

Titre général : Descriptions des arts et métiers

Auteur : Académie des sciences (France), éd.

Bertrand, Jean-Elie, éd.

Titre du volume :

Mots-clés : Pêches - 18e siècle ; Poissons - 18e siècle

Description : [2]-550 p. : 22 pl., gr. s. c. ; 25 cm

Adresse : A Neuchâtel : de l'imprimerie de la Société typographique, 1779

Cote de l'exemplaire : CNAM 4° Ky 58.10

URL permanente : <http://cnum.cnam.fr/redir?4KY58.10>

DESCRIPTIONS

DES ARTS ET MÉTIERS,

FAITES OU APPROUVÉES

PAR MESSIEURS DE L'ACADÉMIE ROYALE

DES SCIENCES DE PARIS.

AVEC FIGURES EN TAILLE-DOUCE.

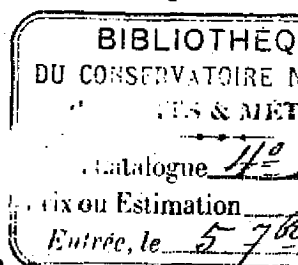
NOUVELLE ÉDITION

Publiée avec des observations, & augmentée de tout ce qui a été écrit de mieux sur ces matieres, en Allemagne, en Angleterre, en Suisse, en Italie.

Par J. E. BERTRAND, *Professeur en Belles-Lettres à Neuchatel, Membre de l'Académie des Sciences de Munich, & de la Société des Curieux de la nature de Berlin.*

T O M E X.

Contenant les deux premieres sections de la seconde partie du Traité des pêches.



A NEUCHATEL,

DE L'IMPRIMERIE DE LA SOCIÉTÉ TYPOGRAPHIQUE.

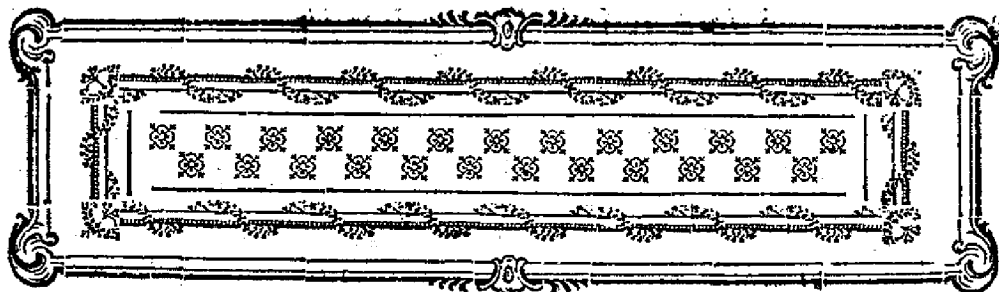
TRAITÉ

DES PÊCHES,

ET

HISTOIRE DES POISSONS.

SECONDE PARTIE.



TRAITÉ DES PÊCHES

ET

HISTOIRE DES POISSONS,

OU

DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

SECONDE PARTIE.

INTRODUCTION. (1)

I. LE titre qui est à la tête de cet ouvrage annonçait qu'il serait divisé en deux parties, & qu'il s'agirait dans la première de la mécanique des pêches, pour faire connaître les différentes industries qui ont été imaginées pour prendre les poissons dans les eaux courantes, les viviers, les étangs d'eau douce, & à la mer. Cette partie de mon ouvrage, qui est finie & publiée, ayant été reçue favorablement du public, je me trouve engagé à tra-

(1) La seconde partie du *Traité des pêches* n'ayant été publiée que quelques années après la première, qui forme le tome V de cette collection, je n'ai pu la placer immédiatement après. Ce nouveau travail de M. Duhamel du Monceau est divisé en trois sections, que je réunirai en suivant le même plan que pour le précédent.

A ij

vailler à la seconde, où je me propose de donner l'histoire des poissons, qui sont la récompense des travaux pénibles de nos pêcheurs, & le fruit de leur industrie. On voit par cet exposé, que je ne me suis pas proposé de publier une histoire générale des poissons, ou une ichthyologie complete, dans laquelle je développerais les différens systèmes des auteurs, j'exposerais leur nomenclature, les raisons qui les ont déterminés à en adopter une de préférence, & où je ferais la critique de ces auteurs par la comparaison des uns avec les autres, ou d'après de nouvelles observations, étendant mes vues sur les poissons de l'un & de l'autre hémisphère.

2. Si j'eusse voulu comprendre dans mes recherches tous les animaux qui vivent dans les eaux, comme il n'est pas possible de se les procurer, j'aurais été obligé d'avoir recours aux auteurs qui ont donné des traités particuliers; à *Ovide*, pour les poissons du *Pont-Euxin*; à *Oppian* pour ceux de la mer *Adriatique*; à *Mangolt*, pour ceux du lac de *Constance*; à *Benoit Jove*, pour ceux du lac *Côme*; à *Artedi*, suivant lui d'après un auteur qu'il nomme *Figulus*, pour ceux de la *Moselle*; à *Schwenkfeld*, pour ceux de la *Silésie*; à *Marcgraf* & à *Pison*, pour ceux du *Bresil*; à *Paul Jove* & *Salvian*, pour ceux de la mer de *Toscane*; à *Gille* & *Rondelet*, pour ceux de la *Méditerranée*; à *Schonevelde*, pour les poissons de *Hambourg* & de la mer *Baltique*; au comte de *Marfigli*, pour ceux du *Danube*; enfin, au peu qu'en ont dit les voyageurs pour les poissons qui ne se trouvent que dans les mers fort éloignées. C'est en puisant dans ces sources qu'*Aldrovande*, *Ray*, *Jonston*, *Charlerton*, *Gesner*, *Ruysch*, &c. ont réussi à compléter leurs histoires générales des poissons. C'est encore ce qui a contribué à établir les méthodes dont nous sommes redevables à *Willughby*, à *Artedi*, au chevalier *Linné*, à *Gronovius*, à *M. Goüan*, & autres célèbres auteurs.

3. Effectivement, quand on se représente le nombre presque infini de poissons qui se trouvent dans les rivières & à la mer, on conçoit qu'il est impossible qu'un homme les ait tous sous les yeux; & que celui qui entreprend une *histoire générale des poissons*, est indispensablement obligé de s'en rapporter aux auteurs qui ont donné l'histoire particulière de ceux qui se trouvaient à leur portée, & à ce qu'ont dit les voyageurs, où souvent on ne trouve que des figures vicieuses, & des descriptions peu exactes, dont cependant les ichthyologistes ont été réduits à tirer le meilleur parti qu'il leur a été possible. Ces ouvrages qui ont exigé de grandes & pénibles recherches, méritent assurément des éloges, & les naturalistes doivent à leurs auteurs des témoignages de reconnaissance, dont je partage bien sincèrement avec eux les sentimens.

4. QUOIQUE je sois très-persuadé de la grande utilité des méthodes pour l'étude des différentes parties de l'histoire naturelle, je ne m'y suis point

assujetti ; non-seulement parce que mon traité étant bien éloigné d'être général , je ne pouvais l'atteindre à aucune méthode , mais encore parce que je n'ai pas eu la présomption de me croire capable de mieux réussir que les célèbres & laborieux auteurs que je viens de nommer.

5. IL est vrai que chacun ayant sa façon de voir , j'aurais pu suivre une route que je me serais frayée , & former ainsi une *nouvelle méthode* ; mais comme elle n'aurait probablement pas été meilleure que celle dont nous jouissons , & qu'il paraîtrait à craindre que la trop grande multiplicité des méthodes ne jetât de l'embarras dans l'étude de l'histoire naturelle , j'ai cru plus convenable de ne parler que des poissons dont j'aurais pu avoir une connaissance exacte , de ceux que prennent nos pêcheurs , & dont nous faisons usage : mais en restreignant ainsi ma tâche , je ferai mon possible pour mettre dans l'histoire des poissons dont je parlerai , beaucoup de détails , de clarté , & sur-tout de vérité ; & j'ai lieu de présumer que plusieurs lecteurs me sauront gré de m'être borné à leur parler des poissons qui leur sont particulièrement utiles , étant plus satisfaits d'avoir une connaissance exacte & précise de ce qui regarde , par exemple , la morue qu'on sert tous les jours sur les tables , que de ce qui concerne un poisson qu'ils n'ont jamais vu , & qu'ils ne seront peut-être jamais à portée de voir.

6. NÉANMOINS quoique je sois forcé , pour les raisons que je viens d'exposer , de renoncer à suivre exactement une méthode , je ferai mon possible pour rapprocher les uns des autres les poissons d'une même famille. Je prévois bien que je serai plusieurs fois en défaut par la difficulté que j'éprouverai à me procurer à tems certains poissons , tant de la Méditerranée que de l'Océan. Il est vrai qu'il m'aurait été facile de me tirer de cet embarras , en copiant les figures & les descriptions qui se trouvent dans les auteurs ; mais c'est précisément ce que j'ai voulu éviter , mon dessein étant de n'adopter des auteurs que ce que j'aurai pu vérifier : car il m'a paru qu'il y aurait moins d'inconvénient à m'écarter quelquefois de l'ordre que je me suis proposé de suivre , & même d'omettre de parler de quelques poissons de nos mers , que de copier des dessins dont je ne connaîtrais pas l'exactitude , & des descriptions de poissons que les auteurs n'ont peut-être pu se procurer , & dont ils n'ont parlé que d'après une sorte de tradition , ou sur le peu qu'en ont dit quelques voyageurs.

7. J'AI assez souvent éprouvé beaucoup de difficultés à faire connaître les poissons assez communs dans nos mers , qui sont ceux dont je me suis principalement proposé de parler. Car il n'est pas rare que le même poisson ait différens noms sur différentes côtes , & qu'un même nom soit attribué à des poissons fort différens. En voici un exemple : que servirait-il de savoir que l'alose a une chair de bon goût & fort délicate , si l'on ne fait pas de quel

poisson il s'agit ? Et assurément on l'ignorerait dans un pays où ce poisson est connu sous le nom de *colac*, & où l'on ne fait point ce que c'est que l'aloë.

8. CETTE incertitude dans la nomenclature est telle, qu'en Provence on donne quelquefois le même nom au bateau, au pêcheur, au filet & au poisson ; & ces noms sont ailleurs tout différens, quoique ce soit la même pêche. M. de la Courtaudière le cadet, m'ayant envoyé le dessin d'un poisson qu'on nomme à S. Jean-de-Luz *abadiya*, il m'a été facile de connaître que c'est celui qu'on nomme *lieu* en Bretagne, & ailleurs *colin*.

9. LE seul moyen que j'aie imaginé pour me tirer de cet embarras, a été de donner des figures assez correctes & des descriptions suffisamment exactes, pour mettre en état de reconnaître les poissons indépendamment des noms qu'on leur donne. Par ce moyen les pêcheurs Gascons sauront que le poisson qu'on leur présente sous le nom d'*aloë*, est celui qu'on appelle chez eux *colac* ; & les pêcheurs Normands ou Bretons décideront que ce poisson qu'on leur nomme *colac* est leur *aloë*. Cependant, autant que je le pourrai, je rapporterai les noms qu'on donne aux mêmes poissons sur les différentes côtes. Et pour remplir mon objet autant qu'il me sera possible, je ferai connaître les poissons par les lieux qu'ils fréquentent, les saisons où ils paraissent, leur forme extérieure, même quelquefois leurs parties intérieures. Je vais rendre mon idée plus sensible.

ARTICLE PREMIER.

Distinction des poissons, relativement aux eaux où ils se tiennent.

10. IL y a des poissons qu'on nomme *d'eau douce*, parce qu'ils ne peuvent subsister dans l'eau salée. D'autres ne peuvent vivre que dans l'eau de la mer ; on les nomme *poissons de mer* ou *marée*. Enfin il y a des poissons qui passent de l'eau de la mer dans les rivières, où ils s'engraissent & deviennent d'une qualité supérieure ; mais nous ne comprendrons point dans ces poissons ceux qui par de gros tems sont forcés contre leur naturel d'entrer dans les rivières, où ils ne restent que le moins qu'ils peuvent. C'est dans ce cas qu'on a trouvé quelquefois des bancs de harengs & de maquereaux dans les rivières, même aux endroits où l'eau est presque douce. Enfin il y a des poissons qui se tiennent durant une partie de l'année à l'entrée des rivières où la marée remonte & où l'eau est saumâtre.

11. ENTRE les poissons d'eau douce, on peut distinguer ceux qui se plaisent dans les lacs, les étangs, même dans les mares vaseuses, de ceux qui se trouvent dans les fleuves, les grandes rivières, & les ruisseaux d'eau très-vive.

12. A L'ÉGARD du poisson de mer, les uns font de la Méditerranée, d'autres de l'Océan. Plusieurs qui se plaisent dans les eaux tranquilles, se retirent dans les anses & dans les étangs salés. D'autres qui ne redoutent pas l'agitation de l'eau & les brisans, se tiennent au bord de la mer & dans les rochers. Enfin il y en a qu'on ne trouve que dans les grands fonds; & ce sont assez souvent les gros.

Poissons de passage & domiciliés.

13. UNE distinction qui est encore bien digne que l'on y soit attentif, concerne les poissons de passage, & les domiciliés : ceux de passage ne paraissent sur nos côtes que dans des saisons marquées, & ensuite disparaissent. Entre ceux-là il y en a qui séjournent un certain tems dans quelques parages, & qui dans d'autres ne font que passer sans presque s'y arrêter. Au reste il en est de ces animaux comme de ceux qui habitent la terre; il y a des années où l'on en voit beaucoup, & dans d'autres années il en paraît peu.

14. Nous nommons *domiciliés*, les poissons qu'on prend à nos côtes toute l'année, quoiqu'il y ait des saisons où il s'en montre beaucoup plus que dans d'autres, soit qu'une partie aille s'établir dans d'autres parages, soit que pour des circonstances qu'on ne connaît pas, ils se retirent dans les grands fonds.

15. IL est bon de faire remarquer à ce sujet, que quand on parle de *poissons de saison*, on entend quelquefois le tems où ils donnent le plus abondamment à la côte, & encore ceux où ils sont de meilleure qualité; car tel poisson qui est fort estimé dans une saison, est assez mauvais dans une autre.

Des poissons voraces, & à cette occasion quelque chose sur les appâts.

16. QUOIQUE presque tous les poissons soient voraces, puisqu'ils vivent de leur chasse, il y en a néanmoins qu'on regarde plus particulièrement comme tels, à cause de la grande destruction qu'ils font de certains poissons. Il y a apparence que ceux-ci font pâture de tout, puisqu'on trouve dans leur estomac de toutes sortes de substances, même des crustacées & des coquillages. Il est néanmoins probable qu'ils sont plus friands de certains poissons, que d'autres. Mais nous ne pouvons avoir de connaissances sur cela que par le choix qu'ils font des appâts qu'on leur présente, lorsqu'on pêche avec les hameçons. On remarque, par exemple, que les soles & les anguilles se jettent sur les vers; & presque tous les poissons,

sur les harengs, les sardines, &c. Comme ces connaissances sont intéressantes pour la pêche aux haims, nous en avons traité assez amplement dans la première section de la première partie, ce qui ne nous dispensera pas d'indiquer les appâts qui conviennent particulièrement à quelques espèces de poissons.

Des animaux amphibies.

17. OUTRE les poissons d'eau douce & ceux de la mer, il y a d'autres animaux qui sont tantôt dans l'eau & tantôt sur terre, & qui, pour cette raison, sont appelés *poissons*, ou pour parler exactement, *animaux amphibies* : ils ont des poumons, & respirent l'air; mais ce sont d'excellens plongeurs qui se passent long-tems de respirer. Cependant l'air leur est absolument nécessaire, & ils périraient faute de le respirer, si quelque cause les retenait trop long-tems sous l'eau.

18. LES auteurs ont nommé *cétacées* les grands poissons qui ont des poumons, qui sont vivipares, dont on connaît l'accouplement, & dont plusieurs allaitent leurs petits.

19. ON a nommé *cartilagineux* des poissons dont le squelette n'est pas dur. On trouve dans le corps de la plupart, des œufs assez gros, qu'on peut comparer à ceux des oiseaux; mais l'incubation se fait dans leur corps, & les petits sortent en vie. Le squelette des poissons *à arête* n'est ni aussi dur que les os, ni aussi tendre que les cartilages: ils sont ovipares, & leurs œufs sont en grand nombre & petits.

20. ON pourrait donc diviser les poissons en ceux à poumons qui respirent l'air, & ceux qui, ayant des branchies, aspirent l'eau; & entre ceux-ci, les uns sont cartilagineux, & les autres à arête; & de plus, les uns sont ovipares, & les autres vivipares.

ARTICLE II.

Qu'il est nécessaire de faire connaître les poissons par leur forme extérieure.

21. LES indications que nous donnerons des endroits où les différens poissons s'élevent, & où ils se plaisent particulièrement, peuvent bien faire connaître à ceux qui voudront s'occuper de la pêche, les lieux & les saisons où ils doivent aller chercher certains poissons; encore ces connaissances seront sujettes à bien des exceptions, puisqu'on sait qu'il y a des poissons qui se retirent l'hiver dans la grande eau, & qui l'été s'approchent du rivage & entrent dans les étangs; sur quoi l'on peut consulter,

sulter , à l'égard de l'eau de la mer , ce que nous avons dit des bourdigues du Martigues & de Cette , & de celles de la Camargue , pour les poissons d'eau douce.

22. Ce que nous avons dit des organes de la respiration , d'avoir des os , des arêtes ou des cartilages , ou d'être les uns vivipares , les autres ovipares , toutes ces choses exigent des dissections , & ne peuvent apprendre à distinguer dans une multitude de poissons rassemblés dans une poissonnerie , ceux qu'on desire. Il faut donc chercher à faire connaître les poissons par leur forme extérieure , en en donnant des dessins exacts , & nous attachant , pour les descriptions , aux parties les plus frappantes & qui nous paraîtront en même tems les plus propres à caractériser chaque espece. Mais avant d'entrer dans les détails , il est à propos de fixer les idées sur ce que nous entendons par *poissons*. On a coutume de regarder vaguement comme tels tous les animaux qui vivent dans l'eau , & nous nous proposons bien de les comprendre dans notre ouvrage. Cependant nous regardons comme poissons vrais ceux qui ont du sang , qui n'ont point de pieds , mais des ailerons & des nageoires , qui vivent toujours dans l'eau , s'y nourrissent , s'y multiplient , & ne peuvent subsister long-tems hors de cet élément : la plupart sont ovipares. Suivant ces idées , on peut définir les poissons proprement dits , des animaux aquatiques qui sont pourvus des organes propres à nager , qui ne respirent point l'air , & qui ne peuvent point subsister long-tems hors de l'eau ; & l'on peut ajouter la condition d'avoir du sang. Quoique nous nous proposons de parler dans ce traité de tous les animaux aquatiques , nous nous occuperons d'abord des poissons proprement dits , tels que nous venons de les définir.

De la grosseur des poissons suivant leurs especes.

23. Nous essaierons de donner une idée de la grosseur la plus commune des poissons dont nous parlerons , & dans certains cas cela ne sera pas équivoque. Mais comme les poissons , ainsi que les autres animaux , ne parviennent à leur grandeur que par degrés & avec l'âge , il y aura des circonstances où nous serons embarrassés à décider si certains poissons sont naturellement petits , ou si , n'étant petits qu'à cause qu'ils sont jeunes , ils doivent devenir plus grands. Au reste , ces sortes de cas embarrassans sont rares , & nous ferons notre possible pour que la maniere dont nous spécifierons la taille des différens poissons , ne s'écarte pas beaucoup de la vérité. Nous préviendrons seulement qu'il en est des poissons comme des animaux terrestres ; il y a des provinces où les mêmes especes de bestiaux sont beaucoup plus gros que dans d'autres.

Division générale des poissons suivant leur forme extérieure, en ronds, plats, & longs.

24. UNE distinction générale & assez frappante dans les poissons, est celle qu'on fait, 1°. en *poissons ronds*, tels que la carpe, le saumon, le maquereau, le hareng, &c. qui nagent communément entre deux eaux; 2°. en *poissons plats*, tels que la sole, le carrelet, la barbue, la plie, le turbot, qui se tiennent volontiers sur le fond, ou s'abandonnent au courant qui les entraîne; il y en a qui, comme la dorade, tiennent le milieu entre ces deux ordres de poissons; 3°. en *poissons longs*, & dont la forme imite celle des reptiles terrestres, tels que l'anguille, la lamproie; ce qui donne encore lieu à une distinction très-marquée. On verra cependant qu'il se présentera des cas où il sera difficile de décider si certains poissons doivent être compris avec les poissons ronds ou dans le genre des longs; car la nature passe d'un ordre à un autre par des nuances. Cependant on peut d'abord distinguer les poissons en ronds, en plats, & en longs ou en serpens, puisque ces différences forment des distinctions générales; mais il en faut de particulières, pour reconnaître les espèces: les tégumens peuvent nous en fournir.

Distinction générale des poissons par leurs tégumens, en nus, écailleux, épineux, velus, crustacées & testacées.

25. PRESQUE tous les poissons sont enduits extérieurement d'une espèce de mucosité qui peut bien empêcher l'eau de pénétrer jusqu'à leur peau, & les rendre plus propres à diviser ce fluide. Les poissons nus sont plus fournis de cette humeur muqueuse, que les écailleux; mais nous ne la regarderons point comme un tégument. Je remarquerai seulement que les couleuvres qui vivent à terre, sont pourvues de cette humeur qui a une odeur forte; mais qu'en ayant conservé quelque tems dans une chambre, elles avaient perdu cette mucosité, & on pouvait les manier sans que les mains contractassent aucune mauvaise odeur.

26. IL y a des poissons qui n'ayant point d'écailles, sont couverts d'une peau ordinairement assez forte, très-rude dans les requins & chiens de mer, & fort douce dans l'anguille & la lamproie. D'autres sont entièrement couverts d'écailles plus ou moins grandes & plus ou moins épaisses; tandis que quelques-uns en ont de si petites, qu'il faut y prêter bien de l'attention pour s'assurer de leur existence. Comme je ne me propose pas d'entrer dans de grands détails anatomiques, je ne dirai point comment elles sont attachées à la peau; mais il y en a qui sont fort adhérentes, pendant que d'au-

tres n'y tiennent presque pas. Quand on examine les écailles d'un même poisson, on remarque que les plus grandes écailles sont presque toujours vers le dos près la tête, que celles des côtés sont d'une grandeur mitoyenne entre celles-là & celles du ventre; car j'appelle *le dos* cette partie souvent arrondie, qui est vers la surface de l'eau quand le poisson est sur le ventre & la poitrine; & je nomme *côtés*, les parties larges dont la chair est soutenue par des arêtes courbes qu'on peut comparer aux côtes des quadrupèdes; enfin que les plus petites sont sous la gorge, où quelquefois même on ne peut en appercevoir. J'avoue que toutes ces choses que je donne comme générales, souffrent des exceptions.

27. DANS les endroits où ces écailles sont les plus grandes & les plus sensibles, on voit qu'elles se recouvrent les unes les autres, comme les ardoises sur un toit. La partie recouverte par celles du dessus est presque double de celle qui est à découvert: c'est ce que les couvreurs nomment *le pureau*.

28. ON apperçoit à la vue simple sur plusieurs poissons, & encore mieux quand on examine les écailles avec une forte lentille, que la plupart sont légèrement striées dans le sens de leur longueur, non pas par des lignes qui soient parallèles entr'elles, mais qui tendent à un centre commun placé à la partie des écailles qui est découverte, & presque toujours hors de l'écaille, ou au-delà de l'étendue de l'écaille qu'on examine.

29. LA peau des poissons qui n'ont point d'écailles est de différentes couleurs suivant les especes. Et quoique les écailles détachées du poisson étant interposées entre la lumière & l'œil paraissent presque toujours de la couleur d'un feuillet de corne fort mince, la surface extérieure des poissons ne laisse pas d'offrir des couleurs souvent très-belles, & quelquefois si vives, qu'au sortir de l'eau elles le disputent à l'éclat de l'or, de l'argent, des pierres précieuses. On peut faire usage de ces couleurs dans la description des poissons; néanmoins la vivacité de ces couleurs diminue, quand les poissons sont morts, lorsqu'ils sont malades, & il y en a qui sont sujettes à varier suivant la nature du fond où les poissons se tiennent; par exemple, on connaît des étangs où les carpes sont brunes, pendant que dans d'autres elles sont dorées. En général, sur les fonds de vase, les couleurs sont plus obscures que sur les fonds de sable pur. On prétend que le froid & le chaud influent sur la couleur des poissons, & effectivement il paraît assez ordinairement que dans les climats chauds les poissons ont des couleurs plus variées & plus éclatantes que dans ceux qui sont froids, de même que l'hermine est grise l'été, & très-blanche l'hiver. On assure que dans le nord il y a des poissons qui sont d'une autre couleur l'hiver que l'été; dans quelques especes les poissons mâles & les femelles sont de couleurs diffé-

rentes, & ces couleurs souffrent des changemens dans le tems du frai. De plus, si, comme quelques-uns le pensent, les poissons à écailles sont sujets à une mue comme les oiseaux, il pourrait en résulter encore des changemens de couleur. C'est peut-être pour cette raison que les très-vieilles carpes deviennent blanches. J'ai vu des poissons dorés de la Chine, qui étant malades, avaient perdu tout leur or, & même presque leur couleur rouge; de plus, les couleurs vives & distinctes que certains poissons ont au sortir de l'eau, se confondent & prennent une teinte plus sombre quelque tems après qu'ils sont morts.

30. J'AI donc été très-embarrassé de donner une idée juste de la couleur des poissons que j'achetais à la poissonnerie, ou encore plus de ceux qu'on m'envoyait des ports. Heureusement, plusieurs commissaires de la marine qui ont bien voulu s'intéresser à mon ouvrage, m'ont fait part de leurs observations. Ainsi, quoiqu'en général on doive avoir égard aux couleurs des poissons pour les décrire, il ne convient pas de faire attention à des différences peu sensibles, puisqu'on multiplierait beaucoup & fort mal-à-propos le nombre des especes.

31. QUAND je dis que les écailles des poissons sont de différentes couleurs, je ne prétends pas décider que cette couleur réside toujours dans l'écaille même, je fais qu'il y en a qui sont colorées; mais il est certain que plusieurs étant détachées de l'animal, sont comme un feuillet d'écaille blonde & très-transparente, au travers de laquelle se montrent les couleurs de la peau, qui en deviennent plus brillantes.

32. PRESQUE tous les poissons à écailles ont sur les côtés une ligne tantôt blanche, tantôt brune, plus ou moins large, & plus ou moins apparente, qui s'étend depuis le derriere des ouies jusqu'à l'aileron de la queue, suivant une direction plus ou moins courbe ou presque droite; quelquefois cette raie change de couleur, & même disparaît peu de tems après que les poissons sont tirés de l'eau. Nous aurons occasion d'en parler dans la description particuliere de quelques poissons, où nous ferons remarquer qu'après que le poisson a été gardé, elle devient quelquefois saillante.

33. IL y a des poissons qui ont des os pointus ou des *épines* très-piquantes, non-seulement au bout des ailerons & nageoires, comme nous le dirons dans la suite, mais encore à différens endroits de leur corps, comme au front, au bout du museau, aux ouies, ou entre le col & la tête, & à la queue; d'autres en sont même entièrement recouverts; en ce cas les épines tiennent lieu des écailles, comme entre les quadrupedes les épines des hérissons tiennent lieu de poils.

34. QUELQUES amphibiens ont du poil ainsi que les quadrupedes. Les animaux aquatiques qu'on nomme *crustacées*, sont entièrement couverts

d'une croûte plus ou moins dure, comme l'armadille dans les quadrupèdes. Enfin, les coquillages, qu'on nomme *testacées*, sont renfermés dans des boîtes très-dures.

