des autres pour rendre le passage des escargots impossible. Ces liteaux seront réunis par des traverses. Puis garnissez la traverse supérieure de clous assez nombreux et assez serrés dont la pointe rentrera à 0 m. 06 à l'intérieur. L'escargot qui a grimpé le long d'un liteau, rencontre les pointes qui, si elles sont assez rapprochées, l'arrêtent et l'obligent à rentrer dans son parc. Un éleveur d'escargots nous signale même que la hauteur de la palissade ou du grillage peut être de 0 m. 40 à 0 m. 50 seulement. Il serait préférable, pour éviter les maraudeurs, de porter la hauteur à 1 mètre et de garnir la partie supérieure de plusieurs rangées de ronce artificielle.

Les abris. — Dans le Jura, le parc de bouchage

comprend des abris qui servent de refuge aux Mollusques pendant les heures brûlantes de la journée ou lorsque le temps se refroidit. Ces abris consistent parfois en une charpente à deux pans, couverte de larges tuiles creuses accrochées les unes aux autres ; l'arête est à 0 m. 50 et les extrémités à 0 m. 40 au-dessus du sol.

D'une façon générale, d'après M. Messin ¹, chaque abri « mesure environ 2 mètres de long sur 1 mètre de large. Le toit, en pente unique, est posé : d'un côté à 0 m. 40, de l'autre à 0 m. 35 du sol ». Ces abris, régulièrement alignés, sont espacés de 1 mètre sur la ligne et de 2 mètres entre les lignes. Une petite rigole creusée au-dessous du bord inférieur de la toiture recueille les eaux d'égout et empêche l'humidité de séjourner sous les abris. Le terrain est ameubli par un bêchage ou un piochage afin de faciliter le terrage des Mollusques. Ceux-ci sont posés sur une couche de mousse sèche de 0 m. 15 d'épaisseur, à raison de mille cinq cents à deux mille sous chaque abri.

Alimentation des escargots. — Les escargots devant trouver dans le parc l'ombre et la fraîcheur, on fait assez longtemps à l'avance une plantation de choux à feuillage très développé (chou branchu

1. Notice sur les parcs à escargots.

du Poitou ou autre). Au moment de l'arrivée des Mollusques (15 août), les choux doivent être presque bons à consommer. Entre chaque ligne d'abris, on repique, comme l'indique le plan page 31, deux rangées de choux espacées de 0 m. 25; un passage de 0 m. 50 est ménagé pour la circulation et la distribution des aliments. Si la quantité d'escargots le nécessite, on fait, à portée du parc, une plantation de choux destinée à l'alimentation des Mollusques.

Le chou est l'aliment le plus économique et le plus employé. On distribue la nourriture le soir et en grande quantité par les temps de pluie; on estime que cent mille escargots mangent dans une nuit une voiture de choux. Les feuilles sont jetées entre les planches, dans les allées séparant les lignes d'abris, où les escargots viennent les manger. Le matin, si l'on s'aperçoit que les escargots ont abandonné le milieu du parc pour se concentrer le long de la clôture et dans les angles de l'escargotière, on les ramasse et on les replace sous les abris. En même temps, on enlève, par mesure d'hygiène, tous les animaux morts.

On peut encore donner aux escargots des feuilles de salade, des orties, des carottes, des raves, etc. A la fin de leur vie active, avant le bouchage, il est bon de placer, de distance en distance, des petits tas de son mouillé, dont les escargots sont très friands.

Conservation des escargots. — Dans la deuxième quinzaine de septembre et jusqu'au 15 octobre, suivant la température, a lieu l'opercule ou bouchage des escargots. Le parage est terminé. On retire les escargots que l'on débarrasse de la terre adhérant à la coquille ; on les transporte dans une grange ou sous un vaste hangar ; l'essentiel est que le local soit abrité et bien ventilé afin de sécher les Mollusques. Puis on les rentre, soit dans une cave, soit en tout autre lieu, pour les ranger sur des claies. La température la plus favorable à leur conservation varie de 6° à 8°. Parfois, on se contente de les mettre en cave, en couche de 0 m. 30 d'épaisseur. On les remue de temps en temps et l'on profite de cette visite pour enlever les morts. Les escargots bouchés sont expédiés sur les marchés pendant tout l'hiver ; les entrepositaires se tiennent au courant des prix de vente afin d'écouler la marchandise dans les conditions les plus avantageuses.

..

Escargotières lorraines. — Dans le Barrois (Meuse), les escargotières sont d'une grande simplicité : « En ces pays, écrit le docteur Ebrard, une escargotière consiste ordinairement en un tonneau défoncé recouvert d'un filet ou bien en une fosse carrée dont les côtés sont boisés et qui est fermée

au-dessus par un treillis de fil de fer ou encore par une simple claie en baguettes d'osier. Les cultivateurs y entreposent les limaçons à mesure qu'ils les trouvent, jusqu'à ce qu'ils soient assez nombreux pour suffire à un repas ou pour être vendus.

« Les escargotières ont encore un autre but : les cultivateurs y placent les limaçons pour les engraisser ou pour attendre que la venue du froid leur fasse fermer leur coquille et permette ainsi de les transporter plus facilement.

« En Lorraine, on consacre aux limaçons un coin de terre entouré de treillage à mailles serrées où l'on a soin de rassembler et de mettre tous les végétaux qui leur plaisent le mieux. Dans ces retraites, au milieu desquelles plusieurs milliers d'escargots vivent en paix sans autre souci que de manger, de croître et de se multiplier, on a une espèce de garenne toujours prête à fournir un plat très délicat, susceptible de divers apprêts. »

En somme, on distingue trois types d'escargotières en Lorraine : le premier est une sorte d'entrepôt ; le second est un parc de bouchage et le troisième un véritable petit parc d'élevage.

Escargotières champenoises. — En Champagne, les cultivateurs se livrent seulement au bouchage des escargots. C'est vers la fin de l'été qu'on les recherche pour les réunir dans un petit parc placé

à une extrémité du jardin ou dans le voisinage d'un cours d'eau et autant que possible ombragé par des arbres. On ne néglige pas, quand on le peut, de cultiver de la menthe, du persil, du cerfeuil, du thym et de la sarriette dans ce terrain, qu'on entoure d'abord d'épines sèches ou d'une bordure de sciure de bois. En tout temps, il faut avoir l'œil sur les escargots et principalement en temps de pluie, pour arrêter les fuyards et les ramener à l'intérieur du parc. On a soin aussi de débarrasser l'escargotière des animaux morts.

Dès que l'hiver approche, on fait dans ce parc, des petits tas de mousse, de feuilles mortes ou d'herbes sèches, sous lesquels les animaux vont se cacher et s'engourdir après avoir operculé leur coquille. Une fois bouchés, on les emporte à la cave.

CHAPITRE IV

ÉLEVAGE DE L'ESCARGOT

Considérations générales. — Nous abordons un sujet délicat. Quoi qu'il en soit, nous devons dire tout de suite, pour éviter de graves mécomptes aux personnes qui pourraient être tentées de se livrer à l'élevage intensif de l'escargot pour en tirer un profit commercial, que l'élevage complet de l'escargot dans un parc, depuis la naissance jusqu'à l'époque de la consommation, serait une opération *désastreuse* au point de vue économique.

D'abord l'escargot mange trop, il est extrêmement vorace, ce qui tient à ce qu'il croît très vite et jeûne six mois de l'année. En évaluant sa nourriture à 10 grammes par jour pour un adulte (ce qui est au-dessous de la vérité, cent mille escargots parqués consommant une voiture de choux à deux chevaux en une nuit) cela fait 1 000 kilogrammes pour un

parc contenant cent mille Mollusques. L'escargot n'étant vendable (au plus tôt) qu'à la fin de sa deuxième année, il faudra le nourrir pendant neuf ou dix mois. Estimons à six mois de pleine consommation la nourriture absorbée; nos cent mille Mollusques auront mangé 180 000 kilogrammes de choux ou de salades qui, en admettant un prix minimum de 10 francs la tonne, représentent une valeur de 1 800 francs. Or, cent mille escargots bouchés, au prix moyen de 15 francs le mille, valent 1 500 francs. D'où un déficit de 300 francs.

A ces frais de nourriture, viennent s'ajouter les dépenses d'installation et d'entretien du parc; puis les salaires du personnel occupé à surveiller et à nourrir les convives.

Pour vivre, l'escargot a besoin d'espace, d'ombre et de liberté; il en résulte que le parc demande beaucoup de place, et l'on devrait faire entrer en ligne de compte le prix de la location du terrain consacré à l'élevage.

Enfin, l'escargot rassemblé en colonies populeuses est exposé à mourir pendant les grandes chaleurs; on a observé dans les *parcs de bouchage* que l'on en perd un grand nombre lorsque les Mollusques sont récoltés de trop bonne heure, au commencement d'août par exemple. A cette cause de mortalité, il faudrait ajouter les épidémies, toujours à redouter quand on entasse beaucoup d'individus sur un même

point, et quand on soumet des animaux à un mode de vie différent de celui auquel ils sont accoutumés.

Pour toutes ces raisons, nous affirmons que l'élevage du Gros Blanc n'est pas avantageux, qu'il n'est pas possible économiquement, et nous sommes modestes dans nos calculs, puisque diverses personnes déclarent qu'en une seule année le coût de la nourriture représente deux fois le prix de vente des escargots. On a conseillé aux habitants de la campagne de pratiquer l'élevage de l'escargot, on leur a fait entrevoir une industrie extrêmement lucrative; ceux qui ont essayé ont eu de sérieuses désillusions et n'ont obtenu que de minces résultats, après avoir dépensé beaucoup d'argent.

Ce que nous venons de dire pour le Gros Blanc s'applique au Petit Gris. Le Petit Gris est plus prolifique que le Gros Blanc, mais contrairement à ce qui a été écrit, il demande presque autant de temps pour être apte à la vente. D'autre part, le prix en étant peu élevé (5 à 6 francs le mille) et ce Mollusque se récoltant abondamment partout, on ne voit pas de raison militante en faveur de son élevage.

Un jour, peut-être, arrivera où l'élevage du Gros Blanc deviendra économique; cette espèce se faisant de plus en plus rare, il est possible que la hausse s'accroisse et atteigne un niveau tel que l'on puisse se livrer à un élevage lucratif. De nombreuses années

se passeront avant que ce rêve des héliciculteurs se réalise, si toutefois il se réalise jamais.

Le mieux, à l'heure actuelle, est de s'en tenir au procédé des Romains, de laisser les escargots se reproduire librement dans de grands parcs où, après avoir été introduits, ils disposent de tout l'espace dont ils ont besoin. Enfin, pour ceux qui, ne regardant pas à la dépense, voudraient avoir constamment des escargots sous la main, on peut indiquer la manière d'installer le parc et d'élever les Mollusques; mais, à moins de disposer d'aliments coûtant très bon marché, on doit leur dire que les escargots leur reviendraient plus cher que s'ils les achetaient à un marchand.

Nous allons étudier : 1° les grands parcs privés, clos ou non, où l'élevage naturel se fait sans frais; 2° les petits parcs d'élevage.

Grands parcs. — Pour les grands parcs destinés à l'élevage naturel, il faut avoir ou se procurer une propriété assez vaste, sur un sol frais et suffisamment ombragé, où l'escargot puisse se plaire, vivre et se reproduire en toute liberté. Mais il ne faut pas cependant qu'il soit boisé de hautes futaies, sous lesquelles l'herbe ne pourrait pas croître pour la nourriture de ce Mollusque. C'est pourquoi il lui faut plutôt une prairie, entourée et entrecoupée de fossés, bordée d'un rideau d'arbustes ou de taillis

peu élevés, comme ceux qui environnent les pâturages et les vergers de la Bretagne et de la Normandie, où l'escargot, après avoir trouvé sa nourriture dans l'herbe, pendant la nuit, puisse se retirer à l'ombre, dans le taillis, pendant le jour.

C'est aussi là que les reproducteurs que l'on aura laissés, après le ramassage d'automne, pour repeupler le parc l'année suivante, viendront hiverner sous la mousse et où, au besoin, on pourra encore venir les chercher pour la consommation.

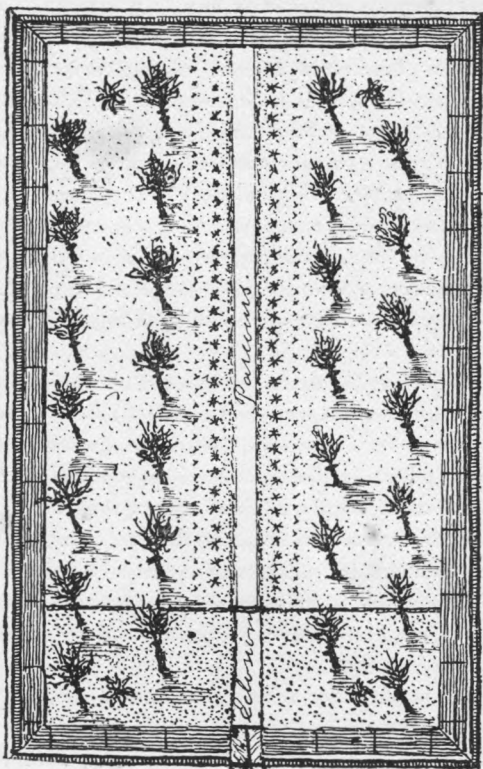
Si ce parc pouvait être environné d'un fossé de 1 à 2 mètres de largeur, et toujours alimenté d'eau, ce serait parfait ; car, outre que cette ceinture empêcherait les escargots de s'évader et les protégerait contre les maraudeurs, elle permettrait encore, en cas de grande sécheresse, de leur donner, avec une pompe d'arrosage, la fraîcheur dont ils auraient besoin. Ajoutons que ces fossés, toujours remplis d'eau, pourraient également être utilisés pour l'élevage des grenouilles ; ce qui serait double profit. Mais il importe aussi que ce parc ne soit pas exposé aux inondations qui compromettraient la sécurité et la conservation des escargots et des grenouilles.

Petit parc d'élevage. — Nous allons indiquer les principales dispositions en prenant pour base un élevage composé seulement de cent reproducteurs pouvant donner cinq mille élèves. Nous estimons

PARC-VERGER POUR ÉLEVAGE D'ESCARGOTS

Largeur : 25 mètres.

Longueur : 40 mètres.



Échelle de 1 à 400.

Dessin de Landréat, à Troyes.

que pour mettre cette population en état de naître, vivre, se développer et se mouvoir librement, il lui faut une superficie de 10 ares ou 1 000 mètres carrés.

Nous donnerons à cette escargotière la forme rectangulaire, avec les dimensions de 25 mètres sur 40 mètres, et nous l'ombragerons par une plantation d'arbres fruitiers, en en faisant en même temps un verger, car nous partons de ce principe que le terrain fertile occupé par nos Mollusques ne doit pas, pour cela, rester improductif, afin que, si ceux-ci viennent à manquer, il nous reste l'espoir d'une autre récolte à faire comme dans le grand parc en prairie précédent.

Ces arbres, au nombre de vingt-huit, seront plantés en quinconce, à une distance de 5 mètres entre les lignes et les arbres, qui formeront quatre rangées, dont celles des deux côtés seront placées à 2 m. 50 des limites du parc. Quant aux espèces fruitières à choisir, il sera bon de préférer celles dont les fruits (en tombant sous l'action du vent ou spontanément s'ils sont gâtés) peuvent être consommés par les escargots, telles que poires, pommes, prunes et cerises.

Ce parc-verger sera parfaitement clos, par des planches goudronnées avec couvre-joints ; ces planches seront enfoncées de 0 m. 20 dans le sol, pour empêcher la fuite des escargots au-dessous, elles sailliront de 1 m. 30 au-dessus et seront recou-

vertes d'un petit chaperon de bois ou de tôle, à deux versants en équerre de 0 m. 20 de chaque côté, et dont l'arête sera surmontée d'un hérisson en fil de fer galvanisé, dont les pointes seront assez longues et rapprochées pour défendre le passage, tant contre les déserteurs du dedans, que contre les maraudeurs du dehors.

Tout autour de cette clôture, intérieurement et à la hauteur de 1 mètre, il sera établi un abri en pente douce, soit en paille ou en tuiles qui couvrira une plate-bande de 1 mètre de largeur, dont la terre meuble sera recouverte d'une couche de mousse. C'est sous cet abri que les escargots se réfugieront contre les ardeurs du soleil, pendant l'été, et qu'ils se retireront pendant l'hiver où l'on pourra facilement les prendre.

Au milieu et d'un bout à l'autre du parc, régnera une allée sablée de 1 mètre de largeur, pour la facilité de la circulation.

Mais il sera bon aussi, comme le conseille M. de Noter, d'établir au-dessus de cette allée une petite passerelle en planches de 0 m. 30 à 0 m. 40 de largeur, surélevée de 0 m. 15 à 0 m. 20 et reposant sur des pierres ou des briques disposées à 1 mètre les unes des autres. Cette passerelle aurait pour but d'éviter d'écraser les escargots, en marchant dessus, lorsqu'ils sont très nombreux, et qu'ils se répandent partout dans le parc, par les temps humides.

Cette allée sera bordée, de chaque côté, par des plantes aromatiques, telles que thym, lavande, marjolaine, romarin, que les escargots ne mangent pas, mais dont ils aiment l'odeur et s'en s'imprègnent, ce qui donne plus de saveur à leur chair. Le reste du verger sera couvert d'un frais gazon, entremêlé de quelques plantes ornementales à larges feuilles, telles que bardane, rhubarbe, chou-palmier, topinambours et salades qui serviront à la nourriture des Mollusques ainsi qu'à leur refuge.

Nous aurons aussi une grille volante, de 1 mètre de hauteur et de la largeur du parc. Cette grille, à mailles assez étroites pour ne pas livrer passage aux jeunes escargots, sera divisée en deux parties égales, avec une porte au milieu, correspondant à l'allée, et cette barrière mobile sera montée sur des piquets de fer, faciles à poser et à enlever. Elle nous servira d'abord à renfermer nos reproducteurs dans l'espace restreint qui leur servira pour s'apparier et faire leur ponte, et où il sera plus facile de les nourrir et de les surveiller. Cet espace pourra être du dixième ou du cinquième de la superficie totale, c'est-à-dire de 1 ou 2 ares.

Pendant le temps de la reproduction, l'herbe croîtra dans le reste du verger ; puis à mesure que les jeunes escargots se développeront de leur côté, on leur donnera successivement plus d'espace en reculant la grille. Mais il sera nécessaire de protéger

les arbres fruitiers contre les ascensions et les dégâts des escargots, en les entourant à leur base d'un obstacle que ceux-ci ne puissent franchir ; soit par l'application d'une couche de goudron liquide sur un collier de papier fixé au tronc, soit par un autre procédé.

Ajoutons aussi que par les grandes sécheresses, il ne faudra pas oublier d'arroser ce parc, tant pour rafraîchir les escargots, que le gazon et les arbres. Quant aux fruits qui tomberont des arbres, ils appartiendront de droit aux pensionnaires du verger.

CHAPITRE V

RAMASSAGE DES ESCARGOTS

Nécessité de réglementer le ramassage. — En attendant la réglementation générale, que nous ne cesserons pas de réclamer, le ramassage des escargots peut se faire en tout temps et par tout le monde, sauf sur le territoire des communes qui ont eu le bon esprit de résoudre la question à leur profit en ce qui les concerne.

Cette opération du ramassage se fait de préférence le matin, à la rosée, ou pendant le jour, seulement par un temps couvert, pluvieux et humide, qui permet aux escargots de sortir de leurs retraites pour « courir » sur l'herbe, comme on dit vulgairement.

La grande récolte des escargots pour la vente et les provisions d'hiver ne devrait se faire légalement et utilement qu'à partir du 1^{er} septembre, comme la chasse; non seulement pour ne pas nuire à la

reproduction pendant les périodes de ponte et d'incubation, mais aussi parce qu'à ce moment la qualité de la chair est très inférieure et qu'il est imprudent et contraire à l'hygiène de manger ce Mollusque en été, tandis qu'il est parfaitement à point en septembre, au moment où il s'apprête à hiverner.

On a donc tort de ramasser les escargots, comme on le fait trop souvent, tant pour la consommation immédiate que pour la vente aux marchands en gros, pendant tout le cours de la belle saison quand le temps est favorable à cette opération. Nous ne saurions trop protester, encore une fois, contre ce ramassage prématuré qui est aussi contraire à l'hygiène publique qu'à l'intérêt général, et surtout à l'intérêt particulier des ramasseurs qui, pour un petit profit immédiat, sacrifient un grand profit d'avenir, en tarissant eux-mêmes la source de ce revenu, et en se conduisant exactement comme l'homme de la *Poule aux œufs d'or*.

Mais l'inconvénient le plus grave pour les escargots ramassés trop tôt, en vue des provisions d'hiver, c'est d'obliger le détenteur ou entrepositaire, à les séquestrer, soit en les laissant jeûner et maigrir, au risque d'en perdre une grande partie pendant les chaleurs, soit en les nourrissant plus ou moins longtemps dans un parc, en attendant l'operculation; ce qui occasionne des soins et des frais considérables sans compter les risques de perte.

Époques et exécution de la récolte. — Il y a deux époques, cependant, où la recherche des escargots est plus active : c'est d'abord à la sortie de l'hiver, lorsqu'ils commencent à reparaitre et qu'ils n'ont pas eu le temps de se nourrir d'herbes suspectes. On les ramasse spécialement pour la consommation immédiate qui se prolonge environ un mois, c'est-à-dire de la fin d'avril à la fin de mai, où commence la ponte.

Voici, d'après M.-J. Buisson ¹, mandataire aux Halles centrales, comment on procède dans le Calvados pour ramasser le Petit Gris.

« La récolte se fait toute la journée par des hommes, femmes ou enfants qui, armés d'un crochet en fer, cherchent les escargots au pied des haies d'épines, sous le lierre et, en hiver, dans de vieux murs; selon les chances, un bon chercheur peut en ramasser de mille à mille cinq cents; le poids du mille étant de 10 kilogrammes et le kilogramme lui étant payé de 0 fr. 20 à 0 fr. 40, selon les cours des Halles centrales, on voit que cette industrie n'est guère rémunératrice; aussi est-elle en presque complète déchéance. Depuis trente ans, elle faisait vivre un certain nombre de travailleurs, lorsque le

1. *Journal d'agriculture pratique*, n° 42, du 18 octobre 1902, p. 507.

rude hiver de 1890 vint détruire un grand nombre d'escargots. De plus, les enfants employés à ce travail ramassant tout sans distinction de grosseur, les petits impropres à la vente sont jetés, écrasés, perdus, et le dépeuplement d'une contrée s'accroît rapidement. »

En Normandie, comme partout ailleurs, le ramassage au printemps a pu contribuer à la raréfaction de l'escargot; les remarques signalées par M. Buisson montrent, d'autre part, que la récolte de l'escargot demande à être faite intelligemment et que le chercheur avisé ne doit ramasser que les Mollusques d'une taille suffisante pour mériter les honneurs de la cuisine.