35. IL suit de ce que nous venons de dire, qu'on peut distinguer les animaux aquatiques en nus, en écailleux, en épineux, en velus, en crustacées, & en testacées.

Des ailerons, des nageoires, & des différences qui résultent de leur nombre, leur position, leur étendue, leur forme.

36. IL y a peu de parties sur les poissons, qui soient plus apparentes & plus propres à les distinguer, que certains appendices ou feuilllets, qui s'aperçoivent à différentes parties de leur corps. On les appelle *des ailerons* ou *des nageoires*. En général, ces parties sont formées de plusieurs rayons mobiles, joints les uns aux autres par des membranes quelquefois très-minces, d'autres fois plus épaisses; les unes sont douces, d'autres sont rudes au toucher; elles sont encore différemment colorées. A l'égard des rayons, ils sont quelquefois menus, plians, mous, & d'autres fois ils sont plus gros, durs, comme osseux & même fort piquans; ils sont aussi tantôt plus serrés, & tantôt plus écartés les uns des autres. Ils sont articulés par leur base avec des arêtes qui sont implantées dans la chair, & dont nous parlerons dans la suite à l'occasion du squelette. Pour ce qui est des membranes qui les réunissent, elles sont quelquefois très-minces, & d'autres fois plus épaisses; quelques-unes s'étendent jusqu'à l'extrémité des rayons, & d'autres en laissent paraître un bout qui les surpasse & forme souvent un aiguillon. Le nombre, l'étendue, la position des ailerons & des nageoires servent beaucoup à faire connaître les différentes espèces de poissons. Lorsque nous parlerons du squelette des poissons, on verra que la colonne épineuse *Z Z*, *pl. I, fig. 1*, se termine du côté de la queue par quelques os plats *nn*, qui forment un épanouissement, & que c'est à leur extrémité que sont articulés les rayons de l'aileron de la queue *M*. Ces rayons ont, suivant la volonté de l'animal, la liberté de s'écarter ou de se rapprocher les uns des autres, comme les bâtons d'un éventail, & ils sont liés les uns aux autres (comme je l'ai dit) par des membranes qu'on peut comparer au papier de l'éventail.

37. CET aileron de la queue est quelquefois coupé quarrément par le bout; d'autres fois il est arrondi, & forme comme une espèce de palette; d'autres fois encore il est fourchu, c'est-à-dire, ouvert & divisé en deux sur sa longueur; & ces parties, suivant qu'elles sont plus ou moins écartées, forment entr'elles un angle rentrant plus ou moins ouvert. Ces échan-

crures sont symétriques dans beaucoup de poissons, & à d'autres elles ne le sont pas ; il y a encore quelques poissons où cette échancrure, au lieu d'être angulaire, est circulaire ou en croissant. Presque tous les auteurs qui ont traité des poissons, se sont attachés à fixer le nombre des rayons qui forment chaque aileron, ou chaque nageoire, & à leur imitation je le ferai assez souvent ; néanmoins je dois avertir que le nombre de ces rayons varie beaucoup dans les poissons de même espèce. Je l'ai remarqué dans les merlans ; un religieux feuillant, de l'abbaye de Saint-Mesmin, exact observateur, a fait la même remarque sur la morue ; & M. le Roy, commissaire de la marine au département de Brest, qui s'intéresse beaucoup à mon ouvrage, a observé les mêmes variétés sur le poisson appelé *lieu*. Le nombre des rayons varie quelquefois de seize à vingt : mais il faut avouer que les derniers rayons de chaque aileron étant souvent très-courts & très-déliés, il est difficile de les compter exactement. Quoi qu'il en soit, la plupart de ces circonstances fournissent des moyens d'établir des différences propres à caractériser les espèces de poissons, puisque tous les poissons à écailles, qui sont ceux dont nous nous occupons présentement, ont des ailerons sur le dos, M, N, O, *pl. I, fig. 1* ; & aussi sous le ventre R, S. Souvent dans les poissons plats l'aileron dorsal s'étend depuis le derrière de la tête jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue ; quelquefois l'aileron ventral s'étend de même presque d'un bout du corps à l'autre, d'autres fois il ne s'étend pas jusques sous la gorge, & assez souvent il est accompagné d'un second aileron plus petit.

38. PRESQUE tous les poissons ronds à écailles ont un, deux, ou trois ailerons sur le dos ; & pareillement un ou plusieurs, depuis l'anús jusqu'à la queue. Ces ailerons sont de bien des formes & grandeurs différentes ; ils sont, comme ceux de la queue, formés de rayons, les uns fins & souples, les autres durs, roides & même piquans ; il y en a de fort longs, d'autres sont très-courts. Les ailerons du dos & ceux du ventre ont la liberté de se plier suivant la volonté de l'animal, la tête vers la queue ; enforte que, quand ils sont ainsi couchés, ils ne paraissent presque pas, au lieu qu'ils sont très-apparens quand le poisson les relève ; mais l'unique mouvement d'articulation des rayons est suivant le plan de l'animal & point ou peu de droite à gauche ; car je n'ai point égard ici aux mouvemens qui dépendent de leur flexibilité. Au reste, je n'ai garde d'assurer qu'il en soit ainsi dans toutes sortes de poissons ; je crois même qu'il y a des exceptions ; je le ferai remarquer quand l'occasion s'en présentera.

39. OUTRE les ailerons, la plupart des poissons ont des nageoires, qui sont ou près les ouies T, *pl. I, fig. 1*, assez ordinairement on les nomme *branchiales*, ou joignant la poitrine V, ou sous le ventre & assez près de

l'anus Q; car la position de ces nageoires varie beaucoup dans les différentes espèces de poissons, & il paraît qu'elles sont près de la tête aux poissons qui ont cette partie grosse & pesante. Elles sont tantôt arrondies, tantôt triangulaires, quelquefois fort larges, d'autres fois très-longues & terminées par de longues pointes. Leur organisation est assez semblable à celle des ailerons : mais ce qui les distingue essentiellement, c'est que le plus grand mouvement des ailerons est, comme nous l'avons dit, dans la direction de leur plan; au lieu que les rayons des nageoires ont deux mouvemens très-libres & très-vifs : ils peuvent s'approcher & s'écarter les uns des autres, comme les bâtons d'un éventail; & de plus ils ont tous ensemble un mouvement de l'avant à l'arrière, que les poissons exercent pour nager. Au reste, la forme de cette articulation qui équivaut en quelque sorte au genou, fait que la nageoire a dans certains cas des mouvemens en partie circulaires.

40. Le nombre, la position, l'étendue, la forme des ailerons & des nageoires nous seront donc fort utiles pour caractériser les différens poissons.

Des mouvemens des poissons pour changer de lieu. ()*

41. Ce que nous venons de rapporter au sujet des nageoires & des ailerons des poissons, m'engage à dire quelque chose des moyens qu'ils emploient pour changer de lieu.

42. Je crois qu'à l'égard des poissons ronds, les ailerons du dos & du ventre ne servent presque que pour diriger leur marche. Il est sensible qu'ils doivent les coucher sur le dos, quand ils sont pris en travers par un courant qui, en donnant contre les ailerons, les ferait dériver : au contraire, quand ils suivent le courant, ou quand ils vont directement contre sa direction, ou encore quand ils nagent dans une eau dormante, les ailerons déployés doivent les maintenir dans leur route sans opposer beaucoup de résistance, à cause qu'ils sont fort minces; étant déployés, ils augmentent la largeur du poisson, ce qui peut être utile lorsqu'ils donnent des coups de queue pour aller fort vite; ils peuvent, quand les poissons sont tranquilles ou qu'ils ne font que de petits mouvemens, les maintenir étant déployés, le dos en-haut, le ventre en-bas, & les empêcher de *rouler*, pour employer un terme de marine. Cependant ayant coupé à une petite perche l'aileron du dos & celui du ventre, lorsque je la touchais avec une baguette, elle traversait fort vite le bassin, comme si elle avait eu ses ailerons; j'aurais désiré la

(*) On fera bien de consulter sur cela *Borelli*, qui a traité cette matière à fond.

voir nager doucement, pour mieux observer la manœuvre de ses ailerons & de ses nageoires.

43. QUAND les poissons veulent se servir de leurs nageoires pour faire de petits mouvemens, ils rapprochent les unes des autres les nervures ou rayons de la nageoire; & étant ainsi ployée, ils la portent vers la tête; ensuite ils écartent ces rayons, & en portant la nageoire ainsi ouverte du côté de la queue, elle fait avancer le poisson. Il est sensible qu'en changeant ainsi la situation des nageoires, soit celle de la droite, soit celle de la gauche, ils peuvent beaucoup varier leurs mouvemens, à quoi peuvent encore contribuer les ailerons lorsqu'ils plient leurs corps; l'aileron de la queue faisant alors l'office d'un gouvernail, les nageoires étant étendues & sans mouvement, peuvent les entretenir le ventre en-bas & le dos en-haut; car quand ils sont morts, ils sont toujours sur un des côtés: d'où l'on peut conclure qu'il leur faut un moyen pour s'entretenir verticalement, mais ces nageoires sont trop souples & trop petites pour imprimer aux poissons de grands mouvemens. Quand ils veulent nager fort vite, ils contournent avec vivacité leur corps, ils déploient l'aileron de la queue; & aussi ceux du dos & du ventre, & par des secousses répétées & précipitées vers les côtés, ils avancent avec beaucoup de vitesse. Pour reconnaître l'effet des ailerons & des nageoires, j'ai coupé à quelques poissons, tantôt l'aileron du dos, tantôt aussi celui du ventre, d'autres fois les nageoires, seulement d'un côté, ou celles des deux côtés; mais ces poissons se tenant constamment sur le fond, ainsi que ceux que je n'avais point mutilés, je n'ai pu rien appercevoir de décisif: si je les touchais avec une baguette, ils donnaient un coup de queue & se rendaient avec vitesse à l'autre extrémité du bassin; d'où on peut conclure que leurs grands mouvemens sont indépendans des nageoires. Ce que j'ai avancé sur le mouvement des nageoires, est fondé sur les observations que j'ai faites, en considérant avec attention des carpes qui nageaient dans un bassin pour prendre des morceaux de pain que je leur jetais. Je me propose de faire de nouvelles tentatives, pour bien connaître l'effet des nageoires; si elles me réussissent, j'aurai occasion d'en faire usage dans la suite.

Des barbes ou filets cartilagineux des poissons.

44. ASSURÉMENT la grandeur, la forme & la position, tant des nageoires que des ailerons, sont d'un grand secours pour distinguer les unes des autres les différentes especes de poissons; à quoi on peut joindre que plusieurs poissons ont des filets cartilagineux ou charnus, en différens nombres, soit au menton Y, *pl. I, fig. 2*, soit auprès de la bouche, ou auprès des

des yeux, ou sous la gorge, ou ailleurs. On leur donne assez improprement le nom de *barbes* ou *barbillons*; (3) ces appendices cartilagineux sont plus ou moins solides; des vaisseaux sanguins se distribuent dans la membrane qui les recouvre. La carpe en a deux, le barbeau quatre, la morue un, & certains poissons en ont un nombre plus considérable. Quelques auteurs ont prétendu que ces appendices imitaient des vers qui attireraient de petits poissons, dont les poissons barbus faisaient curée; mais au vrai, on ignore quelle est leur utilité: cependant on ne doit pas omettre d'en parler dans la description des poissons.

Des pieds des poissons.

45. QUELQUES auteurs font mention des pieds & des bras des poissons. Ces noms ne conviennent ni aux ailerons ni aux nageoires; ainsi il est exactement vrai de dire que les poissons proprement dits n'en ont point. Mais nous parlerons d'amphibies; les uns ont du côté de la tête de fortes nageoires qui leur servent dans certains cas à se tirer à terre, d'autres ont à cet endroit de vrais bras, ou des parties qui en tiennent lieu, ainsi que des mains & des pieds. Ils nagent très-bien dans l'eau, & se traînent à terre avec leurs nageoires, leurs bras, ou même de grandes dents crochues qu'ils enfoncent dans la terre ou entre les rochers.

46. A l'égard des animaux qu'on nomme *crustacées*, ils ont des jambes en quantité, & plusieurs en ont à l'avant deux plus fortes & plus longues que les autres, qui étant terminées par de fortes serres, leurs servent de bras & de mains: ces poissons marchent au fond de l'eau.

47. MAIS outre cela, les homards, les écrevisses, &c. ont une queue large, formée d'articulations, qui, en se repliant avec vitesse, fait l'office d'une nageoire, au moyen de laquelle ils se meuvent très-vite à reculons pour gagner leur trou.

48. LES seches & les autres animaux aquatiques de même genre qui n'ont point de sang, ont à l'avant des appendices & des filets cartilagineux capables de se contracter, au moyen desquels ils s'attachent fortement à leur proie. Ainsi on peut les regarder comme des bras, quoiqu'ils n'aient ni os ni articulations.

49. ENTRE les testacées ou les coquillages, plusieurs restent constamment

(2) Ces appendices ne se trouvant que dans certaines espèces de poissons, n'entrent pas essentiellement dans leur description générale. Les ichthyologistes en distinguent de quatre sortes, qu'ils nomment *barbes*, *pinnules*, *bouclier* & *aiguillons*. Ils varient dans leur forme & leur nombre.

à la même place , d'autres se traînent avec leur coquille , comme les limaçons terrestres , & d'autres marchent sur leurs opercules qui leur servent de chaussure.

§0. Il y a encore des poissons qui , étant pourvus de deux grandes nageoires situées sur les côtés , peuvent les étendre & se soutenir en l'air un court espace de tems , se servant de ces nageoires comme les oiseaux de leurs ailes.

§1. Je ne parle de ces choses que superficiellement , & par anticipation ; car je me propose d'entrer dans de plus grands détails , quand il s'agira des especes particulieres ; mais le peu que je viens de dire , suffit pour faire appercevoir qu'on doit en faire usage pour décrire les poissons & les faire connaître.

§2. LA forme extérieure des poissons examinée plus particulièrement que nous ne l'avons fait , nous offre encore bien d'autres circonstances qui méritent d'entrer dans leur description.

De la tête des poissons , & des parties qui en dépendent.

§3. Il y a des poissons qui ont de fort grosses têtes proportionnellement à leur corps. Mais il y en a entr'autres dans le genre des crustacées , qui en ont de si petites , que quelques auteurs ont cru qu'ils n'en avaient point. C'est une erreur dont on est revenu.

§4. DANS beaucoup de poissons à écailles , la tête diminuant uniformément & proportionnellement au corps , elle forme avec lui comme une espece de coin. A d'autres , l'extrémité grossissant forme un grouin ; ou bien diminuant beaucoup de grosseur , elle offre comme une espece de museau , ou même un bec qui est tantôt fort long & d'autres fois très-court ; les uns ont une large bouche garnie de dents plus ou moins grandes , pendant que quelques-uns n'en ont point ; d'autres ont la bouche fort petite relativement à la grosseur de leur corps ; la mâchoire supérieure est quelquefois plus longue que l'inférieure ; à d'autres c'est le contraire , & il n'est pas ordinaire que les deux mâchoires soient égales.

§5. PLUSIEURS poissons ont en dedans de la bouche une membrane qui se replie & ne paraît point quand la bouche est fermée ; elle se replie dans une rainure & forme comme une espece de gencive qu'il ne faut pas confondre avec les vraies gencives. Le poisson peut ouvrir la bouche sans étendre cette membrane ; mais elle est capable d'une grande extension , & elle fait , quand la bouche est ouverte , comme une espece de bourse X, *Pl. I, fig. 2* , qui enveloppe leur proie. Cette membrane que n'ont pas tous les poissons , offre beaucoup de variétés dont l'énumération ne peut

être placée ici : d'ailleurs , pour en parler avec beaucoup de précision , il faudrait être à portée de voir les poissons en vie , & dans différentes positions ; car quand on essaie de la développer avec le doigt , on lui fait prendre des formes qu'elle n'a pas naturellement.

§6. Nous aurions de quoi nous étendre beaucoup , si nous voulions parler ici de la position de la tête dans tous les différens poissons. Celles des raies , des lamproies , des crustacées , exigeraient des discussions particulières ; mais pour abrégér , je me bornerai à dire que pour les poissons proprement dits , & à écailles , elle s'étend depuis l'extrémité du museau *a* , *pl. I* , *fig. 2* , jusqu'au derrière de l'opercule des ouies *b*. On regarde cette partie comme la tête , quoiqu'assez souvent elle contienne une partie des organes qui appartiennent à la poitrine.

Des organes de la vue , de l'ouïe & de l'odorat des poissons.

§7. LES yeux sont pour l'ordinaire ronds , tantôt plus grands , tantôt plus petits , & plus ou moins enfoncés dans les orbites ; ils sont aussi différemment placés , tantôt plus près du museau , d'autres fois plus rapprochés des ouies : aux uns ils sont plus élevés du côté de crâne , ou plus rapprochés de l'ouverture de la bouche. Leur couleur varie encore beaucoup , & il y en a de très-brillans. Ils ne sont point recouverts par des paupières , mais plusieurs le sont par une membrane plus ou moins mince & transparente. (3) En général , la surface extérieure des yeux des poissons est presque plate , ou moins convexe que celle des animaux terrestres ; cependant leur crySTALLIN est presque sphérique , & par la cuisson il devient fort dur.

§8. POUR ce qui est des détails anatomiques , je crois devoir renvoyer les lecteurs aux ouvrages qui en ont traité expressément , & particulièrement aux mémoires de l'académie , où l'on trouvera une exposition anatomique de plusieurs yeux de poissons , faite par feu M. Petit le médecin ; & en général sur l'anatomie des poissons , aux célèbres du Verney , Camper , Geoffroy , Néedham , &c.

§9. ON aperçoit sur le museau & en avant des yeux , des trous qu'on nomme *narines* . parce qu'ils servent à l'organe de l'odorat.

§10. CE qu'on appelle *ouies* dans les poissons , n'est point l'organe auditif ; on a même mis en question s'ils en étaient pourvus. M. l'abbé Nollet a fait sur cela des expériences ; mais M. Geoffroy , docteur régent de la faculté de Paris , & M. Camper , ont donné des mémoires très-intéressans

(3) Cette membrane est tantôt entière & tantôt demi circulaire ou annulaire , percée d'un trou au milieu , pour que les rayons de lumière puissent passer plus librement.

sur cet organe, qui pour l'ordinaire ne paroît point au-dehors, & est couvert d'une membrane assez mince pour ne pas intercepter les sons.

61. CEUX qui regardaient les poissons comme sourds, en ont jugé ainsi, parce qu'ils ne leur appercevaient point d'oreilles; de plus, ils ont pensé que l'eau n'était point un milieu capable de transmettre les sons, & effectivement on fait que par les tems de brume & de brouillard le son ne s'entend point de loin. Pour prouver que les poissons entendaient, on a dit qu'ils venaient au son d'une cloche pour prendre leurs repas; mais je ne vois pas que ceux qui ont fait cette expérience, aient pris toutes les précautions convenables pour s'assurer que les poissons n'étaient pas conduits par la vue vers la cloche.

62. L'EXPÉRIENCE de M. l'abbé Nollet, & les dissections de MM. Geoffroy & Camper, prouvent incontestablement que les poissons entendent; mais probablement ils n'ont pas l'ouïe fine. (4)

ARTICLE III.

Description des poissons par leurs parties intérieures.

63. APRÈS avoir indiqué les marques extérieures qui peuvent servir à caractériser les poissons, on exigera peut-être que je pénètre dans leur intérieur, & que j'en donne l'anatomie: mais assurément il ne convient pas d'avoir recours à la dissection & à la position des viscères pour caractériser les poissons. Néanmoins j'avoue qu'il serait intéressant pour les physiciens de donner une anatomie exacte & bien détaillée de tous les poissons dont je parlerai. Mais comme les viscères de presque tous les poissons se ressemblent à beaucoup d'égards, il en résulterait des répétitions qui paraîtraient ennuyeuses à beaucoup de lecteurs. Ces réflexions m'ont fait prendre le parti de me restreindre à ne donner qu'une idée générale, & pour ainsi dire grossière, de l'anatomie des poissons, me bornant à ce qu'il en faut pour mettre mes lecteurs en état de mieux concevoir les descriptions que je donnerai des poissons dont je me propose de parler. Ceux qui désireront de plus grands détails, pourront consulter les auteurs.

(4) Quelque décisives que paraissent à notre auteur les expériences des physiciens célèbres dont il parle, il restera toujours quelques doutes sur cette matière, jusqu'à ce que l'on ait découvert dans les poissons un organe auditif qui ressemble au nôtre. Pline rapporte que les poissons con-

servés dans des viviers à Bayre, accouraient lorsqu'on les appelait par leur nom. On fait que les pêcheurs qui veulent les surprendre, gardent le silence, & font le moins de bruit qu'ils peuvent. On a cependant lieu de s'assurer que l'eau ne mettrait point d'obstacle à la transmission des sons.

qui ont traité exprellément de l'anatomie des poiffons , tels que Willughby, Goüan , &c. & pour les détails particuliers à quelques organes , par exemple , fur les yeux , M. Petit , le médecin ; fur l'ouïe , M. Geoffroy , docteur de la faculté de médecine de Paris , ainfi que M. du Verney , de l'académie des sciences de Paris , & le célèbre M. Camper , professeur de médecine à Groningue ; fur d'autres objets , Borelli , &c. Je ne m'interdis cependant pas de rapporter certains détails anatomiques , lorsqu'ils me paraîtront offrir des chofes fingulieres ou utiles. Ayant prévenu que je ne me propofe que de donner une esquisfe de l'anatomie des poiffons , j'entre en matiere.

De la chair des poiffons.

64. LA chair des poiffons , comme celle des autres animaux , eft formée par leurs mufcles. Il eft certain que la chair des différens poiffons a des qualités particulieres , affez fenfibles pour qu'un homme qui a le goût fin , puiſſe les diftinguer en les mangeant ; aux uns , elle eft molle & glaireuſe ; à d'autres , délicate , ou ferme , ou caſſante , pendant que quelques-uns l'ont coriace.

65. DE même à l'égard du goût , la chair de certains poiffons eft fade & déplaiſante ; d'autres ont un goût relevé & appétiffant : l'odeur de quelques-uns eft fort déplaiſante.

66. LA chair de quelques poiffons eft d'un tiffu continu ; à d'autres elle ſe diviſe par feuillets.

67. QUOIQUE nous ne puiſſions pas établir des caracteres diſtinctifs entre les poiffons par les différentes qualités de leur chair , nous ne négligerons pas d'en faire mention , parce qu'elles peuvent ſervir à faire diftinguer les poiffons fur les tables , & que ces connoiſſances tiennent à leurs uſages.

68. Nous pourrions nous étendre encore beaucoup fur la direction de leurs mufcles , celle de leurs fibres & leurs attaches , lorsqu'ils ſe contractent pour opérer différens mouvemens ; mais cela nous menerait trop loin , & nous voulons abréger.

69. IL eft ſenſible qu'il faut beaucoup de mufcles pour mouvoir les ailerons & les nageoires , les mâchoires , les opercules des ouïes & les branchies , & ſur-tout par les grands mouvemens que les poiffons donnent à leur queue. C'eſt probablement pour opérer ces mouvemens , qu'il y a depuis le derriere des ouïes juſqu'à la queue deux ſuites de mufcles qui ſe touchent vers le milieu de l'épaiſſeur du poiffon , & c'eſt ſur cette rencontre qu'eſt la ligne longitudinale dont nous avons parlé ; nous aurons dans la ſuite occaſion de les repréſenter.

Du squelette des poissons ronds.

70. AUX poissons, comme aux autres animaux, les parties molles dont le contour est représenté *fig. 1, pl. I*, par une ligne ponctuée, sont soutenues par des os ou des parties qui en tiennent lieu.

71. Il y a des poissons qui ont leurs os aussi durs que ceux des quadrupèdes ; d'autres, au lieu d'os, n'ont que des cartilages. Le squelette de la plupart des poissons proprement dits est formé d'arêtes, qui à l'égard de leur dureté, tiennent le milieu entre les os & les cartilages : ce qui fait qu'on distingue quelquefois, comme je l'ai dit, les poissons en *cartilagineux* & à *arêtes*. Entre ceux-ci les uns ont des arêtes dures & piquantes, qui incommode beaucoup ceux qui les mangent, pendant que d'autres les ont si fines & si molles, que quand on en a ôtée les principales, les autres se mangent avec la chair sans en être incommodé.

Des os de la tête.

72. LE squelette de la tête des poissons est formé par des os du crâne, *R, pl. I, fig. 1*, qui ont des formes très-différentes, suivant les différentes espèces de poissons. On y apperçoit les fosses orbitaires *S*, qui sont plus ou moins grandes & différemment placées, les cavités pour l'organe de l'ouïe & celui de l'odorat. On voit encore les mâchoires supérieure & inférieure *T, V*, qui souvent ne sont pas d'une même longueur : tantôt c'est la mâchoire supérieure & souvent inférieure, qui excède l'autre. Communément c'est la mâchoire inférieure qui est mobile ; quelquefois la supérieure l'est aussi.

Des dents.

73. QUELQUES poissons n'ont point de dents, ou n'en ont qu'auprès de l'orifice de l'estomac ; mais la plupart en sont pourvus. Ces dents diffèrent beaucoup les unes des autres par leur grandeur, leur position, leur nombre & leur forme. On en voit qui les ont plates & comme triangulaires, quelquefois lisses par les bords, d'autres fois dentelées. (5)

(5) On ne peut observer, sans éprouver quelqu'étonnement, la variété extraordinaire qui a lieu dans les différentes espèces de poissons, quant à cette partie si essentielle à leur existence ; & cette variété embrasse la position des dents, leur figure, leur proportion, leur nombre & leur mou-

vement. Il est naturel d'en conclure que comme les poissons se nourrissent de plusieurs productions très-différentes les unes des autres, chaque espèce a reçu du sage Créateur des dents appropriées à sa nourriture particulière.

74. QUELQUES-UNS ont des défenses ou de grandes dents pointues qui sortent au-dehors de la bouche. Il y en a qui ont sur le devant des dents incisives, & dans l'intérieur des molaires, qui ont assez de force pour broyer des coquilles. D'autres ont un ou plusieurs rangs de dents droites, pointues & rangées comme les dents d'un peigne, *pl. I, fig. 3*. La plupart ont leurs dents en forme de crochet, la pointe étant tournée vers le gosier, & souvent il y en a plus d'un rang, au moyen desquels ils saisissent leur proie qu'ils avalent sans la mâcher. Une partie des dents qui tiennent aux mâchoires, sont fermes dans leurs alvéoles, d'autres sont mobiles ou branlantes. Outre les dents qui garnissent la circonférence des mâchoires, il y a des poissons qui en ont d'attachées à des osselets ou des cartilages, *pl. I, fig. 3*, qui sont à différens endroits de l'intérieur de la bouche, à la langue, & jusqu'au fond du gosier, particulièrement aux os du palais ou aux branchies; celles qui sont déliées, forment sur ces os comme des especes de broffes ou des aspérités, *L, L, K, K, pl. I, fig. 3*.

75. JE ferai remarquer à cette occasion que, si l'on excepte un petit nombre de poissons, les uns qui vivent de coquillages, les autres qui, suivant quelques pêcheurs, paissent le jeune varec, les dents du plus grand nombre qui vivent de poissons, ne sont pas destinées à triturer les alimens, mais à saisir fortement leur proie qu'ils avalent peu à peu, & qu'on trouve en entier dans leur estomac. Nous aurons occasion d'en rapporter plus d'un exemple. (*)

Des levres des poissons.

76. LA plupart des poissons n'ont point, exactement parlant, de levres; quelques-uns en ont, & si ceux-ci n'ont de dents qu'au fond de la bouche près de l'estomac, ils prennent leur nourriture par une especes de succion.

77. PLUSIEURS ont la bouche bordée d'une membrane qui, en se repliant quand la bouche est fermée, forme une especes de levre.

Des organes de la respiration des poissons.