Quant à la seconde grande récolte, qui est principalement destinée aux provisions d'hiver, elle commence ordinairement au mois d'août, quand la pluie le permet, pour se continuer jusqu'à la fin d'octobre, époque où les escargots cessent de courir et de manger, pour se préparer à l'hivernage et où les éleveurs achèvent de faire leurs acquisitions dans les campagnes. C'est à la fin d'août et dans le courant de septembre que l'on récolte les escargots destinés à être mis en parc pour le bouchage.

Enfin, on fait encore la chasse aux escargots en hiver, pendant qu'ils sont bouchés. On les recherche à l'exposition du midi, dans les haies, sur les talus

des fossés herbeux couverts de mousse, dans les tas de pierres, etc.

Pour fixer les idées, nous ajouterons que l'escargot marchand, c'est-à-dire de vente courante, pèse les poids suivants : Gros Blanc, 20 à 25 grammes ; Petit Gris, 10 à 12 grammes. Les escargots se vendant au mille, le poids du mille de Gros Blancs est de 20 à 25 kilogrammes (ce qui représente à peu près le volume d'un double décalitre) et le poids du mille de Petits Gris de 10 à 12 kilogrammes.

CHAPITRE VI

COMMERCE DES ESCARGOTS

Débouchés. — Les escargots font l'objet d'un commerce assez important. En Bourgogne, en Champagne et dans d'autres provinces où l'on récolte l'escargot blanc, ce Mollusque est vendu à des restaurateurs qui l'accommodent de diverses manières. Certaines maisons se sont acquis, avec l'escargot, une grande renommée; les jeunes gens qui ont accompli leur service militaire dans les départements de l'Aube, de l'Yonne et de la Côte-d'Or, aiment à se rappeler les joyeux dimanches passés à manger de savoureux escargots, copieusement arrosés d'un vin généreux. Troyes et Dijon expédient chaque année, de novembre à mars, dans tout l'univers, d'énormes quantités d'escargots blancs tout apprêtés à la coquille et dont la saveur ne laisse rien

à désirer, surtout pour ceux de Troyes dont la vogue est bien établie depuis plus de cinquante ans.

Depuis un temps immémorial, on consomme donc des escargots dans les villes de province et les paysans y écoulent une partie de leur récolte. Les Parisiens, qui semblent avoir été jusqu'au commencement du dix-neuvième siècle rebelles à la consommation de l'escargot, — sans doute parce que, ne pouvant s'en procurer, ils n'avaient pas eu l'occasion d'apprécier ce mets, — ont fini par y prendre goût. Guérault, professeur de l'Université de Paris, rapporte dans une édition de l'*Histoire naturelle* de Pline publiée en 1809, qu'on ne mangeait à cette époque que très peu d'escargots dans la capitale. Il n'en est plus de même aujourd'hui et, d'après les statistiques de la préfecture de la Seine, on vend annuellement aux Halles centrales de Paris plus de 500 000 kilogrammes d'escargots (Gros Blanc et Petit Gris).

On peut donc dire qu'à l'heure actuelle, Paris offre aux escargots un vaste débouché ; ce Mollusque y est très recherché et les statistiques ne donnent qu'une idée approximative de l'importance de la consommation, car un certain nombre de restaurateurs font venir directement les escargots des pays d'origine. La consommation de l'escargot a réellement commencé à Paris vers 1868, mais c'est surtout depuis cette date qu'elle a pris de l'extension,

à tel point que l'offre ne satisfait pas toujours la demande, et que des industriels peu scrupuleux vendent, sous le nom d'escargot, du mou de veau habilement découpé et introduit dans la coquille d'un Mollusque conservée spécialement dans ce but.

Vente aux Halles centrales de Paris. — La vente en gros des escargots a lieu, aux Halles centrales, aux pavillons numéros 9 et 11 de la marée. Les ventes commencent à six heures du matin, du 1^{er} avril au 30 septembre et à six heures et demie du 1^{er} octobre au 31 mars. La clôture des ventes à l'amiable est fixée à dix heures du matin, du 16 juin au 15 septembre, et à dix heures et demie, du 16 septembre au 15 juin. Les ventes à la criée sont closes à la fin des enchères.

Pour vendre des escargots aux Halles centrales, il faut procéder par l'entremise d'un mandataire, agent officiel ayant le monopole de la vente des marchandises sous les pavillons. Les récoltants, désireux d'envoyer des escargots aux Halles, n'ont qu'à s'adresser à M. le Préfet de police, à Paris, qui leur fera connaître les noms et les adresses des mandataires spécialisés dans la vente de l'escargot ; il leur sera répondu par l'intermédiaire du maire de leur commune.

La commission à allouer au mandataire n'étant

fixée par aucun règlement, elle est débattue entre lui et ses clients.

Indépendamment de la commission et du prix du transport, les expéditeurs ont à payer des frais divers. Il y a d'abord les droits de décharge qui sont les suivants : par colis de 1 à 5 kilogrammes, 0 fr. 02 ; de 6 à 10 kilogrammes, 0 fr. 03 ; de 11 à 20 kilogrammes, 0 fr. 05 ; de 21 à 50 kilogrammes, 0 fr. 10 ; de 51 à 70 kilogrammes, 0 fr. 15 ; de 71 à 100 kilogrammes, 0 fr. 20 ; au-dessus de 100 kilogrammes, 0 fr. 25. Le droit d'abri est de 1 franc par 100 kilogrammes, et le droit de resserre, dans le cas où la marchandise n'est pas vendue ou arrive trop tard, est de 0 fr. 05 par colis. Les escargots n'ont à acquitter aucun droit d'octroi.

Périodes de vente ; provenance des escargots.

— Au point de vue commercial, on distingue deux sortes d'escargots : le Gros Blanc ou Escargot de Bourgogne (*Helix pomatia*) et le Petit Gris (*Helix aspersa*). Ce sont les seules espèces vendues sur le marché de Paris, mais en province, le Petit Gris est dédaigné et en général, on ne le ramasse que pour l'écraser et le distribuer aux volailles.

Le Gros Blanc devenant de plus en plus rare, il est beaucoup moins abondant que le Petit Gris sur le marché de Paris et, d'après M. Messin, mandataire spécialisé dans la vente de l'escargot, la proportion

des deux espèces serait la suivante : $\frac{1}{3}$ de Gros Blanc, soit 175 000 kilogrammes par an et $\frac{2}{3}$ de Petit Gris, soit 350 000 kilogrammes par an.

Il y a deux périodes principales de vente : celle des *Coueurs*, comprise entre le 15 avril et le 1^{er} juin ; puis celle des *Bouchés* qui se subdivise en deux sous-périodes : a) celle des *Voilés* qui s'étend du 1^{er} septembre au 15 octobre ; b) celle des *Bouchés proprement dits*, qui va d'octobre à avril.

Les *Voilés* sont des escargots qu'on a ramassés en août ou septembre pour les rassembler sous un hangar où, faute de nourriture, ils ont simplement operculé leur coquille avec un *voile* de bave. Les *Bouchés*, ce sont les escargots recueillis à la fin de l'été, puis réunis dans des parcs où, sous l'influence d'une nourriture abondante, ils ont continué à grossir et se sont enfermés dans leur coquille en sécrétant un opercule résistant et assez épais ; on ramasse aussi, à partir d'octobre, des escargots qui se sont bouchés en terre, à l'endroit même où ils ont vécu.

La vente hivernale est la plus avantageuse, les prix des escargots *Bouchés* dépassant notablement ceux des *Voilés* et des *Coueurs*. Pendant les mois de mai et de juin, la vente est généralement mauvaise ; on ne saurait donc trop conseiller aux intéressés de s'abstenir de récolter les escargots pendant cette période et aussi pendant les mois de juillet et

d'août. Ce n'est qu'à partir de la fin d'août, c'est-à-dire après la reproduction, que l'on doit seulement ramasser les escargots en vue de les faire boucher et d'en obtenir des prix rémunérateurs.

La presque totalité des escargots vendus aux Halles centrales provient de la France ; l'Italie, la Suisse et l'Allemagne en envoient de petites quantités.

Le *Gros Blanc* est expédié par les départements de l'Est et du Sud-Est, les départements de l'Ain, de la Somme, de la Seine-Inférieure, de la Haute-Vienne, du Puy-de-Dôme, etc. ; il en vient relativement peu de Bourgogne et de Champagne où la production s'écoule en grande partie sur les marchés des villes de ces deux provinces.

Le *Petit Gris* est principalement envoyé par les départements du Calvados, de la Charente et de la Charente-Inférieure, des Deux-Sèvres, de la Manche, du Pas-de-Calais et de Vaucluse.

Emballage, expédition. — La question de l'emballage a une grosse importance ; à la suite de pluies abondantes, il arrive aux Halles centrales de Paris une grande quantité d'*escargots coureurs* expédiés dans des emballages souvent mal conditionnés. La marchandise s'échauffe et ne se conserve pas pendant plus de trois à quatre jours. Pour éviter ce grave inconvénient, on recommande d'emballer les

escargots coureurs dans des caisses percées de trous favorisant l'aération. De plus, il ne faut pas rassembler un trop grand nombre d'individus ; les caisses peuvent contenir de cinq cents à deux mille escargots et ce dernier chiffre ne doit pas être dépassé. L'expédition se fait en *grande vitesse* ; les récoltants ont avantage à ne pas envoyer moins de 50 kilogrammes à la fois, ni plus de 500 kilogrammes.

D'après M. Messin, à l'obligeance de qui nous devons également les renseignements qui précèdent, les *escargots bouchés* doivent être emballés bien secs, dans des caisses closes, pour empêcher la pénétration de l'humidité ; lors de l'emballage, on trie les escargots par grosseurs et chaque caisse peut en contenir de cinq cents à quinze cents. Si la gelée est à craindre, on garnit intérieurement les caisses avec du papier fort. M. Messin conseille de ne pas envoyer moins de deux mille ni plus de cinquante mille escargots Gros Blancs à la fois, soit moins de 50 kilogrammes ni plus de 1 000 kilogrammes. L'envoi se fait en *petite vitesse*, si le temps n'est pas trop froid (2 ou 3°), en *grande vitesse* si la température est douce (6 à 8°) ou très basse.

L'emballage du *Petit Gris bouché* se fait en caisses ou en paniers, après triage par grosseurs, de manière à avoir plusieurs catégories. Chaque colis contient de mille à trois mille escargots. On ne doit pas expédier moins de 50 kilogrammes ni plus de

500 kilogrammes à la fois. Les modes d'envoi et les précautions à prendre pour les expéditions sont les mêmes que pour l'escargot blanc bouché.

Il convient de ne pas mélanger le Petit Gris avec le Gros Blanc ; ces deux sortes d'escargots doivent être emballées dans des caisses différentes. Si un même colis contient à la fois des Bouchés et des Coureurs, l'expéditeur doit l'indiquer sur le couvercle. Enfin, il importe de mentionner sur chacun des colis le nombre d'escargots qu'il contient. Il n'est pas inutile d'ajouter que ce nombre doit être rigoureusement exact, la loi sur la répression des fraudes punissant sévèrement (amende et prison) les tromperies et tentatives de tromperie sur la quantité des marchandises.

Il n'est pas nécessaire de séparer, lors de l'emballage, les lits d'escargots avec du foin ou de la paille, mais nous ne voyons aucun inconvénient à adopter ce mode d'opérer. Dans la pratique, les escargots sont simplement mis en vrac dans les caisses.

Les expéditions se font en *port dû*, à l'adresse du mandataire ; sur tous les réseaux, les envoyeurs n'ont qu'à demander à la gare l'application du tarif le plus réduit.

Prix de vente. — Les cours des escargots sont soumis, comme toutes les denrées, à la grande loi de l'offre et de la demande. Pendant les années

humides, l'offre est abondante et les prix baissent ; au contraire, par les années sèches, les escargots sont peu nombreux et les prix montent. Nous ne donnerons que des renseignements approximatifs sur le prix de vente de ces Mollusques.

En année normale et dans les départements, le Gros Blanc non bouché, se vend de 50 centimes à 1 franc le cent ou de 5 francs à 10 francs le mille. Mais ces prix sont souvent plus que doublés et même triplés pour l'escargot bouché. En 1907, année où la reproduction a été très faible et la mortalité très grande, en raison de la sécheresse, les prix ont été de 0 fr. 75 à 1 fr. 50 le cent pour les ouverts et de 1 fr. 50 à 3 francs pour les bouchés. Le Petit Gris se vend de 2 francs à 3 francs le mille ouvert et de 5 francs à 6 francs bouché.

Aux Halles centrales de Paris, pour les Coureurs, le prix de vente est (avril à juin) de 8 francs à 10 francs pour le Gros Blanc et de 3 francs à 5 francs pour le Petit Gris ; les bouchés valent de 15 francs à 20 francs pour le Gros Blanc et de 4 francs à 6 francs pour le Petit Gris.

En 1911, année de sécheresse exceptionnelle, les cours des escargots coureurs ont atteint des prix très élevés ; en septembre, on a payé le Gros Blanc de 7 francs à 18 francs le mille et le Petit Gris de 5 francs à 8 francs.

L'ESCARGOT DANS L'ALIMENTATION

I. — RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Consommation de l'escargot à travers les siècles. — L'escargot entre dans l'alimentation depuis la plus haute antiquité. Ce mets était très prisé chez les Romains par la classe aristocratique ; malheureusement, les Romains ne nous ont pas laissé les recettes qu'ils employaient pour la préparation des escargots. On sait seulement, d'après Pline le Jeune, qu'on leur faisait jeter un bouillon dans l'eau avant de les faire griller sur des charbons pour les absorber sans y rien ajouter ; ce qui devait être assez fadasse. Nous croyons que cette recette était plutôt employée comme remède, car les Romains étaient de fins gourmets.

L'escargot, aliment de grand luxe chez les Romains,

suivit la décadence ; il fut abandonné par les gens riches et relégué sur les tables des paysans. Il commença à reprendre faveur comme aliment maigre, autour du moyen âge ; on l'entreposa alors dans des parcs environnant les couvents, pour le faire boucher en vue de la consommation pendant le carême. Du moyen âge au dix-neuvième siècle, on n'a rien de précis sur le rôle joué par l'escargot dans l'alimentation. M. Arnould Locard¹ rapporte que, lors de la famine de 1816-1817, l'escargot a rendu des services aux populations du midi de la France. A Paris, au commencement du dix-neuvième siècle, l'escargot ne se trouvait guère qu'à la porte des officines d'herboristes et de pharmaciens ; les Mollusques enfilés étaient utilisés en guise d'enseigne. Partout en France, aussi bien à Paris qu'en province, l'escargot a reconquis sa renommée d'antan et il est considéré comme un vrai régal.

Nécessité de faire jeûner les escargots. — Lorsqu'on est en présence d'escargots coureurs, la première précaution à prendre est de les faire jeûner. Ce jeûne est absolument indispensable, parce que les escargots peuvent manger impunément des plantes vénéneuses (champignons vénéneux, belladone, etc.). Recueillis sur des végétaux vénéneux

1. *Les Huîtres et les Mollusques comestibles.*

et consommés aussitôt après la récolte, les escargots constituent pour l'homme un aliment dangereux. Les empoisonnements signalés de divers côtés sont là pour le prouver. Aussi, habituellement, par mesure de prudence, on soumet les escargots à un jeûne plus ou moins prolongé. Dans plusieurs départements de la région de l'Est, on fait jeûner les escargots pendant trente ou quarante jours ; on dépasse alors toute mesure, car les zoologistes admettent que l'escargot peut éliminer tous les poisons qu'il a pu absorber, en quatre ou cinq jours seulement. Il est donc parfaitement inutile de prolonger le jeûne pendant un mois et l'on doit se souvenir que, privé d'aliments, l'escargot vit aux dépens de lui-même, il perd de sa substance, devient coriace et sa valeur gastronomique diminue sensiblement. Un jeûne d'une quinzaine de jours est, dans tous les cas, largement suffisant et les personnes à la fois désireuses de sauvegarder leur santé et de consommer un plat succulent ne devront pas excéder cette limite.

L'escargot est doué d'une résistance considérable et peut, sans cesser de vivre, subir un jeûne extrêmement long. M. Arnould Locard raconte, à ce propos, qu'il acheta un jour des escargots pour en faire manger à des amis. Quelques-uns furent oubliés et laissés dans une armoire ; il les retrouva un an et demi après, les mit dans l'eau et ne fut pas peu

surpris de les voir revenir à la vie. Cette observation est très intéressante au point de vue physiologique, mais, nous le répétons, les escargots destinés à l'alimentation ne doivent jeûner que pendant le temps strictement nécessaire à l'évacuation des principes toxiques qu'ils ont pu absorber, soit douze ou quinze jours au maximum. Quant aux escargots bouchés, on peut les manger en toute sécurité aussitôt après la récolte.

Choix des escargots. — Le Gros Blanc est le meilleur escargot ; c'est le plus estimé et aussi le plus cher ; comme il est rare, au moins à Paris, on consomme beaucoup de Petit Gris. Ce dernier est moins savoureux et moins gros, mais, dit le proverbe : « A défaut de grives, on mange des merles. » Quelle que soit l'espèce, les Mollusques les plus savoureux, les plus agréables au palais, sont ceux qui n'ont guère dépassé l'âge adulte, c'est-à-dire les escargots âgés de deux ou trois ans. Les escargots trop jeunes et ceux trop âgés ont le défaut d'être durs, coriaces et par suite peu appétissants. Nous ne connaissons aucun moyen de déterminer avec certitude l'âge des escargots, mais nous pouvons indiquer un procédé pratique pour apprécier la valeur culinaire des escargots bouchés. Vous en trouverez dont l'opercule ou couvercle est au niveau de l'ouverture ; ce sont les plus gros, les plus charnus et

les meilleurs. Vous en trouverez d'autres dont l'opercule est enfoncé ; ce sont les maigres qui n'ont pas assez de ventre pour remplir le logis. Ils ont moins de valeur que les premiers.

Valeur alimentaire des escargots. — Pour ceux que la question peut intéresser, nous dirons que l'escargot constitue, ainsi que le poisson, un *plat maigre*. La composition de l'escargot se rapproche, d'ailleurs, beaucoup de celle de la plupart des poissons d'eaux douces. Voici, d'après M. J. Alquier (*Les Aliments de l'homme*, rapport au premier Congrès international d'hygiène alimentaire), la composition de la partie bonne à manger de l'escargot Gros Blanc :

Eau.	81,60
Cendres.	1,25
Matières azotées	16,29
Matières grasses	0,86
	<hr/>
Total.	100,00

Le nombre d'unités nutritives utilisables par 100 grammes est de 18,79 et les calories totales utilisables pour le même poids de 77,23. La partie bonne à manger représente 60 p. 100 du poids total de l'escargot et la coquille 40 p. 100.

Cet aliment se fait remarquer, comme la chair de la majorité des poissons, par sa pauvreté en

matières grasses ; par contre, il est assez riche en matières azotées. Il est trois à quatre fois moins nutritif que la viande de bœuf, quatre fois moins que le fromage de Brie et les haricots secs, deux fois et demie plus que les choux et les épinards.

Il s'agit, bien entendu, de l'escargot tel qu'il est extrait de sa coquille. Le mets servi sur les tables est beaucoup plus nutritif, car on y incorpore, sous forme de beurre, etc., les matières grasses qui font défaut chez le Mollusque.

II. — L'ART D'ACCOMMODER LES ESCARGOTS

Toilette des escargots. — Avant toute autre chose, la toilette des escargots s'impose. Comme ce Mollusque est très visqueux et qu'il est constamment en contact avec la terre sur laquelle il rampe et où il s'enfonce pour pondre et pour hiverner, la première opération à exécuter, pour le faire entrer dans notre cuisine, consiste à le débarrasser de toutes ses impuretés intérieures et extérieures.

Pour l'escargot d'hiver, renfermé dans sa coquille et bouché hermétiquement, on le lave bien à l'eau tiède, dans un baquet, en le retournant et le frottant avec une brosse ou un balai, pour en détacher toutes les parties terreuses et autres qui souillent sa coquille. Quant à l'escargot ouvert (coureur), après

l'avoir lavé à plusieurs eaux, comme le précédent, on le replace dans le baquet sans eau, où on le saupoudre de sel et de poivre en l'arrosant de vinaigre ; puis on le retourne comme une salade en le faisant sauter dans le baquet. Cette opération a pour effet de le faire rentrer complètement dans sa coquille, en lui faisant dégorger toute sa bave. On le lave ensuite de nouveau, à grande eau, pour le débarrasser de toutes ses viscosités blanchâtres et filamenteuses.

Cuisson des escargots. — On met ensuite chauffer de l'eau dans une marmite ou une chaudière convenable, en y ajoutant une poignée de cendres bien tamisées, pour achever le nettoyage des Mollusques que l'on jette dans cette eau quand elle est bouillante, afin qu'étant saisis instantanément, ils ne puissent sortir de leurs coquilles où il serait difficile de les rentrer.

On les laisse ainsi bouillir pendant vingt minutes pour qu'ils puissent se détacher facilement de la coquille, d'où on les retire, en effet, bien en forme, pour les nettoyer à fond par un dernier lavage général à l'eau claire. On lave de même les coquilles, dans lesquelles on replace les Mollusques dans leur position naturelle, en observant, autant que possible, de les assortir avec les coquilles. Mais en même temps qu'on les replace, il est bon d'en enlever la

partie noire du fond qui contient les aliments ingérés et qui peuvent être suspects (quand les escargots n'ont pas subi le jeûne nécessaire).

On les remet ensuite sur le feu avec de l'eau propre, pour achever de les faire cuire au court-bouillon, en les assaisonnant de sel, poivre, oignons, carottes, un clou de girofle et un bouquet garni, composé de persil, thym et laurier. Un ou deux verres de bon vin blanc dans ce court-bouillon ne gâteraient pas la sauce.

Cette cuisson demande encore au moins deux heures, car il importe essentiellement que l'escargot, qui est naturellement un peu coriace et fadasse, soit bien cuit et suffisamment pimenté. C'est pourquoi on le laisse refroidir dans le court-bouillon, pour qu'il en soit bien imprégné ; après quoi on l'apprête à la sauce que l'on veut.

Il est indispensable maintenant de faire connaître les diverses recettes pour accommoder les escargots.

Escargots à la coquille ou à la sauce bourguignonne. — La recette la plus généralement employée et la seule du reste, qui soit pratique et applicable pour les expéditions d'escargots tout préparés, c'est la recette dite à la *coquille* ou sauce *bourguignonne*, dans laquelle excellent les charcutiers troyens, qui jouissent sous ce rapport d'une réputation méritée et d'une vogue universelle. C'est pourquoi nous

croignons devoir entrer dans quelques détails à ce sujet.