78. ON appelle improprement les *ouies* des poissons, des organes qui leur tiennent lieu de poumons; ils sont formés de parties dures & aussi de parties molles & organisées. Nous allons essayer d'en tracer une idée superficielle; mais comme les détails nous meneraient trop loin, je renvoie

(*) On trouve des détails très-intéressans dans un ouvrage auquel travaille M. Tesson, de l'Académie royale des sciences.

aux favans physiciens qui ont fait des recherches expressees sur cette partie des poissons, du Verney, Rondelet, Néeudham, &c.

Des ouies des poissons.

79. LES ouies de la plupart des poissons à écailles sont recouvertes par ce qu'on nomme les *opercules*, X, *pl. I, fig. 1*. Quelques poissons mous n'ont point d'opercules, & leurs ouies sont à découvert. Quoi qu'il en soit, les opercules sont formés de lames ou feuillets, tantôt fermes & osseux, tantôt flexibles & aussi quelquefois mous; ils sont placés des deux côtés de la tête, derriere les articulations des mâchoires.

80. CEUX qui sont durs, sont presque toujours formés de plusieurs lames osseuses; quelques opercules sont couverts d'écailles, d'autres le sont seulement d'une peau très-adhérente à la partie solide, & cette peau est ou unie, ou rude au toucher. Quelques opercules sont couverts d'une substance charnue plus ou moins délicate; & à ceux-là, les bords sont presque toujours garnis d'appendices charnus.

81. LE contour des opercules forme quelquefois une courbe assez régulière, d'autres fois il est découpé en dents de scie, où il forme des angles faillans & pointus; de sorte qu'à quelques poissons la partie postérieure se termine par une longue pointe, & à d'autres cette partie est garnie de quelques épines.

82. IL y a des opercules fort grands, d'autres très-petits, quelques-uns ne recouvrent les ouies qu'en partie: à tous, les bords postérieurs ont la liberté de s'écarter du corps, mais plus aux uns qu'aux autres; ces mouvemens alternatifs sont produits par des muscles, les uns destinés à les écarter du corps, les autres à les en rapprocher.

83. ON trouve sous les opercules ce qu'on appelle la *membrane des ouies* ou *branchiale*; cette membrane recouvre, lie & soutient des especes de côtes qui ont quelque ressemblance aux rayons des nageoires, d'autant que la membrane des ouies a la faculté de se contracter & de s'étendre, même jusqu'à excéder les opercules quand ils s'écarterent du corps; mais quand ils s'en approchent, cette membrane se plie dessous ou aux bords, comme le papier d'un éventail. Les nervures qui soutiennent cette membrane sont d'inégale longueur. Elles sont courbes & aplaties, ce qui leur donne la forme de la lame d'une faux. Le nombre de ces nervures varie beaucoup; il y en a quelquefois fort peu, & d'autres fois elles sont en assez grand nombre (6).

(6) Ces nervures que l'on nomme aussi *rayons*, sont pliantes, simples, sans épines, rangées parallèlement & avec symmé-

trie, de maniere qu'elles vont en augmentant depuis le sommet de la tête jusqu'à la dernière au bas.

84. Sous les opercules & leurs membranes, on découvre une ouverture ou un canal, ou si l'on veut, une chambre qui communique dans la bouche. Ce canal qui est presque toujours placé contre le corps à la partie postérieure & latérale de la tête, contient les branchies; ce sont véritablement les poumons des poissons qui aspirent l'eau, ou au moins ces branchies font la fonction des poumons (6). Chaque branchie est formée d'un ou d'eux feuillets osseux, un peu arqués sur leur plan *n*, *pl. I, fig. 5*, & qu'on peut d'autant plus comparer à une côte, qu'ils ont un mouvement sur leurs deux extrémités qui sont articulées par le bout répondant à la gorge avec plusieurs petits os qu'on peut comparer au sternum, & par l'autre extrémité avec des osselets qui s'articulent eux-mêmes avec la base du crâne, où elles ont un mouvement comme de charnière.

85. Un grand nombre de muscles sont employés à faire mouvoir ces espèces de côtes, les uns pour les relever, les autres pour les abaisser, quelques-uns pour augmenter leur courbure, & il y en a aussi qui agissent sur les osselets que nous regardons comme le sternum; car toutes ces parties ont un mouvement de contraction & de dilatation proportionnellement plus considérable que celui des côtes des animaux qui respirent l'air.

86. Ces lames osseuses que nous comparons aux côtes & qui font une partie de ce qu'on appelle les *branchies*; ces lames, dis-je, sont courbes sur leur plan. Or, la face concave est plane; mais la face convexe est creusée à son milieu d'une rainure qui s'étend d'un bout à l'autre, comme on le voit en *n*, *fig. 5*, *pl. I*. Cette côte qui est flexible, est recouverte par une membrane cartilagineuse, qui aux deux bords de ce feuillet osseux est garnie de dents ou petits feuillets assez fermes, quelquefois durs: on les voit en *m*, *fig. 5*. Ces branchies forment par leur face concave, comme la voûte du palais des poissons; & quelquefois les éminences cartilagineuses *P*, *fig. 9*, étant dures, font l'office de dents.

87. Nous avons dit que la partie convexe de ces feuillets osseux ou de ces côtes est creusée d'un sillon. Il y passe un tronc d'artere qui fournit une infinité de vaisseaux sanguins aux franges dont nous allons parler; car c'est de ce sillon qu'on voit en *n*, que s'élève une vraie frange *O*, *fig. 9*, qui au milieu de sa hauteur se divise ordinairement en deux, comme on le voit en *p*, *fig. 10*. Ainsi à cette figure, *q* est la coupe transversale d'une côte osseuse, sillonnée, couverte de sa membrane cartilagineuse; *rr* sont les appendices ou feuillets cartilagineux qui forment aux bords de la face concave de la côte, des feuillets ou des espèces de

(7) On peut donc considérer la membrane & l'opercule dont il est ici parlé, comme une soupape à deux lames, qui s'élève ou s'abaisse à la volonté de l'animal.

dents; enfin P. est la bifurcation de la frange O, *fig. 9*, qui est entièrement ou presque entièrement formée par des artérioles partant du tronc artériel qui suit la nervure *n*, *fig. 5*.

88. QUATRE, cinq ou six de ces branchies, plus ou moins, sont couchées les unes sur les autres sans avoir d'adhérence entr'elles, étant seulement liées çà & là par des espèces de brides. Les parties que nous venons de décrire, sont ce qu'on nomme les *branchies*, qui sont, comme nous l'avons déjà annoncé, les poumons, ou les organes de la respiration des poissons qui ne respirent point l'air.

89. POUR donner une idée de cette opération, il faut dire un mot de la respiration des animaux qui ont des poumons.

Digression sur la respiration des animaux.

90. LE sang est porté & distribué dans toutes les parties du corps par les artères, & il est rapporté par les veines au lieu d'où il étoit parti; c'est ce qu'on appelle à très-juste titre *la circulation*. Mais on remarque que le sang que les artères distribuent est fluide, brillant, & écumeux; au lieu que celui que les veines rapportent est moins fluide & a une couleur obscure: d'où il suit que le sang qui a parcouru toute l'habitude du corps d'un animal, a besoin d'éprouver une réparation. A l'égard des animaux qui respirent l'air, il l'acquiert en passant dans les poumons; & pour ceux qui respirent l'eau, dans les ouies.

91. DANS l'homme, les quadrupèdes, les oiseaux, en un mot dans les animaux qui respirent l'air, le sang est porté dans le poumon par l'artère pulmonaire qui se divise en une multitude inconcevable de ramifications d'une finesse extrême. Le sang est donc distribué dans toutes les parties du poumon, étant réduit en une infinité de filets qui présentent beaucoup de superficie. D'un autre côté, l'air qui est aspiré passe par la trachée artère dans la substance du poumon formé d'une innombrable quantité de vésicules qui se remplissent de cet air inspiré, & se gonflent.

92. IL faut concevoir que le sang contenu dans les artérioles, ainsi que l'air qui est dans les vésicules, se trouvent extrêmement divisés dans la substance de ce viscère; & de quelque façon que cela se fasse, le sang qui sort des poumons est vermeil & très-fluide, fort différent de ce qu'il étoit en y entrant.

93. MAIS comment s'opère ce changement? C'est sur quoi les anatomistes ne sont point d'accord. Les uns ont pensé qu'il s'introduisoit de l'air dans le sang au travers des tuniques des vaisseaux & des membranes qui forment les vésicules du poumon. Si l'on a fait des expériences

qui semblent établir que les tuniques artérielles ne peuvent être traversées par l'air, on a répondu qu'il pourrait y avoir dans l'air grossier que nous respirons, un air assez subtil pour pénétrer ces membranes; c'est là, à la vérité, une pure supposition, mais qui ne contient rien d'impossible. D'autres ont soutenu que l'air qui entre frais dans les vésicules du poumon, se raréfie par la chaleur de ce viscere, & qu'en se dilatant il presse les artérioles, comprime le sang qui y est contenu, l'agite, mêle les unes avec les autres les différentes substances qui composent le sang, & lui rend sa fluidité. On pourrait, en faveur de ce sentiment, faire remarquer que l'air chaud & celui qui a perdu son élasticité n'est pas propre à la respiration; on fait que, si l'on renferme un animal qui respire l'air dans un vase exactement fermé, il prend d'abord de grandes inspirations, & enfin il meurt. M. Hales a prouvé que la respiration des animaux détruit l'élasticité de l'air, & que l'air une fois respiré n'était plus propre à opérer sur le sang la réparation qui doit résulter de la respiration. Mais je n'entreprendrai point pour le présent de traiter cette question qui partage les anatomistes; j'éviterai même de la discuter, & de rapporter les observations & les expériences qui pourraient conduire à sa solution; je ne pourrais le faire sans sortir des bornes que je me suis prescrites. Laisant donc à part la cause, je m'en tiendrai au fait, qui est que le sang éprouve dans les poumons une réparation sans laquelle la circulation ne pourrait pas subsister long-tems.

94. JE passe aux poissons qui aspirent l'eau. L'organe qu'on appelle leurs *ouies*, est formé, comme je l'ai dit, d'un grand nombre de lames, de filets, de franges, & d'une immense quantité d'artérioles, qui sont des ramifications d'une artère qui vient du cœur. Ainsi voilà le sang prodigieusement divisé dans les ouies des poissons, comme il l'est dans les poumons des animaux terrestres. A l'égard de l'eau qui est aspirée, comme elle s'introduit dans les branchies dont nous avons donné une description superficielle, elle est aussi extrêmement divisée en s'introduisant entre le nombre prodigieux d'intervalles très-étroits, que forment tout l'appareil d'organes dont les branchies sont composées.

95. L'EAU que les poissons aspirent par la bouche baigne donc toutes les branchies; elle y acquiert beaucoup de surface, & après y avoir été retenue quelques instans, l'opercule des ouies se soulève, la membrane de l'opercule se dilate, les branchies se rapprochent les unes des autres, & l'opercule se rabattant proche du corps, l'eau qui avait été aspirée sort en forme de nappe, & le sang ayant acquis la même réparation que celui des animaux terrestres dans les poumons, est en état d'être distribué dans toute l'habitude du corps des poissons. C'est donc avec raison qu'on

regarde les ouies des poissons comme leur poumon : la disposition de ces organes est différente de celle des animaux terrestres, ainsi que la nature du fluide aspiré ; mais dans les ouies comme dans les poumons, le sang est très-divisé, & l'eau dans les ouies l'est aussi, ainsi que l'air dans les poumons. Au bout de quelques instans la portion d'eau qui a été aspirée par les poissons sort des branchies par-dessous les opercules des ouies, & aux animaux terrestres l'air s'échappe par le même canal qui a servi à l'introduire dans le poumon. Voilà des différences ; mais l'effet sur la masse du sang est le même, puisqu'en acquérant une fluidité qui lui manquait, il peut circuler avec facilité dans toutes les parties des poissons. Assurément cette mécanique est admirable (8). Ajoutons, pour établir encore mieux la comparaison que nous venons de faire entre les effets de l'air dans les poumons des animaux terrestres, & celui de l'eau dans les ouies des poissons, qu'un poisson vivra long-tems dans un vase rempli d'eau, si on le tient ouvert par en-haut ; mais qu'il périra bientôt, si le vase étant fermé n'a pas de communication avec l'air. Est-ce parce que l'air contenu dans l'eau perd son élasticité ? Est-ce pour quelqu'autre cause ? Je l'ignore ; mais il est certain que les poissons ne meurent pas quand ils sont dans une masse d'eau qui étant couverte de glace, n'a point de communication avec l'air ; c'est ce qu'on observe dans les étangs où il reste cinq, six ou huit pieds d'eau : cependant il est vrai que, si l'on casse la glace à un endroit, les poissons s'y rendent en quantité (9).

96. QUELQUES physiciens ont pensé que l'eau éprouvait dans les ouies une compression qui en exprimait l'air, & que cet air passait dans le sang : ce sentiment ne me paraît point probable ; mais je m'abstiendrai de le discuter, il suffit de savoir que le sang contenu dans les artérioles des ouies passe par la voie de la circulation dans des vaisseaux plus gros ; que ces troncs de vaisseaux se divisent & se subdivisent pour se distribuer & porter le sang à toutes les parties du corps, d'où il revient au cœur par d'autres vaisseaux.

(8) Plus on observe cette opération de la nature dans ses détails, & plus on y découvre de merveilles. Lors de l'inspiration la bouche & toutes les parties qui la composent, s'ouvrent & se dilatent de manière à pouvoir contenir la plus grande quantité d'eau possible, tandis que les ouies sont exactement fermées. C'est le contraire lors de l'expiration, l'eau comprimée de toutes parts dans la bouche, ne peut trouver d'issue que par les ouies, dont les opercules se relevent

& s'échappent au travers des lames, comme par-tout autant de filieres.

(9) Il est également vrai que, comme l'air mêlé avec l'eau a une part essentielle dans la respiration des poissons, ce dont on s'est assuré par diverses expériences, ils meurent en plus ou moins de tems dans les étangs dont la surface est gelée, selon que ceux-ci ont plus ou moins d'étendue & de profondeur.

97. JE n'insisterai pas davantage sur la distribution des vaisseaux dans les poissons, non-seulement parce que cette partie de leur anatomie exigerait des détails dans lesquels je ne dois pas entrer, mais encore parce que ce point souffre de grandes variations dans les différentes especes de poissons. Il est vrai que l'organisation des ouïes n'est pas non plus uniforme; mais j'ai cru devoir décrire un peu cette partie qui est particuliere aux poissons, & qui est fort singuliere, ne fût-ce que pour engager à consulter les célèbres physiciens qui s'en sont occupés expressément, & déterminer des physiologistes à faire encore de nouveaux efforts pour éclaircir un point de physique qui est des plus intéressans.

De l'union de la tête des poissons avec le corps.

98. AUX animaux qui respirent l'air, les quadrupedes, les oiseaux & même les amphibies, la tête est séparée du tronc par une partie qu'on nomme le *col*, & elle est soutenue par plusieurs vertebres, des ligamens & des muscles; le col contient l'œsophage ou le conduit des alimens, la trachée artère qui sert à porter l'air dans les poumons, ainsi que les organes de la voix, enfin les vaisseaux qui se distribuent à la tête. Il semble de plus que le col leur était nécessaire pour ramasser les alimens près de la terre.

99. MAIS les poissons qui n'ont ni poumons ni les organes de la voix, & qui étant placés dans un fluide, sont toujours à portée de saisir leur proie sans baisser la tête, les poissons, dis-je, n'ont point de col; leur tête est immédiatement attachée au tronc, à moins qu'on ne voulût regarder comme leur col, les premieres vertebres derriere la nuque qui ont de grandes apophyses plates YY, *pl. I, fig. 1*. Quoi qu'il en soit, on a coutume de garder comme la tête des poissons la partie comprise depuis l'extrémité du museau *a*, *pl. I, fig. 1*, jusqu'au derriere des opercules *b*, quoique cette partie contienne des organes qui, aux quadrupedes, sont renfermés dans la poitrine, savoir, le cœur C, *pl. I, fig. 6*, & les branchies qui tiennent lieu des poumons.

100. NOUS avons rapporté plus haut les variétés qu'on remarque dans la forme extérieure de la tête des poissons, ainsi que ce qui se présente à l'extérieur sur la forme & la position de leurs yeux, renvoyant pour l'anatomie exacte de toutes ces parties organiques, ainsi que pour le cerveau & la distribution des nerfs, aux auteurs qui ont traité expressément de l'anatomie des poissons. Ainsi je me contenterai de dire en général, que quoique la tête des poissons soit ordinairement grosse par comparaison à leur corps, leur cerveau est petit & divisé en deux portions qui donnent naissance aux nerfs olfactoires, acoustiques & optiques, & que la moelle allongée ou de l'épine, est à peu près comme dans les animaux terrestres.

Mais comme la langue peut servir à distinguer les différentes especes de poissons, il est bon, pour terminer ce qui regarde la tête, de dire quelque chose des différentes formes de cette partie. (*)

De la langue des poissons, de leur palais & de quelques parties voisines.

101. IL y a quelques poissons qui, exactement parlant, n'ont point de langue, à moins qu'on ne veuille regarder comme telle une portion charnue qui semble en être la racine; mais la plupart ont une vraie langue, & entre celles-ci les unes sont mobiles, & d'autres l'ayant épaisse elle est incapable de grands mouvemens; aux uns elle est mollette, aux autres elle est comme cartilagineuse; la superficie en est quelquefois douce, d'autres fois rude & même chargée de petites dents. La forme de cette partie offre aussi beaucoup de variétés: il y en a de grandes, de petites, de larges, de pointues, & même de fourchues.

102. CE que nous venons de dire de la langue, peut s'étendre en partie au palais, qui est tantôt mollet & charnu, tantôt cartilagineux, ou encore chargé d'aspérités. Je reviens au squelette des poissons, dont j'ai interrompu la description pour parler des parties molles de la tête.

Continuation de la description du squelette des poissons.

103. ON trouve dans l'intérieur de la tête de beaucoup de poissons à écailles des pierres ou des osselets fort durs, auxquels on a attribué des vertus médicinales. Je crois qu'elles se réduisent à fournir des poudres absorbantes, quand ils ont été bien porphyrisés. A la réunion de la tête avec le tronc au-dessous de la gorge, il se trouve quelques arêtes P, *pl. I, fig. 4*, qui tiennent lieu de clavicules, & d'autres qui semblent appartenir au larynx.

104. DEPUIS le derriere de la tête jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue, on apperçoit une suite de vertebres Z Z, *pl. I, fig. 1*, qui sont tellement articulées les unes avec les autres, qu'elles permettent aux poissons de se plier vers les côtés, mouvement qui leur est nécessaire pour nager avec vitesse.

105. LA poitrine O O, *fig. 6*, qui ne renferme qu'un petit nombre de viscères, est fort petite & presque contenue, comme nous l'avons dit, dans ce que nous appellons la tête, étant terminée par en-bas, & séparée du ventre par un diaphragme O O.

(*) Quelques lecteurs pourront me blâmer de ce que je parle tantôt des parties dures & tantôt des parties molles, & j'avoue que j'aurais pu traiter séparément des unes, puis des

autres; mais il m'a paru qu'il ne serait point mal de faire appercevoir la liaison qu'il y a entre ces différentes parties.

106. LA capacité de l'abdomen HH, *fig. 6*, qui contient quantité de viscères, est beaucoup plus grande. Elle est formée par des arêtes circulaires ou des côtes *iii*, *fig. 1*, &c. qui par une de leurs extrémités sont articulées avec la colonne vertébrale, & par l'autre se terminent en pointe, n'étant attachées qu'aux chairs. Ces côtes sont par paires; elles s'étendent plus ou moins loin, suivant la capacité de l'abdomen, qui varie beaucoup dans les différentes espèces de poissons. Car aux uns l'anus Q, *pl. I, fig. 1*, est plus près de la tête que de l'aileron de la queue; aux autres, cette ouverture est au milieu de la longueur du poisson, & à d'autres elle est plus vers la queue.

107. OUTRE que cette différente position de l'anus doit entrer dans la description des poissons, il est bon de remarquer qu'elle en annonce de considérables dans la conformation intérieure; M. Leroy, commissaire de la marine à Brest, m'ayant fait remarquer que les poissons qui ont beaucoup d'appendices vermiculaires au-dessous du pylore, ont l'anus assez près de la tête, & que ceux qui ont peu ou point de ces appendices ont ordinairement l'anus plus vers la queue.

108. LE poisson dont nous représentons le squelette, *pl. I, fig. 1*, avait douze côtes de chaque côté. On trouve ensuite des apophyses sous-épineuses, 1, 2, 3, 4, 5 & 6, qui formaient comme des fausses-côtes; & à leur extrémité, il y avait de fines arêtes qu'on ne peut conserver dans le squelette, & que nous avons indiquées à peu près par des lignes ponctuées fort déliées. Il est bon de remarquer que quelquefois les dernières apophyses sont fourchues à leur extrémité.

109. AU-DELA de ces espèces de fausses-côtes sont d'autres apophyses sous-épineuses KK, &c. qui sont d'abord beaucoup plus grandes que celles désignées par les chiffres 1, 2, 3, &c. & elles diminuent de longueur & de grosseur à mesure qu'elles approchent de l'extrémité de la colonne épineuse. Il y a des poissons où ces apophyses se séparent en deux à leur attache aux vertèbres.

110. ON apperçoit à la partie supérieure de la colonne vertébrale, des apophyses sus-épineuses *III*, &c. qui sont simples, & qui se continuent depuis le derrière de la tête jusqu'auprès de l'aileron de la queue, étant plus ou moins longues, & plus ou moins inclinées, comme on le voit en *III*, *figure 1*.

De la structure des ailerons & des nageoires.

111. Nous avons parlé, dans l'article II, du nombre, de la position, de l'étendue, & de la forme des ailerons & des nageoires; il va maintenant être question de leur structure.

112. LA colonne vertébrale est terminée, comme je l'ai dit, par des os plats *nn*, *pl. I, fig. 1*, auxquels s'articulent les rayons de l'aileron de la queue M. Cet aileron, comme les autres, est formé par des rayons couverts & liés les uns aux autres par une membrane; mais ces rayons, lors même qu'ils sont minces, se divisent en deux dans toute leur longueur, & ces deux filets se séparent par le bas pour embrasser les os plats *nn*, qui terminent l'épine. Il résulte de cette articulation, que les rayons ont la liberté de s'approcher & de s'écarter les uns des autres, pour donner plus ou moins d'étendue à cet aileron. Au reste, comme nous l'avons dit plus haut, cet aileron est plus ou moins grand; quelquefois il forme comme une palette arrondie, ou bien il se termine quarrément, ou bien il est fendu, de sorte que les deux côtés soient tantôt symétriques, & d'autres fois inégaux.

113. L'AILERON du dos *AA*, *fig. 1*, est formé par des rayons, *aaa*, &c. qui s'articulent avec des arêtes *bbb*, &c. & ces arêtes sont retenues dans les chairs.

114. LA *figure 2* représente le premier rayon *AB*, *fig. 1*, qui dans le poisson dont nous donnons le squelette était plus gros & plus dur que tous les autres, & denté par un de ses bords. Il se divisait en deux parties *DD*, suivant la longueur, & il s'articulait par sa base avec la tête de l'arête *c*, qui a sur ses côtés des appendices ou ailerons, au moyen desquels ces arêtes sont fermement assujetties dans les chairs. A la tête de cette arête & à la base du rayon, on apercevait deux petites arêtes *e*, qui étant adhérentes au rayon, formaient comme deux apophyses. On ne les voyait point aux autres rayons *aaa*, *fig. 1*, &c. qui ne différaient de celui que nous venons de décrire, que parce qu'ils étaient plus fins & plus souples; mais tous se divisaient en deux suivant leur longueur.

115. LE mouvement de cet aileron est tel qu'il peut s'abattre vers la queue, ou se redresser, suivant la volonté de l'animal. Il n'a point la liberté de se coucher entièrement vers la droite ou vers la gauche; mais sa totalité prend les mêmes courbures que le corps du poisson, quand il se plie d'un côté ou d'un autre.

116. L'AILERON *L* du ventre étant organisé précisément comme l'aileron du dos, je n'insisterai point sur ce qui le regarde.

117. A l'égard de la nageoire *oo*, *fig. 1*, d'après des ouies, elle est formée de rayons qui se séparent en deux comme ceux des ailerons; leur base embrasse par son articulation une apophyse qui tient à une espèce d'omoplate *f*, *fig. 1*, ou *F*, *fig. 3*: & les rayons de cette nageoire ont deux mouvemens; par l'un, ils peuvent s'écarter ou se rapprocher les uns des autres; & par l'autre, ils peuvent se porter tous ensemble vers la tête ou vers la queue.

118. C'EST derrière l'espece d'omoplate *f*, que se trouve l'arête *p*, *fig. 4*, que je regarde comme une clavicule. A l'égard de la nageoire du ventre *Q*, les rayons *g*, *fig. 3*, sont doubles comme les autres, ce qu'on apperçoit en *h*, & ils embrassent la partie *g*, de l'os *F*, *fig. 3*, avec lequel ils s'articulent, ayant deux mouvemens, ainsi que la nageoire *o* d'après des ouies. Quant à l'arête *F*, elle est enveloppée & fermement assujettie par les chairs ; & l'apophyse *i*, contribue encore à la mieux assujettir. On voit la position de cette arête en *F*, *fig. 1*. (10)

119. Ce que nous venons de dire, donne une idée du squelette ou de la charpente osseuse des poissons ronds. Nous allons exposer très-sommairement ce qui regarde les parties molles.

ARTICLE IV.

Des viscères & des parties charnues des poissons.

120. ON conçoit qu'il faut une grande quantité de muscles pour faire mouvoir les mâchoires, la langue, les yeux, les organes de la respiration, les ailerons, les nageoires, & pour produire les inflexions du corps des poissons, qui les font avancer avec vitesse. Cette multitude de muscles qui s'étendent de tous les côtés, enveloppent les apophyses sus & sous-épineuses, & ils forment presque en entier la substance du poisson, principalement depuis l'anus jusqu'à l'aileron de la queue. Cette chair donne la forme aux poissons telle qu'on la voit représentée à la *fig. 1*, par une ligne ponctuée. Nous ferons seulement remarquer qu'une grande partie de ces muscles étant destinée à faire plier la queue du poisson vers la droite & vers la gauche, il s'ensuit que les poissons ont une grande force pour les mouvemens de côté ; force telle qu'on a vu des poissons renverser un homme d'un coup de queue, & des truites remonter des cataractes. Nous aurons occasion d'entrer dans quelques détails sur la direction de quelques-uns de ces muscles.

121. MAINTENANT qu'on a une idée de ce qui forme la capacité de la poitrine & de l'abdomen, il faut dire quelque chose des parties qui y sont renfermées.

(10) Sans entrer dans des détails ichthyologiques sur cette partie intéressante du corps des poissons, il ne fera pas inutile d'observer ici que les nageoires sont ou dorsales, ou pectorales, ou ventrales, ou placées à l'anus & à la queue. Les unes servent à maintenir les poissons dans l'équilibre, à accélérer & diriger leurs mouvemens à volonté ; en sorte qu'elles servent de mains & de pieds.

De la poitrine & des viscères qui y sont renfermés.

122. LA poitrine dans les poissons est, comme nous en avons déjà prévenu, fort petite; elle contient seulement le cœur *c*, *fig. 6*, l'épanouissement de l'artère *D*, même *figure*, & une partie des reins. Elle est séparée du bas-ventre, comme dans presque tous les animaux, par le diaphragme *O, O*, qui dans les poissons qui respirent l'eau, est une membrane très-mince. Le cœur de tous les poissons qui ne respirent point l'air, n'a qu'une cavité & qu'une oreillette, qui est grande par comparaison au volume du cœur; ainsi il est assez petit, & dans les différentes espèces de poissons il a des formes particulières; quelquefois il est rond, d'autres fois ovale & plus ou moins allongé, quelquefois anguleux, &c. mais sa substance est compacte & épaisse. L'aorte, au sortir du cœur, se dilate tellement, qu'elle en couvre la base, comme on le voit en *D*. Il y a dans cette partie qui est d'un tissu ferré, des brides charnues; ainsi elle fait en quelque sorte l'office d'une oreillette. Nous avons dit comment elle se distribue aux branchies. Ajoutons que le cœur est placé fort haut entre les branchies, du côté droit & du côté gauche: ainsi le cœur est placé entre les branchies, comme dans les animaux terrestres il l'est entre les poumons.