Nos Mollusques étant retirés des coquilles, pour la seconde fois, après la cuisson complète, sont d'abord passés à l'eau tiède, pour enlever les dernières impuretés qui peuvent encore s'en être détachées, puis on les place d'un côté sur une claie, pour les faire égoutter tandis que les coquilles sont placées de l'autre.

Il s'agit, maintenant, de confectionner la pâte, qui doit achever de les assaisonner, et l'on comprend que c'est l'opération par excellence, la plus importante et la plus délicate ; celle enfin, où l'art du préparateur doit surtout se manifester, et dont dépend tout le succès ; car c'est ici, comme pour le poisson, que la sauce fait l'escargot.

Cette sauce, ou plutôt cette pâte, se compose de bon beurre frais auquel on incorpore un fin hachis de persil vert, oignon, ail, échalote, feuilles de thym, avec sel et poivre ; le tout dans des proportions que le goût et le tact de l'opérateur doivent savoir déterminer et qui, seules, font la qualité de ce condiment et, par suite, celle du mets tout entier ; puis le pétrissage demande aussi une main experte.

En effet, pour que le mélange des ingrédients soit facile et bien fait, il faut que le beurre ne soit ni trop ferme, pour résister à la pression, ni trop mou pour s'attacher aux mains ou à la spatule, au

pilon et au mortier de l'opérateur ; car le pétrissage et le malaxage se font de différentes manières, et mieux à la main qu'à la spatule ou autrement. Mais ajoutons que, pour ne pas faire traîner toutes ces opérations trop en longueur, on prépare ordinairement sa pâte pendant que se fait la cuisson.

Enfin, il ne s'agit plus maintenant que d'appliquer cette pâte de manière à en envelopper l'escargot en le replaçant dans sa coquille, toujours dans sa position naturelle, en le vissant en quelque sorte, dans sa spirale et en l'assortissant avec sa coquille.

Il y a des personnes, et surtout des industriels qui, pour abréger le travail et économiser le beurre, ne retirent pas cette fois l'escargot et se bornent à appliquer la pâte seulement sur l'ouverture de la coquille. Mais nous ne recommandons pas ce procédé qui, pour la vente, pourrait constituer un cas de fraude sur la qualité de la marchandise. Il est donc préférable, à tous les égards, de mettre un peu de beurre au fond de la coquille, avant d'y replacer l'escargot et de la clore après par une seconde couche.

Cette application se fait aussi d'une manière plus habile, plus facile et plus régulière avec les doigts, qu'avec la spatule, d'autant plus qu'il y a, ici, une question de dosage plus sûre à la main qu'avec un instrument insensible.

On saisit donc, avec les deux premiers doigts et le pouce de la main droite une petite portion de beurre

ou pâte malléable, que l'on pousse avec l'index au fond de la coquille, tenue de la main gauche ; puis l'on glisse le Mollusque par-dessus et l'on scelle l'orifice avec une seconde couche, bien serrée, bien lisse et sans bavures.

Il entre dans la confection de cette pâte un demi-kilogramme de beurre pour cent escargots ; soit 5 grammes pour chacun, en moyenne ; ou plutôt 7 grammes avec le poids des épices. Or, les escargots apprêtés ainsi se vendent couramment 5 et 6 francs le cent ; et ces prix-là sont même dépassés pour la vente en détail, à la douzaine, qui se fait à raison de 0 fr. 75 à 0 fr. 90, pour les escargots de choix.

L'escargot bouché coûtant 2 francs à 2 fr. 50 le cent, et le beurre de bonne qualité valant 1 fr. 50 le demi-kilogramme, on voit qu'il reste un bénéfice de 1 fr. 50 à 2 francs par cent, ce qui n'a rien d'exagéré, pour la manipulation.

Ainsi préparés, les escargots peuvent s'expédier et se conserver intacts assez longtemps pendant l'hiver, époque où il s'en fait la plus grande consommation ; et c'est ainsi que les charcutiers les expédient en caisses, par milliers, à Paris et dans les principales villes de France et de l'étranger.

Un peu avant de les servir, on fait chauffer les escargots dans un four ou sur un feu doux, simplement pour faire fondre le beurre, sans le laisser frire, ce qui le ferait jaillir et lui enlèverait sa

saveur. Pour cela, on les place bien horizontalement, sur une tourtière, un gril ou un plat spécial, disposés par cases ou compartiments qui les maintiennent et les empêchent de se renverser.

Pour les manger en vrai gourmet, on saisit l'escargot de la main gauche (c'est pourquoi il ne doit pas être très brûlant) et on le porte à sa bouche sans le renverser, tandis qu'on tient de la main droite un poinçon ou une petite fourchette spéciale à deux dents pour le retirer de la coquille, en le humant d'un trait, avec la sauce ; puis aussitôt, on le fait suivre d'une bouchée de pain avec laquelle il est mastiqué d'un tour de dent et ingéré avec délices, par les nombreux amateurs de ce mets aussi succulent qu'hygiénique ; surtout lorsqu'il est arrosé d'un verre de bon vin blanc de Chablis.

Quant aux autres préparations, elles s'appliquent généralement aux escargots destinés à être consommés de suite, car ce Mollusque ne se mange jamais froid, sinon cru et roulé dans du sel ou du sucre, comme remède contre les maladies de poitrine.

Escargots sauce poulette. — Après la sauce bourguignonne, c'est la sauce *poulette* qui est le plus fréquemment employée dans la préparation des escargots. Pour cette sauce, dont on trouve la formule dans tous les livres de cuisine, avec quelques variantes, on met dans une casserole un morceau de

beurre proportionné à la quantité d'escargots dont on dispose, la moyenne étant de quinze à vingt par personne. On fait fondre ce beurre, en y ajoutant une ou deux cuillerées de farine que l'on remue avec la spatule pour en faire un roux, que l'on mouille avec de l'eau, du lait, du bouillon, ou mieux encore du vin blanc ; on assaisonne de sel, poivre, oignon et bouquet garni, puis on y met les Mollusques cuits au court-bouillon, comme précédemment, et on les laisse encore bouilloter un quart d'heure, soit seuls, soit avec leur coquille, comme on le fait pour les moules. On peut aussi ajouter des champignons à cette sauce, et, dans ce cas, il ne faut pas laisser les coquilles, et il faut laisser cuire une demi-heure. On retire ensuite la casserole du feu et l'on achève la sauce avec deux œufs battus dans un peu de lait ou de crème, que l'on mélange bien pour servir aussitôt.

Cette recette convient pour tous les escargots ; mais il en existe encore d'autres qui sont principalement employées dans le Midi, pour les escargots gris et autres, et que nous allons indiquer sommairement. Quant au nettoyage préalable, et même à la cuisson au court-bouillon, ils sont toujours à peu près les mêmes, sauf de légères variantes, comme dans la sauce finale.

Escargots sauce provençale. — Pour la sauce *provençale*, on fait roussir dans le beurre des petits carrés de jambon avec de l'anchois pilé; puis on y ajoute une purée d'oseille, d'épinards ou d'autres herbes blanchies; le tout copieusement pimenté à l'ail, et délayé dans du bouillon avec un échaudé émietté, de la farine ou de la chapelure. Après cuisson, on lie cette sauce avec deux jaunes d'œufs battus, et l'on verse sur les escargots en coquilles disposés sur un plat creux que l'on sert chaud.

Escargots à l'espagnole. — Quant aux escargots à l'espagnole, après qu'ils sont préparés et cuits comme les précédents, on les retire de la coquille pour les faire mijoter dans du beurre, pendant une demi-heure, avec une purée de tomates à laquelle on ajoute une poignée de riz; le tout fortement relevé par les condiments ordinaires.

Escargots farcis. — Enfin, nous avons encore les escargots farcis, qui ne sont pas à dédaigner, et dont la farce est faite d'un hachis de poisson cuit, de mie de pain trempée dans du lait et de jaunes d'œufs durs, avec ail, échalote, persil et autres aromates. On remplit de cette farce la coquille d'où l'escargot n'a pas été retiré; on range ces coquilles sur un plat creux où on les arrose encore d'une sauce blanche, puis on les met chauffer au four, comme les escar-

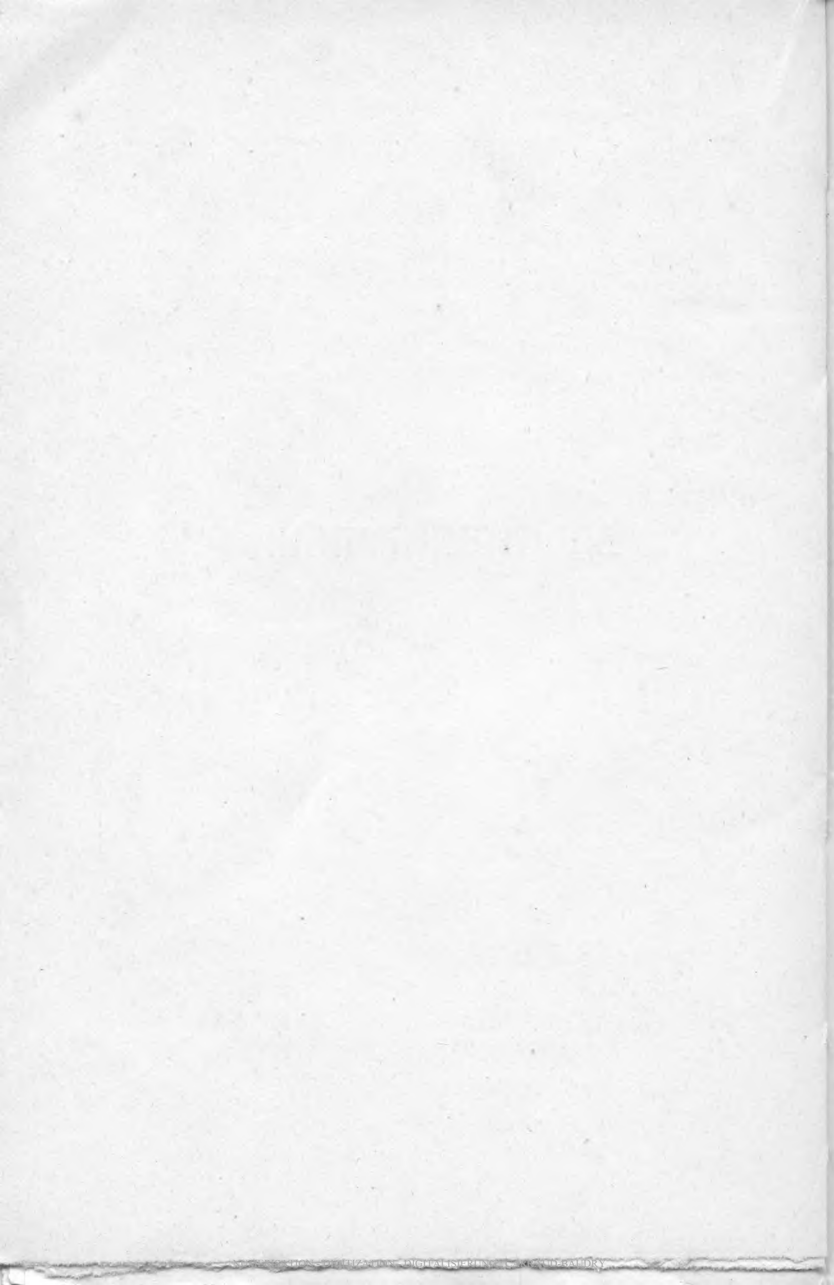
gots à la bourguignonne, pour les manger à la cuiller comme ceux à la provençale.

Emploi de l'escargot en médecine. — Mais indépendamment de son usage pour l'alimentation, l'escargot n'est pas moins utilement employé comme remède en médecine, pour les maladies de poitrine et des voies respiratoires. C'est ainsi que les propriétés curatives de ce généreux Mollusque étaient parfaitement connues des anciens Romains, et que Pline l'Ancien le recommandait autant comme remède que comme aliment, soit en le mangeant cru roulé dans du sel, soit en composant des sirops et autres préparations pharmaceutiques.

Au surplus, tout le monde sait que la thérapeutique moderne, comme l'ancienne, emploie et recommande l'escargot sous toutes les formes, tant à l'état naturel qu'en pâtes, sirops, poudres et autres produits pharmaceutiques, débités dans les officines et ordonnés par les sommités médicales contre les affections catarrhales, asthme, bronchites, cachexie, rhume, etc.

On voit par ces exemples combien cet humble Gastéropode rampant peut être utile à l'humanité.

LA GRENOUILLE



CHAPITRE. VIII

ÉTUDE ZOOLOGIQUE DE LA GRENOUILLE

I. — ANATOMIE ET PHYSIOLOGIE

Le nom primitif de la Grenouille était *Ranouille*, dérivé du latin *Rana*, dont on a fait ensuite *Renouille*, *Raine* et *Raigne*, noms sous lesquels elle est encore désignée en patois. Puis l'R de Renouille a produit la prothèse du G pour former le nom actuel, qui ne ressemble plus à la forme primitive, comme *Cheval* qui vient du latin *Equus*.

La Grenouille proprement dite, autrefois classée parmi les Reptiles, appartient au genre *Rana*, rangé par les zoologistes modernes dans la classe des Batraciens et dans le groupe des Anoures, c'est-à-dire des Batraciens dépourvus de queue à l'état adulte. A leur sortie de l'œuf, les Batraciens ont la forme de Têtards et possèdent alors une orga-

nisation se rapprochant de celle des poissons : pas de membres, pas de poumons, mais des branchies, une queue. Ils sont organisés pour la vie aquatique. Le Têtard subit ensuite une série de transformations que nous examinerons plus loin en détail, les poumons se développent pendant que les branchies s'atrophient, les membres poussent et la queue disparaît. Le Têtard primitif est devenu une grenouille.

La grenouille est un petit animal amphibie et à métamorphoses. Elle a quatre pieds dont les deux antérieurs sont courts et terminés par quatre doigts libres, tandis que les deux postérieurs sont très allongés et terminés par cinq doigts inégaux et à demipalmés. Ces derniers pieds lui servent d'organes de locomotion ; elle les utilise à la fois pour sauter et pour nager. A l'état de repos, la grenouille paraît assise sur son derrière ; elle a la tête haute et ses longues pattes postérieures sont deux fois repliées. Malgré ses quatre pieds, la grenouille n'est pas constituée pour marcher sur terre, mais seulement pour sauter, car ses petits pieds de devant ne lui servent qu'à retenir son corps lorsqu'elle retombe sur le sol après avoir fait un bond, et à la soutenir lorsqu'elle est accroupie. Le déplacement de la grenouille consiste donc en une succession de sauts ; ses mouvements sont très brusques et de là vient en partie la frayeur qu'elle inspire. Par ses pattes postérieures,

fortement palmées, ce Batracien est organisé pour nager et il nage très bien.

La peau a de nombreuses glandes sécrétant un liquide abondant qui rend la surface du corps constamment humide et la protège contre l'évaporation; d'autre part, la peau étant très perméable, la respiration cutanée s'effectue avec facilité.

Le squelette est très réduit; les centres nerveux sont renfermés dans la boîte crânienne; les poumons sont formés par deux sacs volumineux en relation presque directe avec la bouche; l'appareil circulatoire comprend un cœur à trois cavités: deux oreillettes et un ventricule.

A l'intérieur de la bouche, se trouve la langue, profondément échancrée en arrière; elle porte des glandes sécrétant un liquide visqueux qui adhère à la proie; aussi, la langue est pour la grenouille un excellent organe de préhension. La pupille de l'œil est ronde ou allongée dans le sens vertical.

Les mâles ont deux vésicules vocales que l'on aperçoit nettement à l'extérieur, sous forme de renflements situés de chaque côté de la gorge, quand elles sont pleines d'air. C'est à ces vésicules qu'est dû le *coassement* de la grenouille.

II. — ESPÈCES DE GRENOUILLES COMESTIBLES

Il convient de jeter un rapide coup d'œil sur les espèces, peu nombreuses d'ailleurs, de grenouilles comestibles.

Grenouille verte. — La grosse Grenouille verte (*Rana viridis* = *R. esculenta*) est la plus répandue et la plus estimée pour sa chair blanche et délicate, très appréciée des gourmets. Elle est svelte, très allongée; le dessus de son corps est d'un beau vert clair, avec des taches noires et trois raies jaunes sur le dos. Son ventre est blanc, légèrement jaunâtre, ponctué de brun. Cette espèce habite l'Europe, l'Asie, orientale et le nord de l'Afrique. Elle peut vivre une quinzaine d'années.

Elle est, non pas exclusivement, mais essentiellement aquatique, et se tient généralement sur les bords des étangs où elle a pris naissance et dans lesquels elle se précipite à la moindre alerte, pour se cacher dans les herbes et au fond de l'eau, puis reparaitre un instant après que le bruit a cessé.

On ne saurait évidemment pas confondre cette grenouille, qui mesure plus de 20 centimètres de longueur les pattes étendues, avec la petite Rainette verte (*Hyla arborea*) qui ne mesure guère plus de 4 à 5 centimètres et constitue un genre particulier.

GRENOUILLE VERTE DES ÉTANGS



Dessin de Landréat, à Troyes.

Celle-ci vit sur les arbres où elle grimpe facilement, en s'attachant par les pelotes visqueuses de ses doigts, qui sont palmés et dilatés en forme de disques. Le mâle de cette espèce passe pour annoncer la pluie, par son coassement. C'est pourquoi on le conserve quelquefois dans un bocal de verre, à moitié rempli d'eau que l'on renouvelle chaque jour, et où on le nourrit de vermisseaux et d'insectes vivants. A l'intérieur de ce bocal est placée une petite échelle sur laquelle l'animal grimpe pour coasser et servir ainsi de baromètre vivant.

Grenouille rousse. — La Grenouille rousse (*Rana temporaria*) est un peu moins svelte que la précédente. Sa teinte est jaunâtre, tachetée et striée de noir. Elle se plaît dans les lieux boisés, mais on la rencontre aussi dans les prés, les jardins et les champs, même assez loin de toute pièce d'eau. Bien que sa chair soit également comestible, elle passe pour être moins délicate que celle de la grenouille des marais, contrairement à ce que l'on pourrait croire, puisqu'elle vit plus au grand air. Sa vie a une durée de douze ans.

Grenouille agile. — La Grenouille agile (*Rana agilis*) paraît être une variété de la précédente, dont elle ne se distingue que par sa taille plus élancée et ses pieds de derrière plus allongés. La teinte du

GRENOUILLE ROUSSE DES PRÉS ET DES CHAMPS



Dessin de Landriat, à Troyes.

corps est aussi d'un brun roux plus clair ; elle a des habitudes terrestres et elle fait des sauts de plus d'un mètre quand elle est poursuivie.

Ces deux dernières espèces, qui étaient autrefois très communes dans la Champagne et les pays de la plaine, ne séjournent guère dans l'eau qu'à l'époque du frai qui, pour elles, a lieu plus tard que pour la première et se fait dans les fossés et les ruisseaux d'eau plus froide qui avoisinent les rivières.

CHAPITRE IX

MULTIPLICATION ET MŒURS DE LA GRENOUILLE

La grenouille n'est adulte et apte à la reproduction qu'à l'âge de trois ans. Cette reproduction a lieu ordinairement en mars-avril pour la Grenouille verte des marais, et en mai-juin pour les deux autres. Voici les différentes phases de l'évolution de ce Batracien.

Accouplement. — L'accouplement consiste dans un simple rapprochement des sexes ; il est *externe* et se fait dans les eaux dormantes des fossés et des étangs, où les grenouilles de la même espèce se réunissent sur les bords et au milieu des herbes aquatiques ; les Vertes dominant dans le Midi de la France, et les Rousses dans le Nord. A l'approche de l'époque

des amours, une verrue noire pousse sur les pieds antérieurs du mâle et son ventre se gonfle. Le mâle, qui est généralement plus petit que la femelle, monte sur le dos de celle-ci, qu'il embrasse de ses pieds antérieurs et la serre de telle force qu'il est impossible ou très difficile de lui faire lâcher prise. Ils restent dans cet état pendant plusieurs jours, quelquefois douze ou quinze jours, et c'est durant cette période, dite période *d'équitation*, que les mâles font entendre leurs coassements incessants, monotones et désagréables.

On sait du reste que, sous la féodalité, les seigneurs requéraient les vilains pour venir battre avec des perches, pendant la nuit, les eaux des fossés qui entouraient leurs châteaux, pour en éloigner ou faire taire les grenouilles qui les empêchaient de dormir.

Ponte. — La grenouille fraie ensuite et il semble bien que le mâle, en lui comprimant le ventre avec ses pattes antérieures, l'aide dans cette opération ; elle pond de six cents à mille deux cents œufs, pour la Verte et de quatre cents à huit cents pour la Rousse et l'Agile, dont les œufs sont plus gros que ceux de la première. Ces œufs noirs, ronds et sans coque, sont agglutinés en chapelet par une substance visqueuse, comme s'ils étaient retenus par un fil. Le mâle, qui n'a pas encore quitté la femelle, les féconde

extérieurement à leur sortie ; après quoi les deux conjoints se séparent et abandonnent les œufs dont ils n'ont plus à s'occuper.

Éclosion des œufs ; le Têtard. — Ces œufs tombent d'abord au fond de l'eau, en raison de leur densité. Mais ils ne tardent pas à se gonfler par la dilatation de leur enveloppe, puis au bout de quelques jours, ils remontent à la surface où s'opère naturellement l'incubation, dont la durée de quelques jours varie un peu, selon la température de l'eau et de l'air ambiant.

Enfin, ces œufs donnent naissance à autant de petits têtards noirs, dont la tête a la forme d'un ovoïde légèrement déprimé, qui se termine en queue de poisson lui servant de nageoire. Cet animalcule, qui grouille au fond de l'eau, n'a ni yeux ni pattes ; il est constitué comme un poisson et respire par des branchies, pendant tout le temps qu'il reste immergé dans l'eau, sur les bas-fonds, où s'opère sa curieuse transformation, que l'on ne saurait imaginer si on ne la connaissait d'avance.

Métamorphoses ; transformation du têtard en grenouille. — Quinze à vingt jours après sa naissance, le têtard fait une première mue à la suite de laquelle apparaissent d'abord les yeux et les pattes de derrière ; puis quinze jours après, se montrent

les pattes antérieures et, enfin, la queue se résorbe et s'atrophie, peu à peu, pour tomber et disparaître complètement chez l'animal parfait qui, à partir de ce moment, respire par des poumons.

Comme on le voit, cette évolution, depuis le commencement de l'accouplement jusqu'à la fin de la métamorphose, a demandé de cinquante à soixante jours pour la Grenouille verte; et soixante-dix à quatre-vingts pour les autres, dont les œufs sont plus gros et l'incubation et le développement plus lents.