De l'abdomen, & des parties qu'il contient.

123. LA capacité du ventre, ou de l'abdomen, s'étend depuis le diaphragme *o o*, jusqu'à l'anus *i*, *fig. 6, pl. I*, & cette capacité est formée postérieurement par la colonne vertébrale, latéralement par les arêtes courbes qui forment les côtés, & enfin par les muscles du ventre: elle est toute tapissée par le péritoine *H H*, qui est représenté par une ligne ponctuée. On fait que le péritoine est une membrane mince qui se joint avec le diaphragme; dans quelques poissons elle est blanche, dans d'autres elle est colorée. On aperçoit dans toute l'étendue de l'abdomen, sous le péritoine, des artères intercostales, ou qui suivent une direction semblable à celle des côtes sortant des vertèbres.

124. L'ABDOMEN qui, suivant les différentes espèces de poissons, est plus ou moins grand, contient une partie des reins, le foie *F F F*, &c. *fig. 6*, la vésicule du fiel, la rate, l'estomac, les intestins *E E E*, &c. dont la disposition dans l'abdomen varie beaucoup dans les différentes espèces de poissons; de plus, la vessie à air, les œufs dans les femelles, la laite dans les mâles, la vessie urinaire *G*, *fig. 7*, & quantité de vaisseaux.

125. LA queue, qui excède l'abdomen, & qui sur-tout dans les poissons ronds est toute musculeuse, s'étend à peu près depuis l'anus jusqu'à l'aileron qui termine la longueur du poisson.

De l'estomac des poissons.

126. L'ESTOMAC, *fig. 8*, n'a point une figure uniforme dans tous les poissons, sa contexture le distingue des intestins, dont cependant il paraît souvent n'être qu'un renflement, sur-tout quand il est vuide; mais il est susceptible d'une grande dilatation, & beaucoup plus dans certains poissons que dans d'autres. Il prend sa naissance au fond de la gorge; car comme les poissons n'ont point de cou, on ne distingue point la gorge de l'orifice supérieur de l'estomac. Cependant ceci ne convient pas à tous les poissons; car dans les poissons longs, comme l'anguille, l'œsophage est assez long pour se distinguer de l'estomac; de plus ce viscère varie beaucoup par sa grandeur, sa forme & sa position. Il est naturel que les grands poissons aient de plus grands estomacs que les petits; mais entre ceux de même taille, il y en a qui ont de grands estomacs, & d'autres de petits. Ordinairement ceux qui sont voraces, & qui avalent des poissons tout entiers, ont un grand estomac membraneux. Ceux qui vivent de racines ou de coquillages, l'ont petit & charnu; & il est bien singulier que ces estomacs qui n'ont rien de comparable à la force du gésier des oiseaux, digèrent parfaitement, non-seulement les enveloppes dures des crustacées, mais même les coquilles des testacées. Quoi qu'il en soit, il traverse le diaphragme pour entrer dans la capacité de l'abdomen. Il y a des poissons où l'on n'apperçoit ni valvules ni pylore; mais dans d'autres ces parties sont sensibles. A beaucoup de poissons on voit des rides dans l'intérieur de l'estomac, ce qui fait qu'il peut beaucoup s'étendre. On apperçoit autour du pylore de plusieurs poissons, ce qu'on nomme des *additions*. Ce sont des appendices vermiculaires de différentes formes, & qu'on trouve en plus ou moins grand nombre. Ils s'ouvrent dans l'intestin au-dessous du pylore, & sont fermés par leur autre extrémité. Nous aurons occasion d'en représenter qui sont fort considérables & en grand nombre. L'intestin *cæcum* ressemble assez à un de ces appendices: il y a des oiseaux qui en ont plusieurs; mais ils sont placés près de l'anus, & non pas, comme aux poissons, auprès du pylore. J'ignore quel est leur usage; mais comme il y a des poissons qui n'en ont point, il me paraît qu'on peut en conclure qu'ils ne sont pas essentiels à la vie des poissons. L'estomac diminue de diamètre: il se replie en différens sens, & est suivi des intestins *E*, *fig. 6*, qui dans presque tous les poissons ne sont point attachés à un mésentère; mais ils contractent de légères adhérences avec toutes les parties qu'ils touchent, comme les membranes de la laite & des œufs, & sur-tout avec le foie, dont ils sont en grande partie enveloppés. Le canal intestinal se termine à l'anus *i*, *fig. 6*. Les in-

testins font plus ou moins gros, & plus ou moins charnus, de longueur différente dans les différentes especes de poissons; ils font quelquefois beaucoup de circonvolutions, & d'autres fois peu; dans le poisson que nous avons disséqué pour les figures de la *pl. I*, ils avaient à peu près deux pieds quelques pouces de longueur.

Du foie des poissons.

127. LE foie F, *fig. 6*, est souvent divisé en plusieurs lobes qui forment quelquefois comme des appendices. Dans plusieurs poissons il est d'une grosseur considérable; dans d'autres il est assez petit. Il recouvre quelquefois en partie la vessie à air, avec laquelle il contracte une légère adhérence, ainsi qu'avec tous les autres viscères qu'il touche, comme les intestins, les enveloppes de la laite & des œufs, le péritoine, &c. On en trouve qui sont d'une seule piece, d'autres se divisent en deux & trois lobes. La couleur du foie varie beaucoup dans les différens poissons; il est tantôt blanc, tantôt rouge ou jaunâtre, ou de couleur cendrée. Il y a des foies qui fondent presque entièrement en huile.

128. LA vésicule du fiel B, *fig. 8*, qui est plus ou moins grosse, est ou comme enchâssée dans la partie principale du foie, ou elle est en quelque sorte isolée; d'autres fois adhérente aux intestins, & l'on apperçoit dans l'intestin un peu au-dessous de l'estomac, un mamelon qui est l'extrémité C du canal colidoque E, *fig. 8*. D est un canal hépatique; la bile qu'il contient, est ou épaisse ou fluide, tantôt noire, d'autres fois jaunâtre, & toujours fort amere.

De la rate.

129. LA rate est souvent attachée à l'estomac, un peu au-dessous du diaphragme, près la vessie à air. Cependant sa grosseur & sa position varient; quelquefois elle est d'une seule piece, d'autres fois elle est séparée en plusieurs lobes, qui ne sont unis entr'eux que par des filets assez grêles; tantôt elle est presque noire, & d'autres fois rouge comme du sang caillé.

Des reins:

130. LES reins des poissons sont ordinairement fort longs, & ont une forme pyramidale; il y en a quelquefois dans la poitrine une portion considérable, qui recouvre en partie le diaphragme qu'ils percent: ils s'étendent depuis le diaphragme jusqu'à la vessie urinaire G, *fig. 7*, se termi-

nant en pointe, ce qui forme les ureteres FF. On voit en *cc*, *fig. 7*, une portion des reins. G, est la vessie urinaire qui est située fort près de l'anus.

131. COMME la vessie à air ou pneumatique varie beaucoup dans les différentes especes de poissons, j'avais été tenté de n'en rien dire ici, & de remettre à en parler à l'occasion des différents poissons; cependant je me suis déterminé à en représenter une, sauf à en faire appercevoir les diversités dans la suite.

De la vessie à air ou pneumatique.

132. LA plupart des poissons ronds & à arêtes ont intérieurement une vessie qui ne contient que de l'air, & qu'on nomme pour cette raison *pneumatique*; elle occupe ordinairement la partie supérieure de l'abdomen, & s'étend le long de l'épine du dos, où quelquefois elle est fort adhérente, d'autres fois elle ne l'est que faiblement. Cette vessie est quelquefois simple, comme nous la représentons, *pl. I, fig. 6*; d'autres fois elle est double, *fig. 7*, ou bien sa capacité est séparée en deux par un retrécissement ou un étranglement qui est entre *p* & *c*, qui laisse une petite communication d'une vessie à l'autre; car si l'on perce la vessie A pour en laisser échapper l'air, & que l'on comprime doucement la vessie D, on apperçoit qu'elle se vuide d'air. Cette vessie est située assez fréquemment entre les reins, les œufs, la laite, &c. & elle s'étend depuis le diaphragme jusqu'à la vessie urinaire, contractant de légères adhérences avec toutes les parties qui l'avvoisinent. Elle est de forme très-différente dans les diverses especes de poissons: dans quelques-uns elle est fortement attachée aux vertebres supérieures, & quelques-unes de ses fibres se jettent dans le diaphragme; quelquefois elle est formée de membranes fort minces & transparentes; d'autres sont épaisses & accompagnées d'une substance gélatineuse agréable à manger, & dont on peut faire de la colle de poisson; j'en parlerai ailleurs. Il y en a qui sont soutenues par des especes de ligamens CC, *Pl. I, fig. 6*.

133. JE crois que les poissons qui se tiennent constamment au fond de l'eau, n'ont point cette vessie; ainsi il est probable que son principal usage est de diminuer la pesanteur des poissons; mais par où l'air s'y introduit-il? par où en sort-il? C'est ce qu'on ne connaît point encore d'une maniere satisfaisante. (11)

(11) On fait que les soles n'ont point de vésicule aérienne, & il est facile dès-là de découvrir quel en est le principal usage. Des expériences faites dans la pompe pneu-

matique par Mr. du Verney, ont répandu beaucoup de lumieres sur les fonctions de cette vessie.

134. ON apperçoit dans la plupart des poissons un filet B , *pl. I, fig. 7*, qui traverse le diaphragme, la poitrine, aboutit au fond de la gorge, où il s'attache à un petit os ; d'autres fois il se termine au ventricule même, ou auprès du diaphragme, ou près du fond de l'estomac. Plusieurs anatomistes ont tenté inutilement d'introduire dans ce filet un fillet ou un crin ; ils n'ont pas même pu y faire entrer de l'air : malgré cela, on pense assez généralement que ce canal sert ou à introduire de l'air dans la vessie pneumatique, ou à donner une issue à celui qui y est renfermé, ou à opérer l'une & l'autre fonction ; & quelques-uns ont pensé que l'air de la vessie passait dans l'estomac pour faciliter la digestion. Il me semble que l'usage de la vessie à air est bien établi par les expériences exécutées à Florence, par Borelli, dans l'académie expérimentale de Médicis. Cet auteur dit qu'une carpe ayant la vessie à air déchirée, elle resta un mois entier dans un bassin toujours au fond de l'eau, & sans s'élever dans le fluide. Mais en admettant que la vessie serve à diminuer la pesanteur des poissons dans l'eau, on pourrait demander comment, suivant le besoin du poisson, il peut augmenter ou diminuer la capacité de la vessie, pour se rendre plus ou moins léger. Il se pourrait faire, mais cela n'est qu'une conjecture, que l'air étant compressible, le poisson diminuerait le volume de la vessie, & celui de son corps, en pressant la vessie par l'effort de ses muscles, & que cette compression cessant, le volume se rétablirait par le seul ressort de l'air.

135. VOILA matière à beaucoup d'expériences & de recherches, auxquelles je ne puis me livrer pour le présent. J'ai à la vérité essayé de percer la vessie à air d'une carpe avec un trois-quarts ; mais soit que je n'aie pas attrapé la vessie, ou, ce qui est plus probable, que cette petite ouverture se soit fermée par la contraction des fibres, deux jours après cette opération cette carpe nageait comme les autres.

De la multiplication des poissons.

136. LA plupart des poissons proprement dits, sont ovipares ; je dis la plupart, parce que nous aurons occasion de faire remarquer quelques exceptions. Les animaux amphibies font leurs petits en vie ; on leur distingue les organes des deux sexes comme aux animaux terrestres ; il y a même des femelles qui allaitent leurs petits. Il est certain que dans les poissons à écailles, qui ne respirent point l'air, en un mot, dans les poissons proprement dits, il y a des mâles & des femelles ; les laités font les mâles, les œuvés font les femelles. Les œufs ou la laite sont placés en H H , *fig. 6*.

137. LES œufs qui sont renfermés dans une membrane mince, forment un ou deux gros paquets qui s'étendent depuis le diaphragme jusqu'àuprès de l'anus de chaque côté de l'abdomen, & sont placés entre les intestins, le foie & la vessie à air. On peut détacher la membrane commune de ces œufs en soufflant avec un chalumeau : de plus, les œufs sont légèrement adhérens les uns aux autres, ils occupent, comme nous l'avons dit, la plus grande partie de l'abdomen ; car les femelles renferment un nombre prodigieux d'œufs. On peut consulter sur cela les calculs de Leuwenhoeck.

138. LA laite s'étend, comme les œufs, depuis le diaphragme jusqu'à l'anus ; cependant elle n'est pas si renflée que les paquets d'œufs ; elle est renfermée dans une membrane commune, d'où partent de fines membranes qui s'infèrent dans la substance de la laite, & peut-être forment des cellules. Car quand on coupe la laite, il paraît que la partie qui est du côté du diaphragme, est d'une substance assez uniforme, & que celle qui est du côté de l'anus, est comme vésiculaire ; quand on la comprime entre les doigts, il s'écoule une substance blanche assez épaisse, comme celle qui est contenue dans le canal dont nous allons parler. La laite de certains poissons est bien plus grosse que celle des autres. Pour donner un exemple, la laite d'une carpe de 18 pouces de longueur peut être longue de 6 pouces, & large de 3. Il semble probable qu'une partie de la laite doit être regardée comme les testicules, & l'autre qui est près de l'anus, comme les vésicules féminales.

139. ON apperçoit au milieu de chaque lobe de laite une gouttière qui s'étend dans toute leur longueur, & dans laquelle on trouve une espèce de canal qui contient une substance blanche, semblable à de la bouillie. Si on le vuide, on peut le gonfler en soufflant dedans avec un chalumeau, & l'on voit que ce canal aboutit à la partie de la laite qu'on soupçonne pouvoir être les vésicules féminales ; & pour cette raison on peut le regarder comme le canal déférent.

140. L'EXISTENCE des deux sexes dans les poissons dont nous parlons, ne peut donc être révoquée en doute ; mais on ne fait point encore comment se fait la fécondation des œufs ; car il n'y a nulle apparence d'accouplement. Les uns ont cru que le mâle répandait la semence sur les œufs que la femelle avait déposés. Ce serait une faible objection de dire que cette liqueur mêlée avec une grande masse d'eau devrait perdre son activité. Il pourrait en être comme de la poussière des étamines des fleurs, qui, répandue dans l'air & entraînée par les vents, ne laisse pas de produire la fécondation des semences. Beaucoup d'observateurs disent que ce ne sont pas les mâles qui suivent les femelles ; mais le contraire. Cela a fait penser que les mâles répandaient la semence qui était avalée par les femelles, & que

leurs œufs étaient fécondés dans leurs corps. On peut regarder toutes ces idées comme des conjectures dénuées de preuves suffisantes pour emporter une pleine conviction, & avouer que la fécondation des œufs des poissons est un mystère que les physiciens n'ont pu encore pénétrer.

141. Nous avons parlé de la position de l'anüs dans les différens poissons; mais il nous reste encore plusieurs choses à dire à son sujet.

De l'anüs des poissons.

142. A l'extrémité du canal intestinal se trouve ce qu'on appelle communément le *nombril*, ou plus exactement l'*anus*. Cette partie doit, comme je l'ai dit, entrer dans la description des poissons, parce qu'aux uns elle est vers le milieu du corps, à d'autres plus vers la tête que vers la queue, & à d'autres le contraire. Cette partie forme quelquefois un bouton saillant; à d'autres il faut presser le ventre pour s'assurer de sa position.

143. EN examinant attentivement cet endroit, on découvre qu'il y aboutit trois tuyaux; savoir, l'extrémité du rectum, par laquelle sortent les excréments: ce canal qui est véritablement l'anüs, est le plus large. Un autre, aboutissant à la vessie urinaire, est l'uretère. Enfin, un troisième est formé dans les femelles par l'extrémité des deux enveloppes membraneuses qui recouvrent les œufs, & qui se réunissant en un seul canal, forment en quelque façon la vulve; c'est l'endroit par où sortent les œufs. Dans les mâles ce canal est formé par l'extrémité des membranes qui enveloppent les lobes de la laite, ou par les vaisseaux spermatiques de l'un & de l'autre lobes de laite, qui, suivant quelques anatomistes, se réunissent à un seul canal, lequel est sûrement celui par où les mâles se déchargent de la semence qui doit féconder les œufs. D'autres prétendent qu'il y a deux vaisseaux spermatiques qui accompagnent l'uretère & le rectum.

144. CES trois ou quatre canaux sont réunis par des membranes, & se touchent; mais ils ne sont point ouverts les uns dans les autres, ils aboutissent tous à un endroit que dans les oiseaux on nomme *cloaque*.

De la nourriture des poissons.

145. IL est certain qu'il y a des poissons qui ont vécu très-long-tems dans de l'eau très-pure; mais je n'oserais assurer qu'elle-soit suffisante pour les faire croître, encore moins pour les engraisser.

146. IL n'est pas douteux que les poissons, suivant leur espèce, s'accommodent de différens alimens; les uns de farineux, de légumes cuits ou de pain; d'autres cherchent des insectes, des vers de terre, des limaces,

maçes, des mouches, &c. On trouve dans l'estomac de quelques-uns, de la vase ou de l'herbe; beaucoup s'accommodent de la chair des animaux terrestres, ou des oiseaux; presque tous sont très-avides de poissons, même de ceux de leur espece. On pourra à ce sujet consulter ce que nous avons dit, & encore ce que nous dirons dans la suite sur les appâts qu'on emploie pour amorcer les haims.

L'accroissement & la durée de la vie des poissons.

147. NOUS en avons déjà dit quelque chose à l'occasion des étangs, dans la premiere partie; & quoiqu'il y ait des poissons qui croissent très-vite, il est faux, comme quelques-uns l'ont prétendu, qu'ils parviennent à leur grosseur dans l'espace d'une année; nous nous contenterons d'ajouter un seul exemple à ce que nous avons dit à ce sujet.

148. UN étang qui aura été empoissonné avec de l'alvin de 5 à 6 pouces de longueur, fournira au bout de trois ans des carpes de 8 à 9 pouces entre oeil & bat, & elles auront un pied au bout de quatre ou cinq ans.

149. CERTAINES especes de poissons vivent fort long-tems; car les carpes des fossés de Pontchartrain, qui sont des plus grosses & des plus anciennes que je connaisse, ont sûrement plus d'un siecle.

CONCLUSION.

150. J'AURAI rempli mon intention, si par le peu que je viens de dire sur la forme extérieure des poissons, & la position de leurs visceres, je suis parvenu à mettre mes lecteurs en état de comprendre plus aisément ce que je dirai dans la suite sur les différentes especes de poissons dont je me propose de parler; car, comme je l'ai dit au commencement de cette introduction, je n'ai point eu dessein de faire une exposition détaillée de l'anatomie des poissons. Cette entreprise m'aurait engagé à faire un ouvrage considérable, qui aurait pu fournir la matiere de plusieurs volumes, & aurait exigé bien du tems, que j'ai mieux aimé employer à remplir mon objet qui regarde la pêche & la préparation des poissons dont nous faisons principalement usage. Cependant, à l'occasion des différens poissons, on trouvera des détails anatomiques qui suppléeront au moins en partie aux omissions que nous avons faites dans le coup-d'œil général que nous venons de jeter sur l'anatomie des poissons.

151. TOUT ce que je viens de dire dans l'introduction, regarde les poissons considérés généralement; & afin d'entamer l'histoire particuliere des poissons par un des plus intéressans, je vais m'occuper de ce qui regarde les morues.

PREMIERE SECTION.

DE LA MORUE, ET DES POISSONS QUI Y ONT RAPPORT.

152. NOUS avons prévenu qu'en renonçant à suivre exactement une méthode, nous nous proposons néanmoins de réunir comme dans autant de petits traités particuliers, les poissons d'une même famille. C'est pour suivre ce plan, que nous exposerons dans cette première section tout ce qui regarde l'histoire, la pêche & les préparations. qu'on donne aux différentes espèces de poissons qui sont de la famille des morues, formant autant de chapitres particuliers de ce qui regardera chacun de ces poissons; & les poissons d'un autre genre, tels que le maquereau, le hareng, &c. formeront autant de différentes sections. Je vais commencer par jeter un coup-d'œil général sur les poissons du genre des morues.

ARTICLE PREMIER.

Des poissons qui forment la classe des morues, considérés généralement. (12)

153. QUOIQUE l'usage n'ait point encore fait du nom de *morue* un terme vraiment générique, qui réunisse les caractères communs à des poissons d'un même genre; & pour éviter d'employer les termes des naturalistes, qui ne sont point connus dans le commerce; enfin, dans la vue d'être plus généralement entendu, je comprendrai sous la dénomination française de *morue*, plusieurs poissons qu'on a jugé devoir se rapporter à un même genre, quoiqu'on leur ait donné des noms particuliers, tels que la morue franche ou le cabillaud, le lieu ou colin, le merlan, la gode ou le tacaud, & autres poissons, dont les naturalistes ont fait une famille sous les dénominations d'*asellus*, ou de *gadus*, ou de *morhua*, ou de *molua*.

154. LES naturalistes étant, comme on voit, peu d'accord sur la dénomination des poissons, on ne doit pas exiger plus d'exactitude de la part des pêcheurs ni des marchands, qui sont dans l'usage de donner différents noms au même poisson, non seulement relativement au langage par-

(12) Le nom que les Allemands donnent à la morue en général, est celui de *Stöckfisch*.

ticulier de chaque province , flamand , picard , normand , breton , gascon , &c. mais encore suivant les lieux où ils ont été pêchés , ou la manière dont ils ont été préparés. En effet , on verra dans la suite , que le poisson qu'on nomme en Hollande & sur la côte de Flandres *cabillaud* , chez les Basques *bacaillau* , dans l'intérieur du royaume *morue* , sur quelques côtes *molue* , est par-tout le même. Ces différentes dénominations viennent de la différence des langues ou patois. A l'égard des préparations , quand on mange ce poisson tel qu'il sort de l'eau , on le nomme *morue* ou *cabillaud frais* ; quand il a été salé & point séché , c'est de la *morue verte* ; s'il a été salé & séché , c'est de la *morue sèche* ; s'il a été séché sans avoir été salé , c'est du *stockfish* ou morue en bâton. Et encore , suivant des circonstances différentes dans leur préparation , les unes sont dites en *grenier* , les autres en *barils* ou *au sec* , ou en *saumure* , les unes *blanches* , d'autres *picées* ou *charbonnées* , &c. & c'est toujours le même poisson.

155. CE n'est pas tout : suivant les lieux d'où on les tire , elles sont dites dans le commerce , ou de Groenland , *asellus Groenlandicus* ; ou de Terre-Neuve , *asellus oceani septentrionalis* ; celle d'Islande , *asellus islandicus* ; celle du nord de l'Ecosse , *asellus aberdonensis* : enfin sur les côtes de Flandres , on appelle les jeunes morues , *moruette* , *guetk* , *doguets* ou *codlingue*.

156. ON conçoit que le même poisson se peut trouver dans différentes mers ; ainsi de ce qu'il a été pêché dans tel ou tel parage , où on lui donne différens noms , il n'en faut pas conclure que ce soit un poisson d'une autre espèce. J'en dis autant de ceux qui , pour être plus jeunes ou plus âgés , sont de différentes grandeurs.

157. IL serait encore moins raisonnable de regarder comme des poissons différens , ceux qui auraient reçu diverses préparations. Il peut être utile d'admettre ces dénominations dans le commerce , parce que les mêmes poissons sont souvent propres à des usages particuliers , relativement aux préparations qu'on leur donne ; mais il ne faut pas les introduire dans l'histoire naturelle : aussi les auteurs méthodiques , au lieu de tomber dans de pareilles absurdités , ont formé une famille de poissons , qu'ils ont désignés sous les noms génériques d'*asellus* ou *gadus* , &c. Et pour employer une expression française , nous adoptons le terme *morue* , pour les poissons qui ont les caractères que nous allons rapporter.

Caractères génériques des morues.

158. Tous les poissons de cette famille doivent être ronds , écailleux , & avoir des arêtes , plusieurs ailerons sur le dos , & sous le ventre derrière l'anus , dont presque tous les rayons sont souples & flexibles ; en

outre deux nageoires, une derriere chaque ouie, & deux sous la gorge ou la poitrine; quelques-uns ont un barbillon au menton, d'autres n'en ont point.

159. PLUSIEURS auteurs ont séparé cette famille en deux ordres, dont les uns, qu'ils ont appelés *triptérygiens*, ont trois ailerons sur le dos, & deux sous le ventre derriere l'anús. Ceux de l'autre ordre qu'on appelle *biptérygiens*, n'ont que deux ailerons sur le dos, & un ou deux sous le ventre.

160. ON trouve dans les auteurs, d'assez longues dissertations sur les raisons qui ont engagé à nommer *asellus* cette famille de poissons: les uns ont prétendu que c'était parce qu'on avait trouvé une conformité de couleur entre les morues & les ânes, ou jeunes ânes; mais on verra qu'il y a des morues de couleurs assez différentes les unes des autres; & la couleur des ânes n'est pas plus uniforme.

161. D'AUTRES disent que c'est parce que les morues, ainsi que les ânes, sont paresseuses; mais je ne vois pas pourquoi taxer les morues de paresse, pendant qu'on sait qu'elles font de grands voyages, & qu'elles courent avec beaucoup d'avidité après leur proie; d'ailleurs un âne bien nourri, & point outré de fatigue, au lieu d'être paresseux, est très-vif & même indomtable. Ainsi, si j'emploie le terme d'*asellus*, c'est parce que je l'ai vu adopté par plusieurs auteurs, & sans prétendre faire aucune comparaison entre les morues & les ânes: le terme de *gadus*, que plusieurs auteurs ont adopté, est tout aussi bon.

C H A P I T R E P R E M I E R.

De la morue franche.

162. COMME je me propose de traiter dans cette section des poissons compris dans la famille des morues, je crois devoir commencer par la morue franche ou le cabillaud (*), à laquelle se rapportent les autres especes.

163. *Asellus major vulgaris*, Belg. cabillaud, Willughby. *Gadus dorso tripterygio, ore cirrato, cauda aequali fere, cum radio primo spinoso*; Artedi.

Morhua vulgaris (maxima asellorum species); Bellon. *Molua vel morhua altera minor*; Rondel. Gesn. Aldrov.

(*) L'orthographe de ce mot varie beaucoup dans les auteurs: on l'écrit *cabellian*, *cabillaud*, *cabillot*.

154. J'AI toujours pensé que notre morue & le cabillaud de Flandres ou de Hollande étaient le même poisson ; néanmoins , pour m'en assurer, j'ai consulté M. Allamand , célèbre professeur à Leyde , qui m'a marqué que le cabillaud de Hollande était le poisson que la phrase d'Artesi désigne très-exactement , & cette même phrase convient parfaitement au poisson qu'on appelle *morue* dans l'intérieur du royaume (*morhua vulgaris maxima*. Bell.), & *molue* sur quelques-unes de nos côtes ; *molua*, vel *morhua*, Rond. Et par les perquisitions que j'ai faites, j'ai reconnu que les pêcheurs des côtes de Flandres & de Picardie nomment *cabillaud*, le même poisson que les pêcheurs Bas-Bretons, Normands & Poitevins nomment *morue* ou *molue*.