Développement, alimentation, habitat. — La jeune grenouille commence d'abord à sortir de l'eau pour aller chercher sa nourriture sur le rivage, Cette nourriture se compose de larves aquatiques, de frai ou d'œufs de petits poissons qu'elle trouve dans l'eau, ainsi que de petits mollusques, de ver-misseaux et d'insectes qu'elle saisit habilement sur la terre, en dédaignant toute proie qui ne serait pas vivante. A ce dernier point de vue, on peut considérer la grenouille comme utile à l'agriculture, surtout la Rousse qui chasse la nuit comme le jour et qui débarrasse les champs et les jardins d'une grande quantité de limaçons, de vers gris et d'insectes nuisibles.

Mais d'après une note insérée dans le numéro du 18 juillet 1909 des *Annales politiques et littéraires*,

**PHASES DES MÉTAMORPHOSES
DU TÊTARD**



Première période à la naissance.



Deuxième période à quinze à vingt jours.



Troisième période à trente à quarante jours.

Dessins de Landréat, à Troyes.

la grenouille n'aurait pas de meilleur régal que l'abeille, qu'elle happe au moment où celle-ci enfonce sa tête dans les fleurs pour faire sa récolte de miel. Les abeilles pourraient se défendre avec leur dard mais la grenouille est un animal à sang froid sur lequel les piqûres d'insectes sont inoffensives. D'autre part, la grenouille mangeant le frai des poissons et même aussi les petits poissons, elle devient extrêmement nuisible dans les étangs où l'on se livre à l'élevage de la carpe et de la tanche. On a heureusement la ressource de la pêcher et de la vendre si elle se multiplie trop dans les pièces d'eau livrées à la pisciculture.

Hibernation. — Aux approches de l'hiver, les grenouilles cessent de manger et elles s'enfouissent dans la vase ou dans les terres humides, où elles se réunissent en très grand nombre pour se garantir du froid auquel elles sont très sensibles, et elles passent ainsi l'hiver en état de léthargie, pour ne se réveiller qu'au printemps, comme l'escargot.

Ennemis de la grenouille. — Comme la pêche de la grenouille peut se faire en tout temps, cela nuit à la propagation des espèces, surtout de la Grenouille verte qui se fait de plus en plus rare. Enfin, il y a une autre cause de destruction et de dépopulation des grenouilles ; c'est la chasse ou la

guerre que lui font aussi, de leur côté, des ennemis naturels qui s'en repaissent et qui sont : le canard qui détruit le frai ; puis le brochet, le héron, la cigogne et la couleuvre qui la poursuivent sur la terre et dans l'eau ; encore cette dernière ne la poursuit-elle pas, car on sait qu'elle la fascine et la force ainsi, par la puissance de son regard magnétique, à venir se livrer elle-même. En vain celle-ci pousse-t-elle des coassements plaintifs, en avançant par petits bonds saccadés vers la gueule ouverte de son ennemie où elle arrive et est aussitôt avalée la tête la première.

Cependant, nous devons dire que les hérons, les cigognes et les couleuvres ne se trouvent pas partout pour faire la chasse à la grenouille et que celle-ci n'en est pas moins devenue rare dans les localités où elle n'a pas à redouter ces ennemis.

Pour remédier au dépeuplement de la grenouille, M. Larbalétrier conseille d'en faire l'élevage dans des mares ou des pièces d'eau, qui puissent se prêter à cette industrie. Mais il est évident, d'abord, que cet élevage ne peut être vraiment pratique que pour la Grenouille verte, qui reste fidèle au voisinage des eaux où elle est née ; et ensuite à la condition d'y être renfermée et protégée par une clôture assez éloignée du rivage pour permettre à la population amphibie de prendre ses ébats et de chercher sa

nourriture, sur le sol comme dans l'eau, et d'y être également à l'abri des maraudeurs.

Pendant les journées chaudes de l'été, lorsque l'eau manque, les grenouilles se mettent à l'abri sous les pierres pour sortir de leurs retraites dès que la pluie tombe ; on les voit alors apparaître en si grande quantité que le public s'imaginait autrefois, qu'elles tombaient du ciel ; d'où les légendaires « pluies de grenouilles ».

CHAPITRE X

L'ÉLEVAGE DES GRENOUILLES

Il existe, paraît-il, des établissements d'élevage de grenouilles. Nous n'avons jamais eu l'occasion d'en visiter. Néanmoins, il nous paraît utile de donner, pour ceux qui se trouveraient dans des conditions favorables, quelques détails sur l'élevage de ce Batracien. Il s'agit, bien entendu, de la Grenouille verte, Voici, d'après le *Prix courant*, comment doit se pratiquer cet élevage :

Pratique de l'élevage. — « Le meilleur établissement pour élever les grenouilles consiste en une ou plusieurs mares ou réservoirs peu profonds, remplis d'herbes ou d'autres plantes aquatiques, et situés de telle sorte que l'eau puisse s'écouler facilement, de manière à faciliter le travail de la chasse aux gre-

nouilles. D'anciennes carrières abandonnées et des excavations le long des lignes de chemins de fer et autres constructions sont quelquefois employées dans ce but. Si, comme le cas se présente souvent, la mare abonde déjà en grenouilles, on les protège simplement et on les laisse se propager pendant un an ou deux. Si la nourriture n'est pas abondante, le propriétaire jette dans la mare des vers de terre vivants, car la grenouille est un animal carnivore qui préfère sa nourriture vivante, qu'elle consiste en vers, en larves ou en insectes. »

S'il n'y a pas déjà de grenouilles dans l'eau, on en met de vivantes et elles pondent des œufs qui éclosent quand l'eau devient chaude, en avril ou en mai.

Toujours d'après le *Prix courant*, voici comment se fait industriellement — car cet élevage est une véritable industrie — la pêche des grenouilles :

Pêche d'une mare d'élevage. — « Quand on les prend dans des mares spécialement préparées, on abaisse lentement le niveau de l'eau et, par ce moyen, les grenouilles sont obligées de quitter les herbages pour suivre l'eau qui se retire. Quand l'eau a été abaissée autant que cela est pratique, on recueille les grenouilles au moyen de perches, de filets et de râteaux. Pendant que ce genre de pêche a lieu, les bords de la mare devraient être frappés avec des

bâtons pour aider à en chasser les grenouilles et les diriger vers l'eau au lieu d'aller sur la terre. »

Les grenouilles sont ensuite tuées et préparées comme nous l'indiquons plus loin. On peut pêcher les mares d'élevage à l'une ou l'autre des trois époques suivantes : au printemps, en été et en automne.

CHAPITRE XI

PÊCHE DES GRENOUILLES

Époques de la pêche. — C'est surtout en été et à l'automne que la grenouille est appréciée et recherchée des amateurs et des gourmets, parce qu'alors elle est bien en chair et grasse à point ; tandis qu'après l'hiver elle est amaigrie par un long jeûne et ensuite par la ponte qui suit son réveil. Malheureusement, c'est souvent au printemps et précisément pendant l'accouplement et le frai qu'on la pêche le plus abondamment, en détruisant ainsi les reproducteurs et une partie des œufs, dont les poissons des étangs dévorent une autre partie. Aussi, malgré la grande fécondité de ces Batraciens, sont-ils devenus très rares dans certaines contrées, surtout depuis qu'ils sont pêchés et chassés en tout temps par les nomades qui pullulent dans les campagnes. C'est pourquoi il serait urgent aussi, comme pour les escargots, que cette pêche et cette chasse

fussent formellement interdites pendant toute la durée des frais ; c'est-à-dire depuis le mois de mars jusqu'au mois de juillet.

Exécution de la pêche. — La pêche des grenouilles vertes se fait généralement de deux manières : 1^o à l'aide d'une truble ou petit filet en forme de sac, emmanché au bout d'un bâton plus ou moins long, que l'on passe dans l'eau, entre les herbes aquatiques où se cachent les grenouilles ; 2^o au moyen d'une gaule ou petite perche à l'extrémité de laquelle est attachée une ficelle qui se termine, comme une ligne ordinaire, par un fort hameçon amorcé d'un morceau de drap rouge roulé en boule, que l'on fait sauter au-dessus de l'eau où sont les grenouilles. Celles-ci sautent après cette fausse proie qu'elles croient probablement vivante et sanglante, et elles la happent sans lâcher prise, et même sans être accrochées par l'hameçon ; ce qui permet de tirer à soi et de les mettre dans le sac dont on est muni à cette intention. Cette pêche est très amusante.

Mais, pour la Grenouille rousse et sa congénère agile, on ne peut les capter qu'avec la main, en se mettant à leur poursuite dans les prés, ou plus facilement encore avec le filet de pêche employé dans l'eau pour la première, et qui peut aussi servir sur le sol pour attraper la seconde. Puis, la grenouille,

à son tour, peut être employée comme appât pour la pêche au brochet et à l'anguille, à la ligne de fond. Pour cette pêche, on prend des petites grenouilles que l'on attache par le dos à un fort hameçon double en forme d'ancre.

On l'emploie également comme amorce, mais alors tuée et dépouillée, pour la pêche des écrevisses, avec des balances.

Législation. — La grenouille peut se pêcher en tout temps ; d'ailleurs, la jurisprudence a établi que la loi concernant la pêche des poissons n'est pas applicable à la grenouille. En juin 1902, deux pêcheurs se livraient paisiblement à la pêche des grenouilles dans la rivière l'Oste, à Vic-Fezensac (Gers) ; survinrent des agents des eaux et forêts qui dressèrent procès-verbal aux pêcheurs. En vain, ils alléguèrent qu'ils ne prenaient pas de poisson et, ce qui était exact, qu'ils ne prenaient que des grenouilles. L'administration des eaux et forêts ne voulut rien entendre ; elle les poursuivit et le tribunal de première instance d'Auch acquitta les prévenus, en déclarant que la loi de 1829 sur la pêche n'était pas applicable à la capture des grenouilles. L'administration ne se tint pas pour battue, elle fit appel du jugement qui vint ensuite devant la cour d'Agen. La cour a confirmé purement et simplement le jugement rendu par le tribunal d'Auch.

CHAPITRE XII

VENTE DES GRENOUILLES

Débouchés. — Bien que cet amphibie puisse vivre une vingtaine d'années, c'est à l'âge de quatre à cinq ans qu'il a atteint son entier développement et qu'il est le plus propre à la consommation. Une belle grenouille moyenne de cet âge mesure de 20 à 25 centimètres de longueur les pieds étendus, et pèse de 60 à 75 grammes. Mais les deux cuisses sectionnées et dépouillées pèsent de 20 à 25 grammes.

C'est plutôt dans les villes, et principalement à Paris, que les grenouilles sont recherchées pour l'alimentation. Dans les campagnes, beaucoup de personnes les dédaignent, à cause de leur ressemblance avec le crapaud qui inspire généralement du dégoût. Il en est, du reste, un peu de même de l'escargot, à cause de la limace, sa voisine et congénère.

Provenances. — Les grenouilles qui se débitent pour l'alimentation sur les marchés de Paris viennent principalement des marais voisins de Montmorency, Vincennes et Boulogne, localités proches de la capitale. Il en arrive aussi de la Vendée, des Landes, de plusieurs départements de l'Est et enfin des établissements d'élevage. Ces derniers envoient des grenouilles âgées seulement de six mois.