155. DANS le commerce & dans les cuisines, on distingue néanmoins la morue, du cabillaud, au point de les regarder comme deux poissons d'espece différente. C'est cependant le même ; & la différence qu'on apperçoit, dépend uniquement de sa préparation. Effectivement, on verra dans la suite que les Hollandais & les Flamands font dans l'usage de trancher leurs morues, & de les saler différemment des Normands, des Bretons, &c. Il est naturel qu'étant dans l'habitude de nommer la morue *cabillaud*, ils aient envoyé en France, sous le nom de *cabillaud*, celles qu'ils ont préparées. Ensuite les pêcheurs Flamands, ayant préparé la morue comme les Hollandais, ont adopté l'expression hollandaise, & vendu leur morue sous le même nom de *cabillaud*. D'un autre côté, les marchands appercevant de la différence entre le cabillaud sec ou salé de Hollande ou de Flandres, & la morue qui leur venait des autres côtes du royaume, se sont persuadé que c'étaient deux especes de poisson, qu'ils vendaient l'une sous le nom de *cabillaud*, & l'autre sous le nom de *morue*, & cette distinction a passé dans les cuisines.

156. ON m'a donné comme marque distinctive, que le cabillaud salé n'avait point la grosse arête qu'on trouve dans la morue ; mais on verra dans la suite que cette différence dépend de ce qu'aux morues plates, qu'on prépare à la façon de Hollande, on ôte entièrement la grosse arête qui reste en partie dans les morues rondes, préparées suivant l'usage de France. On dit encore que le cabillaud salé est plus blanc que la morue, ce qui vient de ce que les Hollandais & ceux qui suivent leur façon de préparer la morue, emploient du sel blanc qui lui donne un coup-d'œil avantageux.

157. IL y en a encore qui prétendent qu'on doit appeller *cabillaud*, les petites morues ; mais par les informations que j'ai faites sur nos côtes, les pêcheurs n'adoptent point cette distinction ; quelques-uns, en petit nombre, m'ont dit que le cabillaud est plus alongé, & a la tête moins

grosse que la morue ; mais qu'on préparait l'un & l'autre sans distinction ; & qu'au fond c'est la même espèce de poisson ; ainsi ils revenaient au sentiment de leurs camarades.

168. COMME les grosses morues fraîches qu'on apporte à la halle de Paris viennent des côtes de Flandres & de Picardie, les chasses-marée les ont vendues sous le nom qui était en usage dans leur pays, & delà est venu qu'on appelle à Paris ces grandes morues fraîches des *cabillauds* ; & cette dénomination a été adoptée dans plusieurs de nos provinces. La vérité de ce que j'avance présentement, deviendra plus évidente, lorsque nous aurons parlé des méthodes particulières qu'on emploie pour préparer la morue ; car on appercevra sensiblement d'où dépend la différence qu'on remarque entre les morues différemment préparées. Et ce qui confirme ce que je viens d'avancer, c'est que la dénomination de *cabillaud* est presque inconnue sur les côtes de basse-Normandie, de Bretagne, de Poitou, &c. & celle de *morue* sur les côtes de Flandres & de Picardie. Au reste, je prie qu'on se souvienne que ce que nous dirons dans la suite, tantôt de la morue & tantôt du cabillaud, regardera un seul & même poisson, & qu'on ne doit avoir aucun égard à ces différentes dénominations. Cela étant bien entendu, je vais donner la description du poisson qui est connu dans l'intérieur du royaume, & sur les côtes de Bretagne, d'Aunis & de Poitou, sous le nom de *morue* ; & en Flandres, sous celui de *cabillaud*.

ARTICLE PREMIER.

Description de la morue franche par ses parties externes.

169. J'AI fait cette description sur une morue fraîche, achetée à la halle de Paris, sous le nom de *cabillaud* : le poisson qui est gravé sur la *pl. I, fig. 1*, a été copié sur un beau dessin, où le poisson était représenté de sa grandeur naturelle, & qui m'avait été envoyé par M. Guillot commissaire de la marine à S. Malo, qui l'avait fait dessiner sous ses yeux sur une morue sortant de l'eau.

170. LA morue qui a été achetée à Paris avait deux pieds huit à neuf pouces de longueur depuis l'extrémité de la mâchoire supérieure *a* jusqu'au bout de l'aileron de la queue *P*. Et il faut remarquer que la mâchoire supérieure est toujours un peu plus longue que l'inférieure.

171. QUOIQUE je soupçonne d'exagération Gerard Mercator, lorsqu'il dit que l'*Asellus major*, qui est le poisson dont il s'agit, pèse 60 livres, il est certain qu'il y en a de beaucoup plus gros que celui que nous décrivons, puis-

que les pêcheurs se trouvent quelquefois obligés d'emprunter le secours de leurs camarades, pour tirer à bord celui qui a mordu à leur hameçon.

172. AU reste, les morues, comme tous les autres animaux, prennent leur accroissement peu à peu; c'est pourquoi on en prend de toutes les grandeurs, depuis trois pieds & plus de longueur jusqu'à celle d'un petit merlan; celles-là se prennent & souvent se vendent avec les merlans: ainsi, quand on dit *asellus major*, on entend l'espèce de morue qui peut avec le tems devenir grande.

173. LA tête de ce poisson est fort grosse, par comparaison à celle des autres poissons de même genre. A celui que nous décrivons, il y avait, depuis l'extrémité de la mâchoire supérieure *a*, jusqu'au bord de l'opercule des ouies *b*, dix pouces.

174. LA bouche qui est représentée en X avait quatre à cinq pouces d'ouverture à l'extrémité des mâchoires. La supérieure était un peu plus longue que l'inférieure; l'une & l'autre étaient bordées intérieurement d'une membrane qui, quand la bouche est fermée, se replie & semble former des lèvres, ou comme d'épaisses gencives; mais quand le poisson ouvre la bouche pour saisir sa proie, cette membrane s'étend, & forme une grande bourse X, *pl. I, fig. 1*, qui enveloppe la proie que le poisson a saisie.

175. LORSQUE la bouche (*) est fermée, le museau forme un cône tronqué assez obtus.

176. EN général la tête est assez charnue, & l'on y trouve des parties délicates fort agréables à manger. Au reste, sa couleur est la même que celle du dos.

177. ON trouve à la mâchoire inférieure & à la pointe du menton un appendice cartilagineux *y*, d'environ un pouce de longueur, qui se termine en pointe; on le nomme la *barbe* ou le *barbillon*. Quelques-uns ont prétendu que cet appendice imitant un ver, attirait des poissons que la morue faisisait; mais cette idée n'est guère vraisemblable, & il vaut mieux avouer qu'on ignore quel est l'usage de ce barbillon, que plusieurs poissons voraces, & même du genre des morues, n'ont point.

178. LES yeux de cette morue sont grands; la prunelle, qui est noire, peut avoir six à sept lignes de diamètre; l'iris est blanc, & l'œil entier a dix à onze lignes & plus de diamètre. Ces parties, sur-tout aux jeunes morues, sont couvertes d'une membrane qui forme comme un voile mince & transparent.

(*) Quelques-uns disent la *bouche*, d'autres la *gueule* des poissons: dans des ouvrages imprimés on trouve les deux termes employés indifféremment; j'ai adopté le terme de *bouche*, parce qu'il est assez d'usage au bord de la mer.

179. LE célèbre M. Camper dit, dans son mémoire sur l'ouïe des poissons, qu'ayant disséqué des yeux de quelques poissons du genre des morues, & en ayant détaché les muscles, il avait trouvé que cet organe est construit à peu près comme celui de l'homme.

180. JE ne fais sur quel fondement quelques auteurs ont avancé que les morues avaient la vue fort courte. On sait qu'elles se jettent sur les appâts qu'on leur présente; est-ce parce qu'elles les apperçoivent, ou sont-elles attirées par l'odeur? C'est ce qu'il n'est pas aisé de décider.

181. QUAND nous examinerons les parties intérieures, nous dirons quelque chose de l'organe de l'odorat; mais pour le présent, il suffit de faire remarquer qu'entre les yeux & l'extrémité de la mâchoire supérieure, on apperçoit deux trous *ii* qu'on a coutume d'appeller les *narines*.

182. DEPUIS le derriere des ouies *b* jusqu'à la naissance de l'aïleron de la queue *C*, il y avait dans le poisson que nous décrivons, à peu près un pied huit à neuf pouces de distance. Le dos du poisson dans cette étendue forme un arc surbaissé, dont les extrémités les plus élevées répondent au sommet de la tête & à un des côtés de l'aïleron de la queue. Cependant quand, étant mort, on le pose sur une table, son corps a à peu près la forme des autres poissons, ainsi qu'on le voit représenté, *pl. I, fig. 1*. Le dessous forme aussi un arc, mais qui, depuis la gorge jusqu'à l'anús, offre une bosse d'autant plus considérable que l'estomac est plus rempli, ou que les femelles ont plus d'œufs dans le corps. Ayant égard à ces exceptions qui font voir qu'on ne peut donner que des à-peu-près, notre poisson étant mesuré à trois pouces derriere les ouies, avait au moins sept pouces d'épaisseur; & il y en a qui, à la partie la plus renflée du ventre, ont jusqu'à huit à neuf pouces & plus.

183. LES morues sont couvertes de fort petites écailles, peu sensibles même sous la dent; elles sont très-adhérentes à une peau épaisse, grasse & fort délicate quand elle est cuite, lors même que le poisson a été salé.

184. LA couleur de ce poisson sur le dos & les côtés était olivâtre, rembrunie à mesure qu'elle approchait du dos; elle était chargée de taches, tantôt gris-de-fer, & tantôt jaunes de couleur de rouille de fer. Ces couleurs s'éclaircissaient à mesure qu'on approchait du ventre qui était blanchâtre. Pour bien juger de ces couleurs, il faut que le poisson soit nouvellement tiré de l'eau & en quelque façon encore en vie. De plus, la grandeur & la couleur des morues varie beaucoup suivant bien des circonstances. L'âge du poisson est une des principales causes de ces variétés: il faut ajouter le climat, la saison, la nature du fond vaseux ou sableux, ou couvert d'algue, enfin le sexe; car les pêcheurs disent qu'il y a de la différence entre les mâles & les femelles: ils assurent aussi que les morues qu'on pêche sur
le

Le Dogger'sbank ont la peau du dos d'un gris moins foncé que celles qu'on pêche en Islande, & en les ouvrant on trouve leur péritoine blanc, ce qu'on attribue à ce qu'elles se tiennent sur un fond de sable : elles sont ordinairement grandes.

185. ON assure que les morues qu'on pêche en Islande sur des fonds de roche couverts d'herbe, ont le dos d'un gris plus brun, & leur péritoine presque noir ; ainsi elles ne diffèrent de celles du grand banc de Terre-neuve, que parce qu'elles sont d'un olivâtre plus brun. En général, celles qu'on pêche sur les rochers nus, ou sur le sable, sont roussâtres ; & celles qu'on pêche dans les grands fonds, & qui se tiennent souvent entre deux eaux, sont communément noirâtres. Il est bon de savoir que, quoique la plupart des morues qu'on pêche sur le grand banc soient d'un gris clair, on ne laisse pas d'y en prendre des unes & des autres ; ce qui fait soupçonner qu'il s'y en rend de différens parages, puisque le fond qui est de sable a beaucoup d'étendue. Cependant il paraît qu'elles ont en général la peau du dos plus mouchetée que les morues du Dogger'sbank, de Schetland & d'Islande ; c'est peut-être ces différences qui auront engagé à distinguer les morues, en morues noires, morues jaunes, morues verdâtres, &c. car on en prend quelquefois sur nos côtes qui ont le dos presque noir. Les pêcheurs qui ont pratiqué leur métier sur le grand banc, à la côte d'Islande, à Schetland, & sur le Dogger'sbank, estiment que toutes les morues sont de même espèce, & que les différences qu'on remarque dans leur couleur, dans leur longueur & épaisseur, ne proviennent que de la nature des fonds où elles ont séjourné, & de l'abondance ou de la disette de la nourriture qu'elles y ont trouvée, peut-être même de la qualité des alimens dont elles se sont nourries.

186. A l'égard du goût, on prétend que la morue fraîche de Terre-neuve est plus délicate que celle du Nord, soit que cela dépende de la température de l'air, ou de la bonne nourriture qu'elles y trouvent. On remarque, par exemple, que les morues d'Irlande & du Dogger'sbank sont plus grasses & plus épaisses que celles d'Islande, sur-tout quand elles ont été pêchées après la harengaïson, parce qu'elles ont vécu de hareng, de maquereau, de sardine, &c. qui leur ont fourni une excellente nourriture & en abondance.

187. LES pêcheurs traitent donc toutes ces différences de pures variétés ; & attendu que toutes ces morues leur paraissent avoir une même conformation & une même consistance de chair, ils les regardent comme ne faisant qu'une seule espèce. Il y en a seulement une que quelques pêcheurs soupçonnent être différente de celles dont nous venons de parler. Elle paraît ordinairement, dit-on, du 15 juillet au 15 septembre, à l'est de

l'isle d'Islande. Elle nage toujours entre deux eaux, & les pêcheurs prétendent qu'elle ne se tient jamais sur le fond. Il est probable que ces morues ne diffèrent point des autres, & qu'elles viennent par bancs de la grande mer, peut-être des côtes de Norwege, étant attirées par le hareng, dont elles font une grande consommation. Ainsi, si ces observations des pêcheurs sont exactes, on peut regarder ces morues comme des poissons de passage. Cependant tout ce que nous venons de dire sur l'identité des morues, ne doit s'appliquer qu'à la morue franche, *asellus vulgaris major*; car nous parlerons dans la suite des différentes especes de poissons qu'on doit rapporter au genre commun de morue.

188. ON aperçoit sur les deux côtés des morues une raie blanche, *bc.*, *pl. I, fig. 1.*, de deux lignes de largeur, qui s'étend à peu près depuis l'angle supérieur du derriere des ouies jusqu'à l'aileron de la queue; sur la partie creusée du ventre elle forme une courbe en descendant, puis elle devient droite jusqu'à la queue.

189. LE dos des morues est garni de trois ailerons M, N, O, *fig. 1.* Le premier aileron M de notre morue était le plus élevé, & formé à peu près par quatorze rayons qui, comme à tous les autres poissons, étaient liés par une membrane. Les deux autres N, O, étaient formés chacun par dix-neuf rayons. Le premier rayon de chaque aileron, c'est-à-dire, celui qui est le plus du côté de la tête, était plus long que tous les autres qui allaient en diminuant, de sorte que chaque aileron était terminé vers l'arrière par un rayon très-court, ce qui donne aux ailerons, quand ils sont redressés, une forme à peu près triangulaire.

190. LE premier aileron M, du côté de la tête, qui commençait à peu près à l'a-plomb de l'opercule des ouies, avait à son attache au dos ou à sa base environ quatre pouces de largeur; à une ligne ou deux de l'endroit où se terminait cet aileron, commençait celui du milieu N, qui à son attache au corps avait environ six pouces & demi ou sept pouces de large; il était moins élevé & plus allongé que les deux autres: le dernier aileron O le suivait immédiatement, s'étendant presque jusqu'au commencement de l'aileron de la queue, & il se terminait du côté de la queue par une espece d'échancrure; il avait à l'endroit où il s'attachait au poisson environ quatre pouces de largeur. L'étendue des plus longs rayons de ces ailerons était d'environ quatre à cinq pouces. L'aileron du milieu N, formait moins le triangle que les autres, parce que ses rayons étaient moins dressés: enfin, ceux des ailerons tant du dos, dont nous venons de parler, que du ventre, dont il va être question, étaient mous & point piquans.

191. L'AILERON de la queue était peu ou point échancré. Les rayons du milieu vers P, avaient environ trois pouces de longueur; il y avait à

peu près cinq pouces de distance de l'angle *e*, à l'autre *d*; mais le premier rayon de chaque côté *d* & *e* était plus dur que les autres. Comme les rayons de ces ailerons sont sujets à se séparer par l'effort qu'ils souffrent pendant ou après la pêche, l'extrémité de l'aileron de la queue paraît ordinairement frangée.

192. L'ANUS *Q* de cette morue était placé assez exactement entre l'œil & le milieu *P* de l'aileron de la queue.

193. ENTRE l'anus & la naissance de l'aileron de la queue, il y avait deux ailerons *R* & *S* qui ressemblaient assez aux ailerons *M*, *O*, du dos. L'aileron *R*, le plus voisin de l'anus, avait à peu près à son attache au ventre quatre pouces & demi de largeur, & son plus long rayon avait environ cette même longueur. L'aileron *S* avait à peu près les mêmes dimensions; l'un & l'autre étaient formés de dix-huit ou vingt rayons plus ou moins; car, comme nous l'avons dit dans l'introduction, le nombre des rayons n'est pas toujours le même. L'extrémité postérieure de l'aileron *S*, était échancrée comme la même partie de l'aileron *O*; mais elle approchait davantage de l'aileron de la queue.

194. IL y avait derrière chaque opercule, environ au tiers de l'épaisseur du poisson, une nageoire *T*, qui à son articulation avait un pouce & demi de largeur; la longueur de son plus long rayon était de cinq pouces.

195. IL y avait encore sous la gorge deux nageoires *V*, qui avaient à leur articulation environ deux lignes & demie de largeur; & les plus longs rayons, avaient trois pouces de longueur.

A R T I C L E I I.

Description de la morue fraîche par ses parties internes.

196. APRÈS avoir donné une idée de la forme extérieure des morues, en en décrivant une que j'ai eu fraîche, & que j'avais sous les yeux, il est à propos de dire quelque chose des parties intérieures.

De la bouche, de la langue, & des dents de la morue.

197. Ce poisson a, comme je l'ai déjà dit, une fort grande bouche; elle est représentée fermée, *fig. 1*, & dépouillée de la membrane qui la borde en *Z*, *fig. 2*, pour faire voir la langue, qui est arrondie, épaisse, large, mollette, & qui ne porte point de dents; elle n'est pas susceptible de grands mouvemens. Il est bon, à son occasion, de faire remarquer que ce qu'on vend pour des langues de morues & qu'on regarde comme un mets délicat,

est formé, non-seulement par la langue, mais encore par toute la partie charnue comprise entre les deux branches ou os, qui forment la mâchoire inférieure; nous en parlerons dans la suite.

198. LES mâchoires sont garnies de plusieurs rangées de dents. Un de ces rangs, qu'on voit *fig. 2*, est formé par des dents pointues qui sont plus grandes que les autres. Une partie de ces dents est assujettie fermement dans leurs alvéoles, & d'autres sont mobiles ou plutôt branlantes, se renversant vers le dedans de la bouche. Outre ces dents, il y en a de petites qui garnissent la voûte du palais & les premières branchies jusqu'à l'orifice de l'estomac. Ces petites dents rangées tout près les unes des autres, forment des aspérités qui sont représentées à la *figure 3*, dans la bouche. H est l'ouverture du gosier; II sont deux cartilages durs, approchant de la substance des os, garnis de pointes qui sont inclinées vers le gosier. K K sont deux autres pareils cartilages couverts, comme les autres, de petites dents ou aspérités.

199. LES guignes ou branchies qui forment la voûte du palais sont toutes garnies de dents, les unes pointues, les autres larges & applaties, comme des machelières.

200. RONDELET ajoute qu'il y a vis-à-vis du cœur deux os longs qui empêchent que les corps durs & piquans que la morue avale n'endommagent la gorge & le cœur; car la morue, contre l'usage de quantité d'animaux, avale les poissons comme elle les a saisis, tantôt par la tête, & tantôt par la queue.

De plusieurs organes de la morue franche.

201. L, L, *fig. 3*, sont les ouies ou branchies; on en a représenté une partie en E, *fig. 4*.

202. SUIVANT M. Camper, la cervelle de la morue & des autres poissons de même genre est petite en comparaison de la boîte osseuse qui la renferme. Cependant cette cavité n'est pas vuide; ce qui n'est pas occupé par le cerveau, est rempli par une mucosité limpide qui est contenue par une membrane arachnoïde très-mince & très-délicate.

203. A l'égard de l'organe de l'ouïe, M. Camper qui s'en est beaucoup occupé, dit que le crâne de ce poisson est couvert en partie d'un muscle assez épais, mais qui n'empêche pas que le son ne parvienne dans l'organe. L'osselet, ajoute-t-il, est dentelé, pesant, & flottant presque librement dans une bourse élastique, de sorte que la moindre impression doit agir sur le nerf qui s'épanouit dans l'étendue de cette bourse. Je ne suivrai pas plus loin M. Camper dans les détails anatomiques qu'il donne de cet organe;

il faut les chercher dans l'auteur même, ainsi que ce qui regarde l'organe de l'odorat. Je me contenterai de dire, d'après ce célèbre auteur, que le cerveau est divisé en deux lobes qui donnent chacun un seul nerf olfactoire, lequel s'étend dans chaque narine.

De l'estomac des morues.

204. L'ESTOMAC des morues est fort grand, sur-tout quand il est rempli de poissons. Ce viscere est un des plus intéressans articles de l'anatomie de la morue : des pêcheurs l'appellent *gau*, ailleurs *meulettes*. Il est très-vaste, puisqu'on y trouve quelquefois cinq ou six petites morues : mais il est singulier que la voracité de ces poissons les engage à avaler des corps durs, sur lesquels la faculté digestive ne peut avoir aucune action.

205. ON sait que les morues avalent des leurres de plomb qui représentent à peu près la forme d'un poisson. On a trouvé dans l'estomac de quelques-unes, du fer, des tessons de pots cassés, des morceaux de verre, &c. Comme le fer paraissait usé par quelques endroits, on a cru que cette érosion du fer était opérée par les sucs stomachiques de la morue ; mais attendu qu'on n'a point de preuve de cette puissance digestive dans aucun animal, il est probable que ces morceaux de fer avaient été endommagés avant que les morues les eussent avalés.

206. M. de Réaumur a bien prouvé que les canards & les dindons diffèrent tout autrement que les quadrupèdes, & que la trituration opérée par leur gésier broie même le verre, & avait assez de force pour aplatisir un petit tuyau de fer-blanc ; mais l'estomac des morues est membraneux, & ne ressemble point du tout au gésier des oiseaux. D'ailleurs M. de Réaumur n'a point reconnu cette action du gésier sur les métaux ; & M. Perrault ayant disséqué des autruches qui avalent des morceaux de fer qu'on a prétendu qu'elles digéraient, a trouvé des piéces de monnoie qui n'étaient que faiblement endommagées par les endroits seulement où elles frottaient les unes contre les autres.

207. LA gourmandise des autruches les porte à avaler indistinctement tout ce qu'elles rencontrent : probablement il n'en est pas comme des dindons & d'autres oiseaux qui terminent leurs repas par avaler une assez grande quantité de sable, probablement pour aider à la trituration de leurs alimens dans le gésier. Encore un coup, l'estomac de la morue ne ressemble pas au gésier des oiseaux, & il peut se faire plutôt qu'elles rejettent ce que leur estomac ne peut digérer, comme font les chiens & les oiseaux de proie qui vomissent par pelotons les plumes qu'ils ont avalées avec la chair des oiseaux dont il se nourrissent : mais comme on est toujours disposé à adop-

ter le merveilleux , on a avancé que les morues rejettent même leur estomac qui se retourne & sort par leur bouche , comme une poche qui , après avoir été nettoyée par l'eau , rentre à sa place naturelle , & que tout de suite les morues avalent avec avidité tout ce qu'elles rencontrent. Ce fait étant une pure allégation que nous ne voyons appuyée d'aucune bonne observation , nous croyons devoir nous abstenir d'y mettre notre confiance. Nous dirons dans la suite comment les matelots préparent l'estomac des morues pour faire un manger médiocre , qu'on appelle *tripe de morue* , & comment ils remettent à sa place un estomac de morue qui a été tiré hors de la bouche par un hameçon.

Des intestins.

208. ON trouve au-dessous de l'estomac les intestins dont nous avons représenté en E , *fig. 5* , un bout ouvert pour faire voir des glandes qui sont attachées au velouté. Il y a au-dessous de l'estomac six appendices vermiculaires qui se divisent en plusieurs branches. On voit en F , *fig. 5* , la valvule intestinale , & en G le rectum.

De la vessie à air ou pneumatique , & de l'urinaire.

209. LA *fig. 6* représente la vessie à air AA , qui est épaisse , gélatineuse , fermement attachée au dos , & qui s'étend jusqu'au-dessous de l'anus. BB sont deux muscles qu'on apperçoit aux côtés de cette vessie ; & CC , deux appendices qui l'attachent par le haut : elle fournit un mets délicat.

210. LA *fig. 7* représente cette même vessie ouverte , pour faire voir une chair rouge & glanduleuse D , qui y est attachée intérieurement.

211. LES reins s'étendent dans toute la longueur du dos , depuis le diaphragme jusqu'à l'anus , & aboutissent à la vessie urinaire , qui a une forme oblongue.

Du pancréas , du foie , de la vésicule du fiel , & de la rate.

212. BLASIUS dit qu'il y a dans les morues six conduits du pancréas , qui sont beaucoup plus gros & plus sensibles que le canal cystique , qui aboutit dans les intestins au-dessous des appendices vermiculaires.

213. LE foie est rouge-pâle , divisé en trois lobes , & très-huileux.

214. LA vésicule du fiel est grande ; le canal cystique aboutit dans les intestins au-dessous des appendices vermiculaires. La rate est noire & allongée.

Du péritoine.

215. NOUS avons déjà fait observer que dans certaines morues le péritoine est blanc, & qu'à d'autres il est brun ou noirâtre suivant la nature des fonds où on les pêche.

216. CECI a quelque rapport à ce qu'on remarque fréquemment dans les écrevisses; elles ont sous l'enveloppe crustacée de leurs corps des filets qu'on nomme communément le *soin*: il est blanc aux écrevisses qui vivent dans des eaux claires & vives; mais brun, presque noir, lorsqu'on les pêche dans des eaux stagnantes & vaseuses.

Du cœur.

217. LE cœur est figuré comme un noyau de datte; il est placé, de même qu'à la plupart des poissons, entre les branchies. La grosse artère au sortir du cœur se distribue aux ouies par un nombre infini de ramifications, comme aux autres poissons; c'est pourquoi je ne m'étendrai pas davantage sur la distribution des vaisseaux, non plus que sur des détails de fine anatomie, qui ne conviennent que dans des traités particuliers de la science anatomique.

218. LA chair de la morue est délicate & d'assez bon goût: cependant elle est un peu fade quand elle est fraîche; c'est pourquoi on lui fait une sauce un peu relevée: elle se lève par écailles ou feuilletts.

Conclusion de la description de la morue.

219. APRÈS ce que nous venons de dire dans l'article premier sur les parties externes, & dans l'article second sur les parties internes, je crois qu'on a une idée assez juste de la morue franche, ou de l'*afellus major vulgaris* de Willughby. Mais ce poisson étant d'un très-grand usage, il convient d'expliquer exactement comment on le pêche, & les différentes préparations qu'on lui donne: nous allons essayer de le faire dans les articles suivans.

A R T I C L E III.

Idée générale de ce que nous avons à dire sur la morue franche ou cabillaud, & sur ses préparations.

220. CETTE espèce de morue se multiplie à un tel point, qu'elle fournit la principale nourriture à plusieurs peuples du Nord, une partie du Dane-

marck, de la Norwege, de la Suede, de l'Islande, du Groënland, des isles Orcades, de Schetland ou Hitland, presque toute la Moscovie, & beaucoup d'autres pays où le poisson sec fait un objet principal de la nourriture; ce qui n'empêche pas qu'on n'en transporte beaucoup dans quantité de pays où l'on recherche la morue, quoiqu'on n'y manque pas d'autres alimens, même d'excellens poissons frais, comme dans le Levant & dans tous les ports de la Méditerranée & de la Baltique, où l'on pêche peu ou point de morue franche.

221. MALGRÉ cette énorme consommation de ce poisson, on verra qu'il s'en trouve une grande quantité dans le Nord sur les côtes de Norwege, dans les états du roi de Danemarck, en Islande, à Schetland, & dans toute l'Amérique septentrionale.

222. ON lit de plus dans l'*Histoire générale des voyages*, in-4. tome V, n. 204, qu'on distingue au cap de Bonne-Espérance plusieurs especes de cabillauds. Les plus communs, dit-on, sont couleur de cendre, longs de deux à trois pieds, avec de grandes écailles & des nageoires fort dures. Leur chair est tendre & délicate lorsqu'elle est fraîche; quand elle est salée, elle fait la nourriture des esclaves.

223. EXCEPTÉ la grandeur des écailles & la dureté des nageoires, cette courte description conviendrait assez à notre cabillaud.

224. Nous avons un mémoire envoyé du Pérou, dans lequel il est dit qu'on y pêche, sur-tout le long de la côte, en octobre & novembre, des poissons qu'on appelle *morue*. Comme on n'en donne aucune description, nous ne pouvons pas décider si ce poisson est notre morue ou cabillaud.

225. L'AMIRAL Anson dit dans son Voyage, qu'il a pris de très-grandes morues à l'isle de Juan Fernandez. Comme presque tous les voyageurs laissent de pareilles incertitudes, nous ne nous arrêterons pas davantage à ce qu'ils ont dit des morues.

226. OUTRE que la pêche de ce poisson fournit, comme nous l'avons dit, une branche considérable de commerce, elle a encore l'avantage de former d'excellens matelots. Les équipages des bâtimens qui font cette pêche, ayant fréquemment à lutter contre des mers orageuses, ils apprennent leur métier; & quoiqu'ils aient à supporter des travaux fort rudes, il en périt beaucoup moins que dans les navigations douces des isles du Vent.

227. LES différentes préparations qu'on donne à la morue, nous engagent à diviser ce qui nous reste à dire sur ce poisson, en quatre articles principaux.

228. DANS l'un, il s'agira des morues que l'on prend assez près des côtes de

de France , de Hollande , d'Angleterre , d'Ecosse & d'Irlande , pour être mangées fraîches.

229. Nous expliquerons dans un autre la pêche & la préparation de la morue , qu'on appelle *verte* , qui est salée & point séchée.

230. Nous traiterons dans le suivant , de celle qu'on sèche après l'avoir salée.

231. Nous nous occuperons enfin de la morue que l'on sèche sans l'avoir salée , & qu'on nomme *stockfisch* , c'est-à-dire , *morue en bâton*.

ARTICLE IV.

Des pêches qui se pratiquent assez près des côtes de France , de Hollande , d'Angleterre , d'Ecosse & d'Irlande , pour que les morues puissent être mangées fraîches.

232. LES morues , dont on peut admettre la source dans le nord , se distribuent dans une grande partie de l'Océan. Il y a peu d'endroits dans cette grande mer , où l'on ne prenne quelques morues ; mais dans plusieurs elles y paraissent en si petite quantité , qu'on ne daigne pas y établir des pêches uniquement pour cet objet ; pendant que dans d'autres elles s'y montrent dans la plus grande abondance.

233. PUISQUE nous nous proposons de parler dans cet article de celles qui se prennent dans notre continent , il est bon d'être prévenu que , quoique les morues soient des poissons du nord , elles se retirent dans les grands fonds lorsqu'il fait très-froid , & qu'elles paraissent sur les bancs près des côtes & dans les golfes lorsque l'air est adouci ; néanmoins des bancs ou bouillons de poissons dont elles se nourrissent , les engagent à paraître plus tôt ou plus tard dans certains endroits où les pêcheurs vont les chercher , non-seulement parce qu'elles s'y rassemblent en grand nombre , mais encore parce que la pêche y est plus facile que dans les grands fonds.

234. L'INCERTITUDE de l'arrivée de ces poissons sur les bancs donne à ceux qui en sont voisins , un grand avantage sur ceux qui en sont éloignés , puisqu'ils peuvent , sans s'exposer à de longues traversées , aller examiner si ces endroits sont meublés de morues , afin d'y venir ensuite en nombre pour y faire leur pêche.

235. QUOIQUE les morues ne soient pas fort communes sur nos côtes , on ne laisse pas d'y en prendre quelques-unes , soit dans les parcs , soit avec des cordes garnies d'haims , qu'on tend pour prendre d'autres poissons , soit dans les folles qu'on tend par fond , ou d'autres filets , quoi-

qu'on n'ait point en vue la pêche de la morue. Il n'est pas ordinaire de prendre de grosses morues par ces fortes de pêches; mais on en prend assez communément dans la Manche, de jeunes qui ne sont pas plus grosses que des merlans, & que les chasses-marée confondent dans leurs paniers avec ce poisson.

236. M. le Testu, trésorier des invalides de la marine à Dieppe, m'a envoyé de ces petites morues pêchées dans la Manche; elles ont tous les caractères des grandes, & il m'a marqué en avoir une qui n'avait que six pouces de longueur totale. Bien des gens les confondent avec le merlan; cependant leur chair, qui est fort bonne, a plus de consistance, & les connaisseurs savent bien en faire la différence.

237. ON prend plus communément de grosses morues ou cabillauds, à l'ouverture de la Manche ou à l'entrée de la mer d'Allemagne; on tend pour cela de grosses cordes par fond, garnies d'haims, à peu près semblables aux cordes par fond dont nous avons parlé dans la première section de la première partie de cet ouvrage. Ces morues se consomment fraîches dans les villes voisines de la mer; on en chasse même à Paris lorsque l'air est frais; elles s'y vendent sous le nom de *cabillaud*, parce que communément elles viennent des ports de Flandres, où les morues se nomment ainsi. Cette pêche aux grosses cordes se pratique assez communément par les pêcheurs de *Ghivede*, village de l'amirauté de Dunkerque, qui est situé à l'ouverture de la mer d'Allemagne.

Pêche à l'embouchure de la Meuse.

238. LA morue qui se pêche à l'embouchure de la Meuse, & qu'on nomme dans le commerce *morue de Meuse*, est un gros cabillaud, puisqu'on en prend qui pèsent jusqu'à vingt livres: il est très-délicat & plus estimé que celui du grand Banc & de l'Islande; aussi se vend-il plus cher. Une partie se consomme frais; les Hollandais salent le reste en barrils, ainsi que nous l'expliquerons dans la suite. Comme cette morue peut être mangée fraîchement salée, cette circonstance contribue beaucoup au mérite qu'on lui accorde.

Pêche des morues sur les côtes d'Ecosse.

239. LES Ecossois font l'été la pêche des morues ou cabillauds, le long de leurs côtes, avec des haims, dans de petites chaloupes qui reviennent tous les soirs à terre & rapportent leur poisson; mais ils font des pêches plus considérables sur des rifs & bancs qui sont au nord de l'Ecosse: la plupart de ces morues se consomment fraîches.

240. QUAND les pêcheurs s'écartent à douze ou quinze lieues au large de Boukeners, & qu'ils appréhendent que leur poisson ne se gâte, ils le salent à demi; ce peu de sel raffermi la chair, & lui donne un goût relevé qui la rend plus agréable que celle qui est fraîche.

241. ORDINAIREMENT les Ecoffais quittent vers la mi-juin la pêche du nord de l'Ecoffe, pour aller plus au nord, ou pêcher ou s'accommoder des poissons que les naturels du pays ont pêchés & préparés, & ils viennent à leur retour s'établir sur le Dogger'sbank.

242. LES Dieppois ont quelquefois envoyé aux côtes d'Ecoffe faire la pêche de la morue avec leurs grands drogueurs, qu'ils armaient de dix-huit à vingt hommes; ils quittaient toujours ces côtes vers le 20 du mois d'août, pour se rafraîchir chez eux, y prendre des vivres, & partir ensuite pour la pêche du hareng à Yarmouth (13); & cet usage était tellement établi, que l'équipage pouvait obliger le maître d'appareiller le lendemain de la S. Barthelemi. Cette condition subsiste encore lorsque les bateaux français qui vont au nord, se proposent de faire l'une & l'autre pêche.

243. QUOI qu'il en soit, ces morues nouvellement salées arrivant de bonne heure, étaient recherchées par les marchands.

Pêche de la morue en Irlande.

244. LA partie du royaume d'Irlande la plus abondante en morue, est à l'ouest, aux environs de la baie Dingle; elle se fait depuis la S. Michel jusqu'au mois de mai.

245. ON m'a assuré qu'on pêchait des morues en Irlande, dans la Shure, rivière de Waterford, depuis le mois de juin jusqu'à celui de novembre.

246. ON y prend, dit-on, les morues dans des parcs ouverts qui présentent leur embouchure à la marée montante. Ces parcs sont terminés par une manche où elles entrent. Pour les y prendre avant que la marée soit entièrement retirée, on construit auprès de la manche un échafaud qui a huit pieds en quarré; il est formé de forts pieux qui sont à un pied les uns des autres, & assez longs pour que l'échafaud ne soit point recouvert par la haute mer.

247. CET échafaud sert à relever la manche, pour prendre le poisson avant que la mer soit retirée.

(13) Petite ville d'Angleterre dans la province de Norfolk, avec un bon port sur la rivière d'Yare. Ses habitans s'adonnent principalement à la pêche du hareng.

248. ON voit de ces parcs établis dans la baie de la rivière, & même, à ce qu'on assure, jusqu'à Waterford, qui est à une lieue de la mer, où apparemment la marée remonte & où l'eau est salée. (*)

249. LES parcs de la baie sont établis, à quarante ou cinquante brasses du rivage. Il est sensible que ces morues, ainsi que celles qui se trouvent dans les parcs & les filets de nos pêcheurs, sont très-saines, & en état d'être transportées dans les barques à vivier dont nous parlerons dans un instant.

Pêche de la morue sur le Dogger'sbank.

250. ON pêche des morues sur plusieurs bancs & rifs qui sont hors la Manche dans la mer d'Allemagne. Mais je me bornerai à parler de celle qui se fait sur le Dogger'sbank ou Banc des chiens, qui a environ cinquante lieues d'étendue, & qui est situé entre la côte occidentale d'Angleterre; & celle des Provinces-Unies à l'orient. Comme ce banc est considérable, je crois qu'il convient de le choisir pour faire comprendre ce qui se peut pratiquer sur les autres.

251. IL est probable que le nom qu'on a donné à ce banc, vient de ce qu'on y trouve quelquefois une prodigieuse quantité de chiens de mer, qui s'y rendent par bancs ou bouillons, comme les autres poissons de passage.

252. PUISQUE les pêcheurs de toutes ces nations peuvent faire par-tout leur métier en pleine mer, pourvu qu'ils restent dans leurs bâtimens, il suit de là qu'il leur est permis d'aller pêcher sur le Dogger'sbank; mais comme ce banc est assez près de la Hollande, les pêcheurs de cette nation le fréquentent plus que toute autre; ils ont des vaisseaux de soixante à quatre-vingts tonneaux, & d'autres beaucoup plus petits, qui y font deux ou trois

(*) Il n'y a pas lieu d'être surpris qu'on pêche des morues à l'embouchure des rivières où l'eau est salée; on prétend seulement qu'elles'y maigrissent: mais il paraît que Leuwenhoek & Schonevelde ont pensé que les jeunes morues se trouvaient dans l'eau douce, où ils disent qu'elles se nourrissent de brochets, de truites, de perches, &c. Schonevelde dit même qu'il y a des *afellus* qui passent de la mer à l'embouchure de l'Oder, rivière d'Allemagne qui traverse la Silésie, & se décharge dans la

mer Baltique; & aussi dans l'Elbe, fleuve d'Allemagne qui se jette dans la mer au-dessus de Hambourg, & d'autres fleuves, soit pour y déposer leurs œufs, ou y étant attirées par des bancs de poissons qui se trouvent l'automne dans ces fleuves; mais nous ne savons pas si ces *afellus* sont notre morue franche ou cabillaud, ou des poissons du même genre, dont j'aurai occasion de parler dans la suite, d'autant que plusieurs auteurs disent qu'il y a peu de vraie morue dans la mer Baltique.

voyages par an; quelques-uns même y continuent leur pêche sans interruption pendant cinq à six mois : en ce cas ils chargent les poissons qu'ils ont pris, sur de petits bâtimens qui les transportent en différens ports de Hollande : d'autres quittent cette pêche en septembre, pour aller à celle du hareng à Yarmouth, & reviennent ensuite prendre leur pêche sur le Dogger'sbank, ne rentrant chez eux que quand ils y sont forcés par le mauvais tems, quand les vivres leur manquent, ou encore lorsqu'ils ont fait leur cargaison.

253. QUOIQUE ce banc soit à environ cinquante lieues des côtes de Hollande, ils ne laissent pas d'y transporter quelquefois des cabillauds en vie, au moyen des barques à vivier, dont nous avons parlé dans la troisième section, première partie, & une autre d'une construction différente dans celle-ci, dont nous traiterons, entre lesquelles il y en a qui contiennent jusqu'à mille morues ou cabillauds; mais pour cela il est bon que les morues n'aient point été trop blessées par les gros haims qu'on emploie pour cette pêche. Cependant on m'a assuré qu'ayant ôté avec précaution un haim qui avait tiré l'estomac hors de la bouche & fait rentrer l'estomac dans le corps de l'animal, avec un bout de corde commis ferme, ces morues n'étaient pas mortes dans le vivier où on les avait mises; mais ils prétendent que dans cette opération l'estomac se remplit d'air qui ferait mourir la morue, s'ils ne procuraient pas une issue à cet air; pour cela ils percent l'estomac avec un petit couteau pointu par-dessous l'ouïe; l'air étant sorti, ils mettent les morues dans le vivier avec les autres.

254. QUELQUES-UNS s'imaginent que les morues engraisent dans les viviers de ces barques, où on leur fournit de la nourriture; mais ce n'est pas l'avis commun, & on est bien content lorsque les morues arrivent en vie à leur destination; car il en périt quelquefois beaucoup, quand on est pris de gros tems dans la traversée.

255. LA morue qu'on pêche sur le Dogger'sbank, est la même que celle du grand banc de Terre-neuve; & si elle est plus blanche lorsqu'elle est salée, cette différence dépend de sa préparation, ainsi que je le ferai appercevoir dans la suite; mais elle a toujours l'avantage d'être très-fraîche, nouvellement salée, & de primer beaucoup celle de Terre-neuve.

256. ON trouve sur le Dogger'sbank des endroits où il n'y a que douze à quatorze brasses d'eau, ce qui y rend la pêche bien commode: mais on y rencontre peu de poisson, les morues se plaisant dans des endroits où il y a soixante jusqu'à quatre-vingt brasses d'eau: alors la pêche est fatigante; mais c'est dans ces endroits qu'on prend les plus beaux poissons.

257. QUOIQU'ON prépare des morues en vert sur ce banc, nous croyons devoir remettre les détails qui regardent cette préparation, à l'endroit où

nous traiterons des pêches beaucoup plus considérables qui se font sur le grand banc de Terre-neuve.

A R T I C L E V.

Des pêches qui se font en Amérique septentrionale en pleine mer ; & de la préparation de la morue verte qu'on sale & qu'on ne sèche pas.

258. ON fait la pêche de la morue dans l'Amérique septentrionale en bien des endroits, comme en Acadie, dans la baie de Canada, sur le banc Verd, les battures de l'isle de Sable, &c. mais comme c'est sur le grand banc de Terre-neuve qu'on fait la plus grande pêche du poisson qu'on prépare en vert, nous insisterons principalement sur la pêche qui se fait sur ce banc, sans cependant nous dispenser de parler de celles qui se font sur les autres bancs de ce continent ; car notre intention est de considérer cette pêche en elle-même, sans avoir égard aux nations qui la pratiquent, excepté quand il s'agira de quelque singularité qui sera particuliere aux pêcheurs d'une nation ou d'une province.

Saisons où l'on peut faire la pêche de la morue, dans l'Amérique septentrionale.

259. LES pêches accidentelles dont nous avons parlé dans l'article précédent, n'ont point de saison marquée ; mais on fait des pêches réglées de ce poisson sur les bancs de l'Amérique septentrionale, ainsi que dans les mers du nord. Je vais essayer d'en donner une légère idée.

260. QUOIQUE les côtes de l'Acadie soient en général long-tems occupées par les glaces, l'extrémité occidentale s'en dégarnit assez tôt pour que la morue commence à donner au cap de Sable dès le mois de mars ; puis remontant lentement du côté du nord le long de la côte, ces poissons se rendent vers les premiers jours de mai sur les bancs de l'isle de Sable. On prétend même qu'on peut pêcher durant l'hiver en quelques endroits de la côte de l'Acadie, lorsque les havres & les baies de l'isle de Terre-neuve sont glacés ; mais alors la mer est très-dangereuse dans tous ces parages, où on a vu plusieurs fois des navires pris par les glaces.

261. QUAND on tombe dans des brumes qui chargent de givre les cordages, on ne peut manœuvrer ; & il n'y a guere que ceux qui ont leurs habitations à portée de ces parages, qui puissent profiter des circonstances favorables pour pratiquer cette pêche.

262. SOUVENT dans le mois d'avril, la morue commence à frayer dans

les baies de l'Amérique septentrionale; alors elle ne fait que passer sur le banc de Terre-neuve , & pour cette raison la pêche y est très-incertaine.

263. LA saison du frai continue quelquefois en Amérique jusqu'en juin.

264. INDÉPENDAMMENT de cette marche des morues , elles sont attirées par des poissons dont elles sont très-friandes. C'est pourquoi on peut commencer la pêche des morues au cap Breton & vers l'Acadie dans les premiers jours de mai , parce que c'est la saison de l'arrivée des harengs dans ces parages , où ils restent jusqu'à la fin de septembre.

265. CE qui se trouve encore de glace en quelques endroits aux mois de mai , juin & même juillet , n'interrompt pas ordinairement la pêche , attendu que ces terres sont plus ouest que l'isle de Terre-neuve ; quelquefois cependant on est forcé de ne rien faire jusqu'en juin. Et quoiqu'assez souvent on puisse prendre des morues dès le mois d'avril sur la côte sud de l'isle de Terre-neuve , où sont Plaisance , S. Pierre , &c. pour l'ordinaire on n'y commence la pêche que vers le 20 de mai.

266. ABSOLUMENT parlant , il serait possible de faire la pêche dès le mois d'avril dans les baies du golfe S. Laurent , qui baigne à l'ouest l'isle de Terre-neuve ; mais il est prudent de ne pas les tenter : on y courrait trop de risques , tant de la part des vents , qu'à cause des glaces dont on pourrait être surpris : c'est pour ces raisons que les pêcheurs n'entrent dans la grande baie qui fait partie du golfe , que vers le 15 de juin ; cependant on peut y arriver plus tôt & plus sûrement par le cap Breton ; mais assez souvent ce serait inutilement , la morue ne s'y portant en abondance que vers le 20 juin , qu'elle y est attirée par les harengs.

267. A peu près dans le même tems les glaces permettent de pêcher à la bande de l'est de l'isle de Terre-neuve , qui est ce qu'on appelle le *petit nord* , d'autant que les harengs s'y montrent souvent dès les premiers jours de juin. Les capelans , autre poisson dont les morues s'accrochent très-bien , paraissent souvent vers la fin de juin , & ils y restent jusqu'au mois d'août. A peu près dans ce tems-là ils se retirent , & les morues qui les suivent disparaissent.

268. ON voit , par ce que nous venons de dire , que les morues n'ont point une marche réglée. Nous devons ajouter qu'elles affectent tantôt un lieu & tantôt un autre ; de sorte qu'aux endroits où assez souvent elles ont donné abondamment plusieurs années de suite , il survient une année où l'on n'y en rencontre que peu ; quelquefois même , après avoir commencé la pêche avec succès dans un canton , il faut l'abandonner , parce qu'on n'y prend plus rien. Cependant étant prévenu de ces différences accidentelles , on peut dire en général : 1°. Que vers le 15 de juin ou un peu plus tard ,

les morues, sur-tout les jeunes, quittent les grands fonds pour aller à la poursuite des capelans; elles s'approchent alors de la surface de l'eau, sur les bancs ou assez près des côtes. 2°. C'est dans le mois de juillet, que la pêche en est la plus abondante sur le grand banc. 3°. Ce poisson y est plus rare dans le mois d'août, saison où il ne trouve plus de capelans ni de harengs, & où paraissent ordinairement les chiens de mer qui font fuir toutes les especes de poissons. 4°. On recommence à prendre des morues sur les bancs dans le mois de septembre quand les vents permettent de pêcher. 5°. En octobre les bords des bancs de cette isle fournissent beaucoup de morue; mais les glaces commencent déjà à être abondantes: cependant on continue quelquefois la pêche à l'isle Royale, & aux côtes de l'ouest, jusqu'à la fin de ce mois; mais vers le milieu de septembre, les ports & les baies sont très-souvent couverts de glace.

269. Nous parlerons ailleurs des mers du nord. Mais il est bon d'être prévenu que toutes les époques que nous venons de rapporter sont sujettes à beaucoup de variations.

270. CEUX qui ont leurs habitations à portée des endroits où l'on fait la pêche, peuvent bien, comme nous l'avons dit, profiter de la circonstance des saisons, pour prendre des morues; mais ceux qui sont éloignés des bancs & des postes, sont privés de cet avantage.

271. Si, par exemple, pour saler par un tems frais, un bâtiment partait de France en septembre dans la vue de revenir en janvier, outre qu'il courrait risque de ne trouver que peu de morues sur les bancs, parce qu'une partie se serait retirée dans les grands fonds, il s'exposerait à es-suyer de fort gros tems; c'est ce qui engage à ne faire partir les navires qu'en mars, avril, mai & juin, pour revenir en septembre, octobre ou novembre: cependant ceux qui sont rendus sur le banc en avril, priment ordinairement les autres au retour, & font une vente plus avantageuse.

272. UNE partie de ce que nous venons de dire, regarde plutôt la pêche que l'on fait le long des côtes, que celle qu'on fait en pleine mer, & par conséquent appartient plus directement à ce que nous traiterons dans l'article suivant, où il s'agira de la morue sèche. Ainsi il convient de nous restreindre à ce qui concerne la pêche sur le grand banc.

273. CEUX qui sont à portée de ce banc, peuvent y faire la pêche toute l'année, comme les Hollandois sur le Dogger'sbank. Les Nantais peuvent primer les Normands, en partant en février pour rapporter du poisson de primeur. Quand la pêche est heureuse, leur campagne est ordinairement de cinq à six mois; mais certaines années il leur en faut dix. Les Grandvillois, les Malouins, les Rochelois, ceux de la Tremblade, &c. y emploient moins de tems à proportion de celui qu'ils gagnent, soit par la proximité

proximité du lieu de la pêche, soit à cause de la commodité qu'ils ont de prendre leur sel dans leur voisinage ; ainsi ordinairement leur retour prévient celui des Normands.

274. QUOI qu'il en soit, les ports de France où l'on arme pour la pêche de la morue verte, sont Dunkerque, Gravelines, S. Valery, Fescamp, Dieppe, le Havre, Honfleur, Cherbourg, Grandville, S. Brieuc, la Rochelle, S. Malo, Bordeaux, les Sables d'Olonne, &c.

Des lieux où l'on peut s'établir pour faire la pêche de la morue verte.

275. C'EST principalement sur le grand banc de Terre-neuve, qu'on s'établit pour pêcher la morue qu'on prépare en vert ; cependant on pratique encore cette pêche sur d'autres bancs, tels que le banc à Vert, le Banquereau, le banc aux Orphelins, les battures de l'isle de Terre-neuve, &c. Mais nous observerons que, pour la morue qu'on veut préparer en vert, on s'établit toujours en pleine mer, & rarement à la vue des terres. On estime que le grand banc a près de deux cents lieues de longueur sur soixante de large au milieu ; ses deux bouts se terminent à peu près en pointe, dont la plus septentrionale est environ à quarante lieues de la côte est de l'isle de Terre-neuve.

276. ON connaît qu'on en approche, lorsque la sonde indique 70, puis 60, puis 50, 40, 30 brasses, & encore quand on apperçoit beaucoup d'oiseaux, qui s'y rendent pour se nourrir des issues des morues qu'on jette à la mer, ou pour attraper des capelans, quand ils s'approchent de la surface de l'eau.

277. LES morues du grand banc sont plus grosses & plus grasses que celles qu'on prend dans les mers du nord.

278. LE banc à Vert est par le travers de l'isle S. Pierre, & le Banquereau entre le grand Banc & le banc à Vert : de dessus ces trois bancs on n'apperçoit point la terre.

279. LE banc des Orphelins est dans le golfe S. Laurent, à dix ou douze lieues des côtes de Canada ; & comme elles sont fort élevées, on les apperçoit par les beaux tems de dessus ce banc.

280. CEUX qui pêchent sur les battures de l'isle de Sable, courent des risques quand il survient des vents qui portent à terre, & les morues qu'on y prend sont ordinairement maigres.

281. POUR cette pêche, les équipages se tiennent dans les bâtimens qui leur ont servi à se rendre sur les bancs, & ils se tiennent presque toujours à la dérive.

282. LE parage le plus avantageux, & celui qui est le plus fréquenté,

est entre le quarante-quatrième & le quarante-sixième degré de latitude.

283. QUELQUES-UNS, par aventure, entrent dans la grande baie, pour pêcher sur le banc des Orphelins, & sur le petit banc de Bridel, lorsqu'ils espèrent y faire une meilleure pêche que sur le grand banc, ou sur les autres qui sont hors de la baie.

284. POUR le succès de la pêche, en quelque lieu qu'on la fasse, il est important de choisir un bon poste; c'est pourquoi les capitaines doivent bien examiner sur la carte la position des bancs & des hauts fonds, pour choisir ceux qui communément sont plus poissonneux; car tous les fonds ne sont pas également fréquentés par les morues. Il résulte de ces connaissances, que certains capitaines reviennent presque toujours avec leur charge complète, pendant que d'autres ont tout au plus la moitié de leur cargaison.

285. S'IL arrive plus fréquemment aux Hollandais de faire une bonne pêche, c'est qu'ils sont laborieux, patients, & qu'ils ne se découragent point. Comme ils ont fréquemment leurs équipages à gages, ils en profitent le plus qu'ils peuvent, leurs bâtimens étant bien approvisionnés pour une campagne de six ou huit mois. Ils sont continuellement occupés de leur pêche; s'ils ne trouvent point de poisson dans l'endroit où ils comptaient s'établir, ils en vont chercher un autre, & suivant les circonstances ils changent plusieurs fois de parages, la grande habitude qu'ils ont de la pêche leur indiquant, au moins avec quelque vraisemblance, le lieu où ils doivent se porter; & lorsqu'à force de travail ils en ont trouvé un favorable, ils en profitent, travaillent avec toute l'activité possible, & reviennent avec une bonne cargaison: ce qui n'arrive pas aux pêcheurs impatients, qui ne trouvant point de poisson au lieu qu'ils s'étaient proposé d'occuper, reviennent à demi-charge; au contraire, quand les Hollandais désespèrent de faire une bonne pêche de morue, ils essaient de parfaire leur cargaison avec du hareng ou du maquereau, s'étant approvisionnés au départ des ustensiles qui conviennent pour ces pêches.

286. COMME ils tiennent la mer fort long-tems, s'ils sont pris d'une tempête, ils amènent leurs vergues, ils mouillent une bonne ancre avec deux ou trois cables épissés les uns au bout des autres; ils ferment les écouteilles, amarrent la barre du gouvernail, & attendent le beau tems, étant renfermés dans leur bâtiment.

287. DE même quelques bâtimens français étant partis pour pêcher du maquereau sur les côtes d'Islande, & n'y trouvant que peu de poisson, se sont hasardés d'aller pêcher de la morue sur le grand banc, quoiqu'ils ne fussent pas équipés pour cette pêche; & ils sont revenus au bout de

quatre mois avec une assez bonne cargaison , ayant salé leurs morues dans les barils qui étaient destinés pour le maquereau.