Prix de vente. — Sur les marchés, on vend les grenouilles au détail, soit entières et à la douzaine, délicatement enfilées par les pattes de derrière, sur une baguette de bois blanc ; soit au poids pour les cuisses sectionnées et dépouillées. Quant aux prix, ils varient selon le lieu, la saison et la marchandise ; mais la moyenne peut être évaluée à 0 fr. 60 la douzaine et 1 fr. 25 le demi-kilogramme de cuisses.

Les grenouilles destinées à la vente sur le marché de Paris sont tuées aussitôt pêchées ; les pattes et une partie de l'épine dorsale sont coupées, préparées et suspendues par douzaine à une fine baguette. Chaque paquet ainsi préparé devient une unité commerciale ; à Paris, en effet, on vend les cuisses de grenouilles à la douzaine, à des prix variant avec la saison et l'abondance ou la rareté de l'offre, ainsi qu'avec la grosseur des pattes. On paye, en moyenne, de 0 fr. 20 à 0 fr. 30 le paquet de petites grenouilles et de 0 fr. 50 à 0 fr. 60 le paquet de grosses grenouilles.

LES GRENOUILLES DANS L'ALIMENTATION

I. — RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Importance de la consommation. — On consomme des grenouilles depuis très longtemps et, s'il faut en croire les vieux ouvrages, les Français ont toujours estimé ce Batracien. On raconte qu'au treizième siècle, les Anglais appelaient les Français des « mangeurs de grenouilles ». Si ce mets fut en honneur autrefois, il ne l'est guère de nos jours ; la grenouille ne constitue pas, comme l'escargot, un plat populaire. Tandis que ce Mollusque se rencontre à la fois sur les tables des pauvres et sur celles des riches dans les grandes villes, la grenouille n'est guère consommée que sur les tables aristocratiques. A la campagne, la grenouille est un objet de dégoût, de répulsion et, pour tout l'or du monde, la plupart des habitants ne voudraient pas consentir à en manger.

Valeur alimentaire. — Quoi qu'il en soit, au

point de vue alimentaire, la chair de la grenouille est blanche, fine et légèrement gélatineuse. Elle constitue un aliment sain et digestif, qui convient et est conseillé aux personnes d'un tempérament délicat. On en fait, du reste, des bouillons qui peuvent rivaliser avec ceux de veau et de poulet.

Examinons la valeur nutritive des grenouilles. D'après M. J. Alquier (rapport au premier Congrès international d'hygiène alimentaire) douze grenouilles de taille moyenne dépouillées pèsent 175 grammes. Comparativement au poids total des animaux ainsi préparés la partie bonne à manger est de 64 p. 100 ; il y a 36 p. 100 de déchets. La partie bonne à manger a la composition centésimale suivante :

Eau	77,36
Cendres [.	2,18
Matières azotées	19,29
Matières grasses.	0,45
	<hr/>
Total	99,28

Le nombre d'unités nutritives utilisables par 100 grammes est de 21, et le nombre de calories utilisables de 86,36. La chair de la grenouille se fait remarquer, comme celle de l'escargot et comme celle de quantité de poissons d'eau douce, par sa pauvreté en matières grasses. Elle est un peu plus nutritive que celle de l'escargot et constitue un mets plus délicat, plus digestible.

II. — L'ART D'APPRÊTER LES GRENOUILLES

Passons maintenant à la cuisine. Comme plat maigre, on accommode le plus souvent les cuisses de grenouilles en friture ou à la sauce poulette, dont la recette est dans tous les traités de cuisine et que l'on peut résumer ainsi.

Grenouilles en friture. — Pour la friture, les cuisses de derrière étant coupées et dépouillées, on les lave dans l'eau fraîche et on les fait mariner, une heure ou deux, dans un bain d'huile et de vinaigre avec sel et poivre comme pour une salade ; puis on les roule dans la farine et on les fait frire dans le beurre, la graisse ou l'huile bouillante, d'où on les retire avec une écumoire pour les servir et les manger toutes chaudes, quand elles ont une belle couleur jaune ambrée.

On peut également, pour cette friture, au lieu de rouler les cuisses simplement dans la farine, délayer cette farine avec du lait, y ajouter deux jaunes d'œufs avec sel et poivre, puis battre pour en faire une bouillie ou pâte liquide dans laquelle on trempe les cuisses de grenouille, à mesure qu'on les met dans la poêle. Quand cette friture est retirée de la poêle, on peut y mettre le reste de la pâte pour en faire des beignets.

Grenouilles à la sauce poulette. — Quant à l'apprêt à la sauce poulette, après la même préparation préalable, il faut mettre dans une casserole un morceau de beurre frais, proportionné à la quantité de grenouilles dont on dispose, et faire fondre ce beurre sur un feu modéré, en y ajoutant un peu de farine que l'on remue avec la spatule de bois, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et ait pris couleur d'ambre ; on mouille ensuite avec de l'eau, du lait ou du vin blanc, toujours en remuant, puis on ajoute sel, poivre, oignon et bouquet garni, de persil, thym et laurier que l'on fait d'abord bouilloter pendant un quart d'heure ; après quoi on y met les cuisses de grenouilles qui ne demandent que le même temps de cuisson. On retire la casserole du feu pour lier la sauce avec des jaunes d'œufs, battus dans de la crème ou du lait, que l'on verse sur les grenouilles en remuant pour bien mélanger le tout. Maintenant, enlevez l'oignon et le bouquet et servez chaud.

Bouillon de grenouilles. — Le bouillon de grenouilles était connu des anciens Romains, car Pline le recommandait déjà de son temps pour les malades de la poitrine et les convalescents.

On le prépare, dit A. Larbalétrier, par décoction, à raison de 300 grammes de cuisses de grenouilles pour 500 grammes d'eau ou un demi-litre.

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS.	V
PRÉFACE DE LA SECONDE ÉDITION.	XV

L'ESCARGOT

I. — Étude zoologique de l'escargot

I. — <i>Anatomie et physiologie</i>	3
La coquille.	4
Le pied.	5
Appareil digestif.	6
Appareil reproducteur.	6
Appareils divers.	7
Organes des sens.	8
II. — <i>Espèces d'escargots comestibles</i>	9
Escargot Gros Blanc.	10
Escargot chagriné.	12
Especies diverses.	14

II. — Multiplication et mœurs de l'escargot

Accouplement.	15
Ponction.	16
Développement, alimentation, habitat.	17
Hibernation.	20
Acclimatation.	21

III. — Parcs à escargots ou escargotières

I. — <i>Les Escargots chez les Romains</i>	22
II. — <i>Les Escargotières modernes</i>	25
Renseignements généraux	25
III. — <i>Les Escargotières dans le Jura</i>	27
Emplacement	27
Clôture	28
Les abris	30
Alimentation des escargots	31
Conservation des escargots	33
Escargotières lorraines	33
Escargotières champenoises	34

IV. — Élevage de l'escargot

Considérations générales	36
Grands parcs	39
Petit parc d'élevage	40

V. — Ramassage des escargots

Nécessité de réglementer le ramassage	46
Époque et exécution de la récolte	48

VI. — Commerce des escargots

Débouchés	51
Vente aux Halles centrales de Paris	53
Périodes de vente ; provenance des escargots	54
Emballage, expédition	56
Prix de vente	58

VII. — L'escargot dans l'alimentation

I. — <i>Renseignements généraux</i>	60
Consommation de l'escargot à travers les siècles	60

Nécessité de faire jeûner les escargots.	61
Choix des escargots.	63
Valeur alimentaire des escargots.	64
II. — <i>L'art d'accommoder les escargots.</i>	65
Toilette des escargots.	65
Cuisson des escargots.	66
Escargots à la coquille ou à la sauce bourguignonne.	67
Escargots sauce poulette.	71
Escargots sauce provençale.	73
Escargots à l'espagnole.	73
Escargots farcis.	73
Emploi de l'escargot en médecine.	74

LA GRENOUILLE

VIII. — Étude zoologique de la grenouille

I. — <i>Anatomie et physiologie.</i>	77
II. — <i>Espèces de grenouilles comestibles.</i>	80
Grenouille verte.	80
Grenouille rousse.	82
Grenouille agile.	82

IX. — Multiplication et mœurs de la grenouille

Accouplement.	85
Ponte.	87
Éclosion des œufs; le têtard.	89
Métamorphoses; transformation du têtard en grenouille.	87
Développement, alimentation, habitat.	88
Hibernation.	90
Ennemis de la grenouille.	90

X. — L'élevage des grenouilles

Pratique de l'élevage.	93
Pêche d'une mare d'élevage.	94

XI. — Pêche des grenouilles

Époque de la pêche.	96
Exécution de la pêche.	97
Législation.	98

XII. — Vente des grenouilles

Débouchés.	99
Provenances.	100
Prix de vente.	100

XIII. — Les grenouilles dans l'alimentation

I. — <i>Renseignements généraux.</i>	101
Importance de la consommation.	101
Valeur alimentaire.	101
II. — <i>L'art d'apprêter les grenouilles.</i>	103
Grenouilles en friture.	103
Grenouilles à la sauce poulette.	104
Bouillon de grenouilles.	104

Extrait du Catalogue de la Librairie Agricole

BIBLIOTHÈQUE DU CULTIVATEUR

A 1 FR. 25 LE VOLUME

- Abeilles (les), leur histoire, leur culture,** par l'abbé DELÉPINE, 180 pages.
- Agriculteur commerçant (Manuel de l')** par SCHWERZ, 332 pages.
- Animaux domestiques,** par LEFOUR, 154 pages et 33 gravures.
- Basse-cour, pigeons et lapins,** par Mme MILLET-ROBINET, 180 pages et 26 gravures.
- Champs et prés (les),** par P. JOIGNEAUX, 151 pages.
- Cheval (Achat du),** par GAYOT, 180 pages et 25 gravures.
- Cheval, âne et mulet,** par LEFOUR, 180 pages et 136 gravures.
- Chèvre (la),** par HUARD DU PLESSIS, 164 pages et 42 gravures.
- Culture générale et Instruments aratoires,** par LEFOUR, 174 pages et 135 figures.
- Économie domestique,** par Mme MILLET-ROBINET, 228 pages et 77 gravures.
- Engraissement du bœuf,** par VIAL, 180 pages et 12 gravures.
- Fermage (estimation, plans d'améliorations, baux),** par DE GASPARIIN, 216 pages.
- Fumier de ferme (Amélioration du),** par L. LÉVY, 152 pages.
- Grêle (Manuel de l'expert des dommages causés par la),** par FRANÇOIS, 108 pages.
- Irrigations (Pratique des),** par VIDALIN, 180 pages et 15 gravures.
- Lapins, Lièvres et Léporides,** par EUGÈNE GAYOT, 180 pages et 45 gravures.
- Médecine vétérinaire (Notions usuelles de),** par SANSON, 180 pages et 13 gravures.
- Pigeons, Dindons, Oies et Canards,** par PELLETAN, 180 pages et 20 gravures.
- Porcherie (Manuel de la),** par L. LÉOUZON, 168 pages et 38 gravures.
- Poules et Œufs,** par E. GAYOT, 216 pages et 40 gravures.
- Races bovines,** par DAMPIERRE, 192 pages et 28 gravures.
- Travaux des champs,** par VICTOR BORIE, 188 pages et 121 gravures.
- Vaches laitières (Choix des),** par MAGNE, 144 pages et 39 figures.
- Vache et ses produits (La),** par AUJOLLET, 252 pages et 20 figures.
- Veaux (Traité pratique de l'élevage des),** par JULES LE CONTE, 180 pages et 9 figures.

PARIS, IMP. A. HUSQUIN, 47, R. DES SŒS-PÈRES.