288. EN ce cas les équipages souffrent beaucoup de la rigueur du climat , n'étant point à l'abri , comme ils le sont dans les navires équipés pour la morue verte ; & les bâtimens qui vont à la pêche du maquereau , ayant leur pont fort bas , & un grand coffre , ils sont fort incommodés par les coups de mer qu'on éprouve dans ces parages : néanmoins avec un peu plus de fatigue , ils sont parvenus à faire leur pêche avec autant de succès que ceux qui étaient appareillés pour la pêche de la morue.

289. COMME la bonté des appâts contribue beaucoup au succès de la pêche , on a proposé plusieurs moyens de s'en procurer ; c'est à ceux qui ont beaucoup fréquenté ces mers , & pratiqué la pêche de la morue , à prêter une singulière attention pour s'en procurer , & à faire sur cela toutes les tentatives qui pourront leur promettre quelque succès.

Idées générales des fonds , & des circonstances favorables à la pêche.

290. OUTRE ce que nous venons de dire des positions avantageuses pour la pêche de la morue , les matelots regardent comme bons fonds ceux de roches pourries , de coquillages , & aussi ceux de terre grasse ; les fonds rouges sont pour l'ordinaire abondans en coquillages. Les morues trouvant à se nourrir sur de semblables fonds , elles s'y rassemblent en quantité , ainsi que sur les fonds gris où il y a beaucoup d'équilles.

291. ON prétend que certaines productions marines rendent mollasses les morues qui en ont mangé ; telles sont , dit-on , les bourbes ou orties vagantes.

292. ON ne fait point de cas des fonds de sable pur , ainsi que de ceux de roche dure & sans débris , où les morues sont maigres , & où l'on prétend qu'il se rassemble des zoophytes , qui rendent ces poissons de mauvaise qualité.

293. LE tems le plus favorable pour cette pêche , comme pour toutes celles aux haims , est quand le ciel est couvert , & qu'il n'y a point de moture. Les vents forcés & la mer agitée sont absolument contraires à cette pêche ; car dans ces circonstances les secousses du vaisseau & la vivacité du sillage font que les plombs quittent le fond , & que les lignes se mêlent ; quand la tempête est forte , il est souvent arrivé de voir des vaisseaux chassés de dessus les bancs , & contraints de revenir , ayant couru des dangers , & fait une fort mauvaise pêche. Au contraire , quand la saison & le tems secondent l'avantage d'être sur un bon fond , la pêche devenant plus commode , on ne fait que jeter la ligne & la retirer aussi-tôt gar-

nie de morues, qui mordent avec avidité à l'appât; & l'on a vu un seul matelot prendre alors jusqu'à 125 morues & même plus de 200 en un jour. Quand cela continue, en moins de trois mois une flûte de 200 tonneaux quitte le banc avec une cargaison de 30 ou 35 milliers de morue.

Choix des postes sur le grand banc de Terre-neuve. (14)

294. LE grand banc de Terre-neuve a, comme nous l'avons dit, environ 200 lieues de longueur sur 60 de largeur vers le milieu. Les pêcheurs de morue se rendent à différens endroits sur ce banc, pour y chercher un poste avantageux. Il y a des pêcheurs qui connaissent bien mieux les postes que d'autres; ce qui fait que certains capitaines reviennent avec leur chargement complet, pendant que d'autres, après avoir resté assez long-tems sur le banc, reviennent à demi-charge; ceux-ci consomment un tems considérable à parcourir toutes les parties du banc, au lieu que les autres ne tardent pas à trouver les postes avantageux.

295. CETTE pêche se fait ordinairement depuis le 43^e degré de latitude nord, jusqu'au 45^e, à la partie qu'on appelle *le sud du banc*; on y trouve communément ce qu'on nomme *pompons* ou *môles*, qui ressemblent à un melon gros comme les deux poings, qui sont noirâtres, marqués de jaune.

296. ENTRE le 43^e & le 45^e degré de latitude, les fondes sont inégales: le plus qu'on trouve d'eau à l'acore de l'est, est de soixante brasses; quand on se porte vers l'ouest à 10 lieues de l'acore de l'est, on trouve trente-quatre brasses, par les 44 degrés de latitude; à 15 lieues de l'acore de l'est, on trouve cinquante brasses, à 20 lieues trente-six brasses; & plus on va à l'ouest, plus on trouve d'eau; de sorte qu'à l'acore de l'ouest il y en a soixante brasses.

297. ON commence à s'établir au poste le plus au sud, puis on s'avance dans le nord par l'est, en cherchant les bancs de poisson qui se trouvent ordinairement dans la première saison du nord à l'ouest, & de là vers le milieu; & dans l'arrière-saison on retourne aux endroits où l'on a commencé à faire la pêche. Ainsi, pour donner une idée de la marche des pêcheurs, les parages aux environs du sud sont fréquentés depuis la mi-avril jusqu'à la mi-juin; ensuite depuis la fin de juin jusqu'à la fin d'août,

(14) Comme la carte de ce banc & des côtes de l'isle qui porte le même nom, se trouvent dans tous les atlas, j'ai cru devoir, par économie, supprimer celle qu'on avait ajoutée aux planches qui appartiennent à cette section, en conservant cependant la

description des principales parties de ce banc. J'en userai de même à l'égard d'une seconde carte représentant les côtes d'Angleterre, de Danemarck, de Norwege, de l'Islande, de la terre de Labrador, &c. qui m'a paru aussi inutile que l'autre.

on fréquente le milieu du banc; & à la fin de la saison, en septembre, octobre & même le commencement de novembre, on revient aux environs du sud, où l'on a commencé la pêche dans la nouvelle saison. C'est ce qu'on appelle par cette raison la *pêche du sud*.

298. Du côté de l'ouest, par les 46 degrés de latitude, à environ 30 lieues de l'acore de l'est, sont des roches que les pêcheurs de Normandie nomment les *vaches noires* ou *nervaches*. Ce banc n'a guère qu'une lieue & demie d'étendue; on y prend beaucoup de morues depuis le mois de juillet jusqu'à la fin d'août. On dit que la plupart ne sont pas grosses, qu'elles sont grasses & vives, & de couleur noirâtre, le poisson y étant attiré par beaucoup de capelans qui y fréquentent dans cette saison. On trouve en cet endroit 10, 12, 15, 20 brasses d'eau. La pêche est fort difficile dans la partie du nord, par les 47 & 48 degrés de latitude, à cause des courans & qu'il y a une grande profondeur d'eau; on y fait néanmoins de bonnes pêches à 10 lieues ou à peu près de la côte de l'est.

299. Aux environs du 45^e degré, vers le milieu du banc, il y a beaucoup de crabes; plus au sud, ce sont des équilles; & vers le nord, le fond est verd, les cordes revenant chargées de cette couleur, & il y a beaucoup de tellines qui sont brunes en-dehors, dont les morues font leur pâture.

300. IL est bon de savoir, outre cela, que la saison la plus commode pour cette pêche, est depuis la mi-avril jusqu'à la fin de juin, parce que les vents de sud-sud-ouest qui règnent pour lors, amènent la douceur & les calmes qui engagent les morues qui ont frayé à quitter les baies; elles arrivent peu à peu sur les bancs, où elles se trouvent rassemblées en juillet.

301. LES pêcheurs prétendent que les morues ne faisant que passer sur le banc en août, la pêche y est accidentelle, outre que dans ce tems elles ne sont pas de bonne qualité. Elles paraissent en plus grande abondance en octobre; mais il faut les aller chercher sur les acores & les bords des banôs. Quoique toutes ces remarques des pêcheurs se trouvent assez fréquemment en défaut, les capitaines doivent les connaître, & essayer d'en tirer le meilleur parti qu'il leur est possible.

Des ports de France où se font principalement les déchargemens au retour de la pêche de la morue verte.

302. LES armemens pour la pêche de la morue verte, qu'on destine à l'approvisionnement de Paris, de la Picardie & de la Champagne, se font à Dunkerque, Gravelines, Fescamp, le Tréport, Dieppe, Honfleur, Nantes, S. Malo; ceux qui arrivent de bonne heure, sont pour l'ordinaire leur

déchargement à Dieppe, d'où la morue nouvelle est chassée par terre à Paris; d'autres bâtimens, dont le retour est plus tardif, font leur déchargement aux ports de l'embouchure de la Seine, & le poisson est transporté par eau à la capitale; celle qui doit être distribuée le long de la Loire & du côté de Bordeaux, se fait par des bâtimens qu'on équipe à Olonne, à Nantes, au Croisic, à la Rochelle: mais les lieux où l'on doit faire le déchargement, changent suivant les spéculations des armateurs.

303. LES navires de Tréport, Fescamp, des Sables d'Olonne & du pays d'Aunis, &c. ont souvent fait deux voyages par an, dont l'un, nommé *voyage de prime*, fournissait une pêche plus abondante d'un tiers que celle du second voyage, dit *de tard*; mais la morue de ce second voyage était beaucoup meilleure que l'autre qui se faisait en avril, mai, juin & juillet, saison où l'on prétend que les morues sont de moins bonne qualité. On dit même qu'anciennement quelques navires ont fait trois voyages dans une année; mais cela n'est plus praticable, parce qu'on met quelquefois six à sept mois au voyage de prime, à cause de la rareté de la morue.

304. QUELQUES Basques qui font venir leur sel de l'isle de Ré par des barques, sont en état de partir de bonne heure, pour se rendre directement sur le grand banc; & quand la pêche est favorable, ils peuvent faire deux voyages: mais cela est maintenant fort rare.

305. LORSQUE les Normands ne tirent pas leur sel par des barques, outre qu'ils sont plus éloignés du grand banc, ils sont obligés d'aller tout armés prendre leur sel à Brouage; & pour peu que la pêche ne soit pas favorable, ils ne peuvent revenir que sur la fin d'octobre. Ceux qui hâtent le plus leur armement, partent en février & mars, & d'autres ne partent qu'en avril ou mai.

306. DANS les tems que les morues donnaient très-abondamment sur le grand banc, les voyages répétés avaient pendant un tems rendu la morue si commune, que les armateurs ne retiraient pas leurs frais, & l'on se vit dans le cas de défendre de faire plus de deux voyages dans une année.

Détail. des armemens.

307. LES bâtimens qu'on emploie pour la morue sont depuis quarante jusqu'à cent cinquante tonneaux; ceux-ci sont ordinairement de Honfleur; ceux de Fescamp, de Saint-Malo & de Grandville ne passent guere cent à cent vingt tonneaux, & la plupart sont de quatre-vingt-dix: leur forme varie trop, suivant les ports où ils ont été construits, pour que je puisse entrer à ce sujet dans de grands détails; ainsi je me bornerai à représenter, *pl. I*, un grand navire Terreneuvier, établi pour la pêche, comme

Je l'expliquerai dans la suite ; (15) mais il est essentiel que ces bâtimens soient forts de membres , pour être en état de résister aux grosses mers où ils s'exposent. Il est bon qu'ils aient au moins un pont avec de grands gaillards , ou deux ponts sans gaillards ; & ceux-ci sont les plus en usage , parce que l'établissement pour la pêche s'y fait avec beaucoup plus de facilité & bien moins de dépense.

308. LES bâtimens de la côte de Normandie passent pour être plus forts , plus simples , & en même tems plus commodes que ceux de Bretagne : mais je n'oserais l'affirmer ; car chacun estime ce qui lui appartient.

309. DANS les ports de Honfleur & de Nantes , on fait quelquefois usage de vieux vaisseaux de commerce qu'on a radoubés & reliés , & on prétend qu'ils ont l'avantage d'être bons voiliers ; mais communément on emploie pour la morue , des bâtimens qui sont construits exprès pour cette pêche.

310. LES pinques des Olonnais sont ordinairement fort bonnes , tant pour la marche que pour la solidité. On emploie à Olonne , pour la morue , des navires du port de soixante & dix à quatre-vingts tonneaux , qui ont depuis quarante-sept jusqu'à cinquante-cinq pieds de quille , & soixante à soixante-cinq pieds de longueur totale ; ils ont deux ponts & un gaillard , quatre pieds d'entre-pont ; leur largeur est depuis dix-neuf jusqu'à vingt-un pieds , & ils sont percés pour huit canons de deux livres de balle ; leur creux sous les barrots du premier pont jusqu'à la quille , est de sept à huit pieds ; leur équipage depuis dix-huit jusqu'à vingt hommes.

311. UN bâtiment Normand aura ordinairement dix-huit pieds de bau entre les membres ; de la tête de l'étrave à celle de l'étambot soixante-deux pieds ; onze pieds de tirant d'eau , avec deux ponts , & un gaillard avant & arrière.

312. EN voilà suffisamment pour donner une légère idée des bâtimens qui vont à Terre-neuve.

Approvisionnement pour la campagne.

313. LES uns & les autres prennent , 1. le sel dont ils ont besoin relativement à leur grandeur , sur le pied de deux tonneaux & demi de sel pour mille morues (le tonneau composé de six barriques , & la barrique de cent vingt pots). 2. Des vivres pour neuf mois au moins. 3. Des menus

(15) Il ne me paraît point nécessaire d'employer , comme on l'a fait dans l'original , la moitié d'une planche pour représenter une flotte entière de bâtimens Terre-neuviens , vus à différentes distances. Le plus gros d'entr'eux suffit pour donner une idée de tous les autres.

ustensiles de pêche : le tout proportionnellement à la grandeur des bâtimens & à la force de l'équipage.

315. UN bâtiment de quatre-vingt-dix tonneaux a ordinairement dix-neuf hommes d'équipage ; d'autres plus forts en ont vingt-cinq ou trente, & alors ils doivent prendre un chirurgien : on en trouve sur la côte de haute-Normandie qui sont autant matelots que chirurgiens. Pour les petits équipages au-dessous de vingt hommes, où l'on n'embarque point de chirurgien, on cherche un matelot qui sache saigner, & l'on donne au capitaine quelques remèdes, qu'il emploie du mieux qu'il lui est possible ; mais les chirurgiens qui s'embarquent sur les vaisseaux moruys, travaillent comme les officiers mariniens à la préparation des morues. Ordinairement sur onze hommes d'équipage, l'état-major compris, il y a huit matelots, deux novices, & un mousse. Un navire Olonnais de dix-huit hommes d'équipage, aura pour l'ordinaire un maître, un pilote, un saleur, douze matelots, & trois ou quatre mousles ou apprentifs.

Nourriture de l'équipage sur le banc.

316. L'ÉQUIPAGE se nourrit en grande partie des petites morues qu'il pêche ; mais il convient de leur donner une fois par jour de la soupe avec des légumes secs, pois ou fèves. A l'égard du bois & de l'eau, les navires qui font la pêche sur le grand banc, emportent leur provision d'eau & de bois pour tout le voyage : ils ne relâchent point à la côte pour en faire. Il est aisé de sentir combien cette manœuvre pourrait apporter de dommage dans le succès de leur pêche.

317. ON leur donne dans le fort du travail, & par forme de récompense, un coup d'eau-de-vie ; mais pour la boisson ordinaire, rien ne ferait meilleur pour les entretenir en santé, que de leur donner l'espece de petite biere nommée en Canada *épinette* ou *sapinette*. On en peut faire en France, suivant la recette qu'on trouvera à la fin de ce paragraphe. Cette liqueur qui coûte peu, est nourrissante & anti-scorbutique. Je crois qu'elle n'en sera que meilleure en substituant du genievre aux branches de sapinette ou épicia qu'on emploie en Canada. J'en ai bu en France : d'abord elle ne me paraissait pas agréable ; mais bientôt je m'y suis fait, & je la buvais avec plaisir, la préférant au vin, parce qu'il faisait fort chaud. On donne du cidre aux équipages Normands & Bretons, qui sont accoutumés à faire usage de cette liqueur.

318. SUR la côte de haute-Normandie, on donne à un bâtiment de quatre-vingt-dix tonneaux, équipé de douze hommes, & pour neuf mois, 3400 livres de biscuit, trente-quatre barrils de petit cidre, un barril de hareng,

hareng, pour l'équipage ; deux barrils de hareng ou de maquereau , pour servir d'appâts ; 600 livres de beurre , autant de lard ; soixante pots d'eau-de-vie pour l'équipage , plus un tierçon d'eau-de-vie de soixante & douze pots , pour donner en gratification à ceux qui ont mérité cet encouragement ; par exemple , au matelot qui a pris trois morues pendant la nuit ; 80 livres de chandelle , l'huile ne pouvant pas servir dans la cale , quoiqu'on s'en serve dans l'entre-pont & sous le gaillard.

319. L'APPROVISIONNEMENT d'un petit bâtiment Olonnais , pour une campagne de prime , qui doit être de six mois , vingt-huit à trente barrils de vin blanc , 50 à 54 quintaux de biscuit , trente-cinq à quarante barrils d'eau , un cochon , la moitié d'un bœuf , & une petite quantité d'eau-de-vie : quand ils n'ont plus de vivres que pour un mois , que la pêche ait été avantageuse ou non , ils appareillent pour la France.

320. A Saint-Malo , on fournit pour chaque homme trois quintaux de biscuit , 50 livres de beurre , 50 livres de lard , une velte d'eau-de-vie , une barrique & deux tierçons de cidre.

321. DANS d'autres ports , on fournit pour chaque homme trois quintaux de biscuit , deux barriques de vin , 20 livres de lard , 6 livres de beurre , 5 livres de graisse douce , une demi-barrique d'eau-de-vie pour vingt hommes , 100 livres de chandelle pour tout l'équipage , 150 livres de fromage de même pour tout l'équipage , 100 livres de morue sèche , 40 à 50 livres d'huile d'olive , toujours pour tout l'équipage , en outre des harengs , des sardines , de l'ail , des oignons.

322. Ces approvisionnemens de vivres varient dans les différens ports , suivant l'usage où sont les matelots de s'accommoder mieux de certains alimens : par exemple , pour les boissons , ici c'est du vin , là du cidre , ailleurs de la bière ; pour les légumes , ce sont tantôt des fèves , tantôt des pois ou des pommes de terre , ou du gruau. J'ai cru qu'on n'exigerait pas que j'entraissè dans de plus grands détails , & que quelques exemples seraient suffisans.

Maniere de faire la sapinette.

323. POUR faire une barrique de sapinette , il faut avoir une chaudière qui tienne au moins un quart de plus. On l'emplit d'eau , & dès qu'elle commence à être chaude , on y jette un fagot de branches d'épinette rompue par morceaux. Comme l'épinette est une espèce d'épicia ou picea , on peut sans aucun inconvénient faire cette liqueur avec des branches de l'épicia ordinaire , ou encore mieux avec des fruits du genévrier , même avec ses branches. Quoi qu'il en soit , ce fagot d'épicia doit avoir

vingt-un pouces de circonférence auprès du lien. On entretient l'eau bouillante, jusqu'à ce que l'écorce des branches se détache très - aisément du bois dans toute leur longueur; pendant cette cuisson l'on fait torrifier ou griller dans une poêle de fer un boisseau d'avoine, & comme on ne peut avoir de poêle assez grande pour faire cette opération en une fois, on la fait à plusieurs reprises. On fait encore griller une quinzaine de galettes de biscuit de mer, ou à leur défaut 12 à 15 livres de pain coupé par tranches. Et quand ces différentes matieres sont bien rôties, on les jette dans la chaudiere, & elles y restent jusqu'à ce que l'épinette soit bien cuite: alors on retire de la chaudiere toutes les branches d'épinette, & l'on éteint le feu. L'avoine & le pain se précipitent au fond; mais les feuilles d'épicia flottent sur l'eau, & il faut les en retirer avec une écumoire, ou en passant la liqueur au travers d'une passoire. Ensuite on délaie dans la liqueur six pintes de melasse ou gros sirop de sucre, ou à son défaut 12 à 15 livres de sucre brut.

324. ON entonne sur - le - champ cette petite biere dans une futaille fraîchement vidée de vin rouge; & quand on veut qu'elle soit plus colorée, on y laisse la lie avec cinq à six pintes de ce vin.

325. QUAND cette liqueur n'est plus que tiède, on y délaie une chopine de levure de biere que l'on brasse bien fort, afin de la mêler avec la liqueur; puis on acheve de remplir la barrique jusqu'au bondon qu'on laisse ouvert.

326. CETTE liqueur fermente & jette dehors beaucoup d'écume & de faletés; à mesure qu'elle se vuide, on a soin de la remplir avec une portion de la même liqueur qu'on a conservée à dessein dans quelque vaisseau de bois.

327. Si l'on bondonne la barrique au bout de vingt-quatre heures, la sapinette reste piquante comme du cidre; mais quand on ne ferme la bende qu'après que la fermentation est passée, elle est plus douce.

328. CETTE liqueur est très-rafraichissante & fort saine; & quand on y est accoutumé, on la boit avec plaisir, sur-tout en été.

329. EFFECTIVEMENT, Bartolin prétend que la biere où l'on emploie des copeaux de sapin, au lieu de houblon, est très-saine & fort agréable (16).

(16) On trouve dans les Mémoires de l'academie de Suede plusieurs détails sur cette boisson & ses avantages. On en use communément en Canada, dans la Nou-

velle-Yorck & dans l'Albanie. Elle mériterait d'être mieux connue & suppléerait à la biere lorsque les grains sont chers.

Des conditions des matelots qui s'engagent pour la pêche de la morue.

330. LES conditions des pêcheurs avec les armateurs sont arbitraires; quelques équipages sont aux gages des armateurs; & quoique le plus grand nombre soit à la part, on voit de grandes différences dans les conditions de leur engagement.

331. COMME les Normands, les Bretons & les Poitevins ont des usages différens dans leurs ports, lorsqu'ils vont s'embarquer hors de leur pays, chacun veut suivre l'usage auquel il est accoutumé.

332. QUOIQU'IL ne soit plus guere d'usage que les matelots s'engagent pour la campagne, & que presque tous veuillent être à la part, il faut cependant donner quelques exemples des conventions qu'on faisait lorsqu'on prenait des matelots à gage. L'armateur, qui avait tout le produit de la pêche, payait aux équipages, savoir, au capitaine depuis 8 jusqu'à 1200 liv. & il avait en outre au retour de la campagne 3 liv. pour le premier millier de morues, & 50 sous pour chaque autre millier, de plus deux lots dans le cinquieme du produit de la pêche, en outre un barril d'huile & un de morue.

333. Le second avait depuis 350 jusqu'à 500 livres; en outre, comme le capitaine, 3 liv. pour le premier millier de morues, & 50 sols pour les autres, avec un lot dans le cinquieme du produit, un barril d'huile & un de morue.

334. LORSQU'ON détachait des chaloupes pour pêcher des appâts, comme cela se pratique principalement pour la morue seche, ainsi que nous l'expliquerons dans la suite, les matelots de ces chaloupes, qu'on nomme *caplaniers*, avaient cent quatre-vingt à cent quatre-vingt-dix livres d'appointemens, & en outre la gratification par millier de morues.

335. ON donnait aux simples matelots depuis douze jusqu'à trente liv. par mois.

336. QUAND les vaisseaux passent le détroit de Gibraltar, ce qui n'arrive guere que quand on a fait de la morue seche, du jour qu'il entre dans le détroit, le capitaine a cinquante à soixante livres d'appointemens par mois, & les autres officiers à proportion.

337. MAIS dans presque tous les ports les expéditions se font à la part. Alors l'armateur propriétaire du navire fait toute la dépense pour la mise dehors, agrès, vivres, ustensiles, &c. & il retire plus ou moins du produit de la pêche, suivant l'usage des ports où se font les armemens. Par exemple, les équipages de Honfleur & de Nantes ont le tiers du produit de la pêche, c'est-à-dire du poisson marchand & des huiles, sur quoi ils paient l'intérêt de toutes les avances qui ont été faites par l'armateur.

338. L'ÉQUIPAGE prélève encore à son profit le dixieme poisson, à cause du tiers du sel qu'il paie lorsque la cargaison est au-dessus de trente milliers de morues : si elle excède cette quantité, l'équipage a alors seulement le onzieme poisson. Cette regle n'est cependant pas générale ; car les équipages de Grandville ont le cinquieme du produit de la pêche ; mais le cinquieme n'est déterminé qu'après que tous les frais & avaries ont été prélevés sur la masse. Ils ne paient point, à la vérité, l'intérêt des avances ou pot-de-vin qu'ils reçoivent avant le départ ; mais il y a toujours une partie de ce cinquieme qui tourne au profit de l'armateur, & voici comme cela se fait ; prenons un exemple pour rendre la chose plus sensible. Le cinquieme du produit net est de 3000 livres. Cette somme doit être partagée en autant de lots, plus un, qu'il y a d'hommes d'équipage : j'en suppose quatorze, un capitaine, un second, neuf matelots, deux novices, un mouffe ; 3000 livres divisées par quinze, font pour chaque lot 200 livres. Le capitaine prend deux de ces lots, le second un lot & demi, chaque matelot prend un lot, chaque novice un demi-lot, le mouffe un quart de lot. Dans notre supposition nous avons distribué treize lots trois quarts ; mais comme le cinquieme a été partagé en quinze lots, il reste un lot & un quart qui tourne en bénéfice à l'armateur : c'est ce qu'on appelle *le bon lot*. Il n'est pas un objet considérable pour la pêche de la morue verte ; mais comme il y a beaucoup de novices & de mouffes sur les bâtimens qui vont à la morue sèche, le bon lot devient un objet intéressant. Saint-Malo suit cette méthode pour la morue sèche, mais non pas pour la verte.

339. D'AUTRES fois le capitaine leve pour la part de l'équipage, depuis 1000 jusqu'à 1800 livres, suivant la grandeur du bâtiment & le nombre des matelots ; les pilotes prennent la moitié de cette somme ; les autres officiers, comme le contre-maitre, le chirurgien, le charpentier, le saleur, l'éteteur, depuis 3 jusqu'à 400 livres ; les matelots, de 200 à 270 livres ; les novices, de 90 jusqu'à 160 livres ; & les mouffes, de 50 à 90 livres. En ce cas, la perte & le profit se partagent pour chacun au marc la livre, à proportion des gages que nous venons de marquer.

340. LES Olonnais font au tiers du produit, tant des morues marchandes que du rebut, ainsi que des huiles, rogues, langues & naufe ou noulas. Les têtes, oreilles & flanchets, de même que les fletans salés, sont partagés par moitié entre les intéressés à l'armement, & les équipages. Ces derniers ne reçoivent point d'avances au départ ; on leur donne seulement un pot-de-vin, qui est gagné aussi-tôt qu'ils ont mis dehors : ou pour rendre le partage des Olonnais plus sensible, quand on a vendu le poisson, l'huile, les raves, s'il y en a, les deux tiers de l'argent que produit cette

vente, appartiennent à l'armateur, & l'autre tiers à l'équipage. Pour faire ce partage, on divise le produit de la vente en soixante parts & demie; il y en a quarante-trois pour l'armateur, quinze pour les matelots, deux & demie pour le capitaine, qui en leve encore une sur les quatre mouffes, & l'armateur trois; mais il donne aux mouffes 24 livres au départ, & 15 livres au retour.

341. LE maître leve en outre sur toute la vente, avant le partage, un chapeau estimé 130 livres, qui passe en avaries communes; sur quoi il donne 30 livres à son pilote. On préleve encore sur la masse, avant de faire le partage, les avaries communes.

342. EN tems de guerre, la mise se prend sur ce qui revient à l'armateur. L'équipage n'entre point dans cette mise, mais seulement dans l'estimation du corps du bâtiment, qui tire aussi sa part. Les matelots ont le tiers de ce qui provient des morues, & ils entrent dans les frais de déchargement, ainsi que dans le paiement des rançons, quand ces navires sont pris: ils sont pareillement tenus de l'escompte, quand ils veulent être payés comptant.

343. DANS les vaisseaux Normands, les matelots n'entrent pas en compte pour les ustensiles & instrumens nécessaires pour cette pêche, lesquels sont fournis par l'armateur. La raison de cela est, que les matelots de haute-Normandie paient le tiers des frais & avaries de la pêche, & dans la basse-Normandie ils paient le cinquieme.

344. Nous pourrions ajouter ici beaucoup d'autres conventions; mais ce que nous venons de dire suffit pour faire appercevoir qu'elles different beaucoup les unes des autres.

Des menus ustensiles nécessaires pour la pêche de la morue verte.

345. IL faut avoir des barrils de pêcheurs semblables à A, *pl. II, fig. 1.* dont les bords d'en-haut soient garnis d'un bourrelet de paille, pour que les pêcheurs qui sont dedans ne se blessent point. La plupart ont un second fond à un pied au-dessus du premier, pour élever les pêcheurs & égoutter l'eau. Sur ce fond est un couffin de paille garni de toile à voile: quelques-uns ont seulement leurs pieds dans des sabots. On verra dans la suite que ceux qui préparent leurs morues dans des tonnes ou barrils, s'équipent un peu différemment. Les barrils doivent être plus larges par le bas que par le haut, cette largeur d'en-bas étant très-propre à leur donner de l'affiette; & il convient qu'ils soient plus étroits par le haut, afin que le pêcheur qui est dedans, ayant un tablier de cuir qui déborde sur le barril, soit moins exposé à être mouillé. Le tablier de cuir a une

bavette qui remonte jusques sous le menton , & qui est nécessaire ; car 50 ou 60 brasses de cordages qui sortent de la mer répandent beaucoup d'eau : d'ailleurs ce tablier & cette bavette les garantissent du vent qui est souvent très - froid & humide dans ces parages. Au milieu du barril est une estrope *g*, de corde, dans laquelle passe un cordage , qui sert à l'amarrer , afin que les mouvemens du roulis ne puissent l'ébranler. Il faut autant de ces barrils qu'il y a de pêcheurs.

346. CETTE façon d'amarrer les barrils ne paraît pas assez solide aux pêcheurs de Grandville : ils ont trois crampes de bois *S* , qu'ils clouent sur le pont autour du barril , à distance égale ; ils font au barril vis-à-vis chaque crampe , deux petits trous près l'un de l'autre , dans lesquels ils font passer une corde , dont les deux bouts qui restent en - dehors viennent s'attacher sur la crampe , à l'endroit où elle est entaillée. Cela ne leur paraît point encore suffisant ; ils placent entre chaque crampe un taquet *R* , dont le dos appuie fortement contre le barril. De cette manière le barril ne peut faire aucun mouvement , quelque roulis & tangage qu'il y ait.

347. *B* est un barril ou une baille à peu près semblable aux barrils de pêche. On l'appelle *baille aux foies* , parce qu'elle sert à mettre les foies. Ces barrils n'ont point d'estrope , parce que n'étant pas au bord du bâtiment , ils ne courent point risque d'être renversés à la mer.

348. ON voit à ce barril , une échancrure qui le rend commode pour y jeter les foies , & aussi pour les en retirer quand on veut le vider. Il suffit d'avoir assez de ces barrils pour en mettre un auprès de chaque habilleur.

349. ON ne se sert point de ces barrils dans les navires de Grandville ni de Saint-Malo. Le décoleur a auprès de son barril une manne d'osier *D* , dans laquelle il met les foies. Lorsque cette manne est pleine , un mouffe vient la prendre & va la vider dans des barriques à l'huile qui sont placées sur l'arrière du bâtiment : on le nomme *soaffier*.

350. *C* est un *gaffot* , qui sert à plusieurs usages , particulièrement à saisir & tirer à bord les grosses morues , ou celles qui ne sont pas bien saisies par les haims ; quelquefois même à mettre les morues élanguées à portée des étêteurs , sur-tout celles qui sont prises par les pêcheurs du gaillard.

351. L'ÉTÊTEUR en fait aussi usage pour prendre les morues qui sont autour de son barril & les amener à lui ; mais pour mettre à portée des étêteurs les morues pêchées par les gens de l'arrière du bâtiment , il est aisé de sentir que communément le gaffot recourbé par en-bas ne serait pas fort commode ; aussi se sert-on ordinairement d'un autre instrument

que l'on nomme *piquoir* T ; c'est une broche de fer d'un pied de long , pointue par un bout , & ajustée par l'autre à un manche de bois de trois pieds de long environ. V , est le fer du piquoir.

352. D , sont des mannes dont on se sert pour y mettre les langues , les foies , & pour transporter les issues , &c.

353. E , représente une palette avec laquelle les mouffes portent le sel aux saleurs & saumureurs.

354. F , *fig. 2* , est une ligne de pêche , à l'extrémité de laquelle est attaché le plomb G , qui doit la faire caler jusques sur le fond. On embarque ordinairement quatre lignes pour chaque pêcheur ; elles doivent avoir plus de 90 brasses de longueur , & quelquefois on en épisse deux bout à bout.

355. H , est une ligne moins grosse , qui forme l'empile de l'haim I : on a coutume d'embarquer quatre cents haims de différentes grosseurs , & autant de plombs qu'il y a de pêcheurs , avec d'autres encore pour le rechange , ou pour remplacer ceux qui se perdent.

356. K , grand haim , avec son empile , dont on se sert dans les parages où les morues sont fort grosses. On en a représenté un dans sa grandeur naturelle à la fin de la première section de la première partie ; de plus , on en donne de cette sorte aux novices qui romproient des haims moins forts , parce qu'ils ne savent pas juger si l'haim tient une morue , ou s'il est accroché à quelque corps étranger.

357. L , petit instrument nommé *élangueur* , ou à Grandville *digue* ; c'est un morceau de fer long de sept à huit pouces , pointu par les deux bouts. Chaque pêcheur a son élangueur piqué obliquement auprès de lui dans la lisse ; quand il a retiré l'haim de la bouche du poisson , il le pique à l'élangueur par le derrière de la tête , où il reste la bouche ouverte , pour lui détacher la langue , comme nous l'expliquerons dans la suite. Il y a au milieu de sa longueur un trou , dans lequel passe un bout de ligne qui est amarré à la lisse , pour prévenir que l'élangueur ne tombe à la mer quand le pêcheur décroche la morue. Lorsqu'un pêcheur quitte le travail , il met son élangueur dans un petit panier pendu à la lisse.

358. M , est une espèce de couperet qu'on nomme *couteau à habiller*. Chaque habilleur doit avoir le sien : assez souvent ce couteau est fait comme M 2.

359. N , est un couteau à deux tranchans , qui sert à emporter les têtes , & qu'on nomme par cette raison *ételeur*.

360. O , autre couteau nommé *nautier* , parce qu'il sert à détacher les noues.

361. On se sert de futailles ordinaires , dans lesquelles on met l'huile qu'on a retiré des foies.

362. Q, manette ou truble, qui sert à différens usages, entr'autres à tirer à bord de très-gros poissons, qui pourraient rompre les haims ou les lignes. Il y en a de différentes formes, mais qui sont aussi bonnes les unes que les autres.

363. ON voit à la poupe du gros vaisseau, *pl. III, fig. 2*, un matelot qui essaie d'attraper des oiseaux avec un pareil instrument : quelquefois il sert encore à prendre des capelans lorsqu'ils sont à la surface de l'eau.

364. R, monceau de sel : les mousses prennent du sel sur une palette, pour le porter au saleur.

365. S, hérifson à fauquets : il y a peu de bâtimens qui s'en fournissent. Je crois qu'il sert à retirer du fond de la mer une ligne qui aurait échappé à un ligneur.

366. X, grande pelle pour jeter à la mer les issues.

367. Y, petits barrils pour saler à part les langues & les noues, qu'on destine à faire des présens.

368. PUISQUE le bâtiment doit être garni de tous ses agrès, il s'ensuit qu'on doit embarquer son rechange en cordages, voiles, vergues, &c. car étant fréquemment exposé à de gros tems, il faut avoir de quoi réparer les avaries.

369. VOILA une énumération sommaire des principaux ustensiles nécessaires à ceux qui vont à la pêche de la morue verte.

370. Nous allons reprendre ceux qui sont plus dignes d'attention, pour en parler en détail. A l'égard des moins importans, nous ne nous en occuperons que quand l'occasion s'en présentera.

Des lignes & plombs.

371. LES lignes dont se servent les pêcheurs Terre-neuviens ont six, huit, neuf, & quelquefois dix lignes de circonférence, & environ 75 à 90 brasses de longueur. Elles doivent être fortes, sur-tout quand on pêche dans des parages où les morues sont grosses. Cependant il est important qu'elles soient fines, non-seulement pour ne point effaroucher le poisson, mais encore pour que le pêcheur sente mieux quand il y en a de pris, & enfin pour qu'elles soient plus maniables & plus aisées à relever. Ainsi il faut avoir soin qu'elles soient faites de bon chanvre bien fabriquées, point trop torfés, afin d'être plus fortes, plus maniables & ne point prendre de coques : comme il faut que le plomb porte au fond de la mer, on est quelquefois obligé d'épissier bout à bout deux lignes.

372. ON frappe au bout de ces lignes un plomb qui a quelquefois la forme d'une poire, d'autres fois celle d'un cylindre ; son poids est de 5 à 5 livres

5 livres & demie, ou 6 livres, suivant la volonté des pêcheurs. En général, il doit être d'autant moins lourd, que les lignes sont plus fines; & les pêcheurs fatiguent d'autant plus que le plomb est plus pesant. Cependant il faut qu'il le soit assez pour entraîner promptement la ligne au fond, & résister aux efforts que la dérive & les courans pourraient faire pour l'emporter.

373. ON frappe à la ligne principale, dont nous venons de parler, la pile qui doit porter l'haim. Cette pile est souvent de la même grosseur que la principale ligne, & quelquefois elle est plus fine.

374. CETTE pile ou empile a 2 ou 3 brasses de longueur, suivant que le navire est plus ou moins élevé sur l'eau. D'où il suit qu'il faut que les piles soient plus longues pour les ligneurs ou lignottiers qui sont sur le gaillard, que pour ceux qui sont sur le bel; ceux-là fatiguent davantage, ayant à tirer le plomb avant que le poisson soit hors de l'eau, attendu la longueur de la pile.

375. LES pêcheurs de la côte de haute-Normandie, accoutumés à pêcher au libouret, frappent volontiers leur empile sur une avalette de bois, dont ils proportionnent la grosseur à celle de l'haim; mais cela ne se pratique point ordinairement.

376. SUIVANT ce que nous avons dit, le plomb est destiné à faire caler les lignes & les haims; ainsi son poids doit être proportionné à la grosseur des lignes, à celle des haims, & à la profondeur où il doit descendre. Néanmoins son poids n'est déterminé sur aucune règle fixe; il varie même suivant la volonté des pêcheurs. Mais ordinairement pour les haims du banc, le plomb est de 5 à 5 livres & demie; pour ceux de Férol, de 3 à 4 livres. Le plomb s'attache à la ligne même, & dans les petits bâtimens on ne laisse qu'une brasse de distance entre l'haim & le plomb.

Des haims.

377. QUOIQUE nous ayons amplement parlé dans l'introduction à la première section de la première partie, des haims qui servent à la pêche de la morue; quoique nous les y ayons fait graver dans leur grandeur effective sur les planches de la première section, & que nous ayons expliqué les différentes façons de les empiler, il convient, sans répéter ce que nous avons déjà dit, d'entrer dans quelques détails sur ceux qui servent à la pêche de la morue; ce qui ne dispensera pas de consulter ce que nous en avons dit aux endroits cités.

378. LES haims pour la pêche de la morue en Amérique, doivent être les uns d'un fer bien liant, les autres d'acier. Nous avons déjà dit que ceux-

ci étaient préférables dans les parages où il n'y a point de roches ; mais qu'on préfère ceux de fer dans les endroits où il y a des roches , parce que les haims d'acier sont sujets à rompre , lorsqu'ils s'accrochent à une pierre.

379. LES pêcheurs donnent différentes courbures à leurs haims , chacun estimant que celle qu'il a adoptée est préférable aux autres. Ces courbures sont souvent relatives aux différentes manières de pêcher ; car on verra dans la suite que tous les pêcheurs ne jettent pas leur ligne de la même façon ; l'usage établi dans chaque port y a aussi beaucoup de part. Communément les haims des Normands sont plus ferrés de la pointe que ceux des Olonnais ; ceux-ci sont plus gros & faits à la forge , au lieu que les Normands font les leurs avec du fil de fer qu'ils travaillent à froid. Ils sont ordinairement la pointe un peu renversée en-dehors , afin , disent-ils , que si le poisson (comme cela arrive assez souvent) voulait rejeter l'haim après l'avoir avalé , la pointe s'enfonçant dans les chairs , l'haim ne pût sortir. Pour moi , je crois que le principal avantage consiste en ce qu'en renversant ainsi la pointe de l'haim , on fait saillir en-dehors celle du barbillon.

380. Il paraît encore que , quand la tige de l'haim forme une ligne droite avec l'empile , elle a plus de disposition à sortir , que quand cette tige est courbe ; parce qu'alors l'haim étant tiré obliquement , la pointe a plus de disposition à entrer dans les joues , les ouies , ou dans d'autres parties charnues.

381. MAIS l'article le plus important à mon avis , est d'avoir soin que la pointe des haims , ainsi que celle des barbillons , soit aigüe , & que le barbillon soit bien détaché du corps de l'haim. Peut-être que , pour se procurer cet avantage , & éviter que les haims ne rompent dans les fonds de roches , on pourrait rapporter au bout de l'haim de fer une pointe d'acier. On dira probablement que cette pointe se détremperait en étamant les haims ; mais on pourrait prévenir cet inconvénient , en trempant l'haim dans de l'étain fondu , couvert de graisse , comme quand on fait le fer-blanc ; & en ne trempant point la pointe dans le métal , la chaleur de l'étain ne serait pas capable de détruire la trempe. Je conçois toutes ces choses praticables : mais aussi les frais pourraient devenir trop considérables , relativement à la quantité d'haims que l'on consomme pour cette pêche.

382. C'EST un principe général , qu'il faut proportionner la force des haims à la grosseur des poissons qu'on se propose de prendre ; & comme c'est sur le grand banc qu'on prend les plus grandes morues , on les pêche avec les plus gros haims. Si les morues ne sont pas aussi grandes à Féroë & à Port-à-Choix , dans l'ouest de l'isle de Terre-neuve , que celles du banc ,

elles le font toujours beaucoup plus que celles qu'on pêche de l'autre côté de l'isle.

383. DE plus, on se sert de grands haims quand la morue est abondante, & lorsqu'elle se tient près de la surface de l'eau; mais quand elle est rare, & qu'elle se tient à une grande profondeur dans l'eau, on se sert d'haims moins grands.

384. EN général, les Anglais & les Hollandais emploient des haims moins grands & des lignes plus déliées que les Français.

385. LES grands haims sont plus propres à écher avec les entrailles de morues, qu'on appelle *breuilles*: mais les petits sont plus commodes pour écher avec le capelan & les autres petits poissons; il en faut moins pour les couvrir de l'appât.

386. ON reproche aux petits haims de rendre la pêche plus lente, parce que les morues les avalent, & qu'il faut quelquefois ouvrir les morues pour les retirer; au lieu que cette opération est promptement faite, quand on se sert de gros haims, ce qui met en état de les remettre sur-le-champ à l'eau.

387. ON emploie quelquefois, sur-tout au petit nord, des haims à double croc, & ceux-là sont plus forts; mais les poissons refusent d'y mordre quand ils ne sont pas affamés.

388. PLUSIEURS pêcheurs mettent deux haims au bout de leur ligne, les y attachant par de fines empiles, dont une répond immédiatement au-dessus du plomb, & l'autre à une brasse plus haut. En ce cas ils tiennent cette empile plus longue, pour que les deux haims portent également sur le fond.

Etat des ustensiles qu'il faut pour un bâtiment moruier de vingt hommes d'équipage.

389. JE vais rapporter l'état des ustensiles nécessaires pour un bâtiment qui a vingt hommes d'équipage, ce qui pourra indiquer ce qu'il en faut pour des bâtimens plus ou moins grands.

390. DOUZE couteaux pour habiller; soixante lignes de pêche de soixante & dix à quatre-vingt-dix brasses de longueur, faisant trois lignes par homme; deux à trois cents haims au moins, dix pour chaque homme, quinze livres de plomb pour chaque homme, qui servent à lester les lignes, ou trois cents livres pour les vingt hommes; trente-cinq aunes de filet qui ait vingt-cinq à trente-cinq pieds de châte au milieu, & trente pieds à chacun des bouts. Le milieu doit être de sept cents mailles, d'ouverture à y passer le petit doigt; de sorte qu'à cet endroit il doit avoir sept

cents mailles de chûte : cette partie peut être de huit aunes de chaque côté. Dans une longueur de quatre aunes , les mailles doivent être d'un pouce en quarré. Le reste du filet doit être de mailles encore plus grandes , & on fait ces mailles de différente grandeur , pour prendre du capelan , du hareng , ou du maquereau ; car on embarque ce filet pour aller à la pêche des appâts : ainsi cette saine est nécessaire quand on fait la pêche de la morue sèche ; mais on en embarque rarement quand on fait de la morue verte , quoique quelquefois on se trouve dans le cas d'en faire usage , comme quand on se rencontre dans un banc de capelans qui se tient à la surface de l'eau.

Des appâts pour la morue.

391. Nous l'avons déjà dit , le choix des appâts est une chose très-importante pour faire promptement une bonne pêche. Rien n'est plus vorace que les morues , particulièrement celles du grand banc , peut-être à cause de l'énorme quantité qui s'y rendent. Quand elles sont affamées , elles avalent tout ce qui tombe à la mer. On a trouvé dans leur estomac des *manigots* ou mitaines , des couteaux , des pierres , & quoique gorgées de poissons , elles se jettent quelquefois sur des haims qui ne sont point garnis d'appâts ; ainsi , à l'arrivée des bâtimens , il suffit souvent de leur présenter un leurre , qui est , comme nous l'avons dit dans la première partie , première section , un morceau d'étain ou de plomb qui imite très - grossièrement la forme d'un poisson ; on a seulement soin qu'il soit brillant ; c'est pour cela que quelques - uns étament ceux de plomb. D'autres fois le leurre n'est autre chose qu'un morceau de drap de quelque couleur éclatante : mais souvent les morues refusent de mordre à ces appâts ; c'est pourquoi les pêcheurs leur présentent des morceaux de viande salée ou de lard , qui , ayant souffert quelqu'altération , ne sont point propres à la nourriture de l'équipage , des maquereaux ou harengs salés qu'on emporte dans des barrils , comme nous l'avons dit. Les maquereaux étant plus gros que les harengs , ils ont l'avantage de pouvoir servir à amorcer plusieurs haims ; mais aussi - tôt qu'on a pris quelques morues , on amorce avec le cœur , ou une mâchoire sanglante , souvent même avec les entrailles ou *breuilles*. On sacrifie encore à cet usage les têtes ou la chair de quelques petites morues , mais jamais les foies , qu'on met à part pour en retirer de l'huile.

392. QUOIQUE les morues se mangent les unes les autres , & qu'on en ait trouvé dans l'estomac de quelques grosses morues jusqu'à quatre petites , il y a néanmoins d'autres poissons dont les morues sont tout autrement friandes ; tels que les grondins , les maquereaux , les harengs , sardines , capelans , toutes sortes de crustacées & des coquillages : mais la plupart de

ces appâts étant rares , on se contente quelquefois , après avoir amorcé un haim avec des issues de morue , de l'embecquer avec un petit morceau de ces bons appâts qu'on pique à la pointe de l'haim.

393. LORSQU'ON peut se servir de ces appâts délicats , on emploie de petits haims d'acier , semblables à ceux dont on fait usage pour la morue sèche ; & les morues donnent dessus en telle abondance , que les vaisseaux qui ne peuvent écher ou aquer qu'avec des issues de morues , sont obligés de quitter leur poste pour en aller chercher un éloigné d'un bâtiment qui amorce avec du capelan , du maquereau , ou du hareng.

394 QUAND , en ouvrant les morues , on trouve dans leur corps des poissons qui ne sont point digérés , on s'en sert pour écher , & on est comme assuré qu'ils conviendront aux autres morues. C'est pourquoi , quand les pêcheurs ont détaché les langues , ils ouvrent le ventre des morues , pour retirer de l'estomac les poissons qui peuvent s'y trouver.

395. ON prend des morues sur nos côtes ; & comme on trouve dans leur estomac différentes especes de poissons qui sont encore reconnaissables , des crustacées , crabes , homars , chevrettes , on en peut conclure que ces poissons conviennent pour amorcer les haims.

396. Les pêcheurs de Picardie & de Flandres ramassent beaucoup de grenouilles dans des bailles , & ils s'en servent à prendre des morues dans les parages peu éloignés de leurs ports. Pour cela ils les accrochent par le travers des cuisses ; & comme elles vivent assez long-tems , elles en attirent d'autant mieux le poisson.

397. SUR quelques côtes (je crois que celle de Boulogne est de ce genre) on prend de petites morues avec des haims amorcés de vers de terre , ou de harengs & de maquereaux , tant frais que salés.

398. Les pêcheurs Basques se trouvent bien d'écher avec des anchois & des fardines.

399. Les pêcheurs d'Islande échent avec des moules , lorsque les harengs leur manquent ; & dans ces cas les Hollandais amorcent leurs haims pour la morue avec de fort petites lamproies d'eau douce , qu'ils tiennent dans des réservoirs pour les trouver au besoin.

400. ON lit dans l'*Histoire naturelle d'Islande* , tome I , page 167 , que les habitans estiment beaucoup pour amorce la viande prise sur un animal nouvellement tué , & sur-tout le cœur de quelques oiseaux dont les pêcheurs mangent la chair , assurant qu'avec cet appât on a plus tôt pris vingt poissons qu'un seul avec beaucoup d'autres. On prétend qu'il y a des poissons du genre des seches , qui fournissent de bons appâts.

401. ON voit qu'il y a beaucoup de différentes substances qui peuvent fournir de bons appâts aux pêcheurs de morues. La difficulté est de s'en

pourvoir sur le lieu de la pêche ; & comme le succès dépend beaucoup de la bonté des appâts, c'est aux pêcheurs à employer toute leur industrie pour s'en procurer, soit en mettant à la traine derrière leur bâtiment des cordes garnies de grand nombre de petits haims, soit en mettant à la mer par des beaux tems quelques chaloupes pour pêcher avec la saine, lorsqu'on se trouve à portée des parages où il y a des maquereaux, des harengs, des capelans, des sardines, &c.

402. ON assure que les Anglais de l'Amérique pêchent à la côte de l'isle de Terre-neuve des poissons passagers, pour se procurer des appâts frais.

403. IL est certain que, comme le hareng donne de bonne heure à cette côte, ils essaient de commencer leur pêche avec cet excellent appât, prenant des arrangemens pour en avoir fréquemment de nouveaux ; & pour cela ils destinent quelques chaloupes, ou des gouëlettes, à la pêche de ces petits poissons. Comme les harengs deviennent rares vers la mi-juin, les Anglais vont alors pêcher des capelans dans les baies de la côte, ce qui dure jusqu'à la fin de juillet. Après ce tems ils ont recours aux petits poissons de toute espèce qu'ils peuvent attraper, ou ils draguent des coquillages ; mais cela convient plutôt à la pêche de la morue qu'on sèche à terre, qu'à la morue verte.

404. COMME il n'est pas toujours possible d'avoir de ces poissons frais, on en porte de nouvellement salés ou saumurés, & les morues ne les refusent pas, sur-tout quand on a soin de les dessaler avant d'amorcer les haims.

405. ON pourrait donc, ce semble, partir vers la fin d'avril, ou le commencement de mai, pour pêcher des harengs ou des capelans, qu'on mettrait en saumure, & qui serviraient d'appâts lorsqu'on ferait sur le grand banc. Il ne serait peut-être pas encore impossible d'employer une couple de fortes chaloupes, ou des gouëlettes uniquement à la pêche de ces petits poissons, pendant que le vaisseau ferait celle de la morue.

406. ON dit qu'il y a des pêcheurs qui tendent des filets le soir, & les relèvent le matin, plus ou moins fournis de poissons propres à écher ; que la pêche du grondin se fait communément avec des lignes garnies d'hameçons, que le bâtiment traîne étant à la voile, & que cette petite pêche se fait seulement depuis dix heures du matin jusqu'à deux heures après-midi, attendu que les morues ne mordent point pendant la chaleur du jour, se retirant alors dans les grands fonds,

407. JE crois que ces pêches sont accidentelles, & qu'elles ne sont praticables que quand on se trouve sur un banc de ces poissons, ce qui n'est pas ordinaire : c'est aux capitaines intelligens à profiter de ces circonstances, quand elles se présentent, pour se procurer de bons appâts.

A R T I C L E V I.

De l'établissement des bâtimens pour la pêche.

408. QUAND un bâtiment, étant pourvu de tout ce qui est nécessaire pour la pêche, s'est rendu au poste qui lui paraît le plus avantageux, ce que les pêcheurs appellent être *banqué*, comme qui dirait établi sur le banc, le vaisseau, sur-tout le gros, ayant de la rentrée par le haut, il faut faire un établissement qui mette les pêcheurs en état de laisser tomber la ligne à plomb, & de retirer le poisson sans être incommodé par le renflement ou le fort du bâtiment. C'est ce que les pêcheurs Normands nomment *établir le bel* ou le bord A, *pl. III, fig. 1*, à bas-bord, où se met la partie de l'équipage qu'on appelle les *lignottiers*. Ce *bel* s'étend depuis les haubans de misaine jusqu'au commencement du gaillard d'arrière. On forme encore le long du gaillard d'arrière un pareil établissement B B, qu'on nomme la *galerie*, qui s'étend depuis les haubans du grand mât jusqu'au-delà du mât d'artimon. Quand le vaisseau a beaucoup de rentrée, & qu'il est fort acastillé, il faut faire l'établissement de la galerie en-dehors aux petits bâtimens; & lorsqu'il n'y a point de gaillard, l'établissement est comme celui du *bel* dans toute la longueur. *Pl. III, fig. 2*, est un gros vaisseau en pêche, établi comme nous allons l'expliquer. Nous remarquerons seulement qu'on n'a point représenté dans le précédent les agrès, quoique sur le grand banc le vaisseau reste gréé: nous avons fait ce retranchement, afin de rendre plus sensible ce qui regarde la pêche; mais le bâtiment doit rester tout gréé comme on le voit.

409. IL y a entre les barrils & le vibord, des planches échancrées, sur lesquelles se posent les lignes quand les pêcheurs les halent, lorsqu'un poisson a mordu à l'appât, afin qu'elles ne tombent point sur les ordures du plancher.

410. QUAND on emploie des bâtimens qui n'ont point de gaillards, il n'y a que l'établissement du *bel*, partie à l'avant, partie à l'arrière du grand mât.

411. COMME on n'a pas besoin de chaloupe pour pêcher à la dérive, on n'en a qu'une qu'on embarque sur le pont, à moins qu'on n'en réserve quelques-unes pour aller à la pêche des appâts, ce qui ne se pratique pas ordinairement.

412. POUR former en-dehors l'échafaud des gaillards, qu'on nomme *galerie*, sur-tout aux gros bâtimens, on cloue contre le bord, des taquets qui ont des mortaises à queue d'aronde, destinées à recevoir des traverses qui sont soutenues par des montans; & on pose sur ce bâtis des bordages qui forment un plancher sur lequel on met les barrils de pêche. La longueur de la galerie se règle sur celle du bâtiment, & aussi sur le nombre des

hommes qui forment l'équipage : on ferme avec des planches la galerie par-devant, & il y a tout du long une lifse qui sert à recevoir les jambes du theu.

413. ASSEZ souvent on cloue le long des lisses, & en-dehors, des taquets qu'on nomme à theu : chacun de ces taquets a deux trous, un pour recevoir une des jambes d'un theu, & l'autre pour recevoir une jambe d'un autre theu voisin ; de sorte que les deux jambes d'un theu répondent à deux taquets ; car les theux sont très-près les uns des autres.

414. LE theu est une sorte de niche, dont chaque pêcheur est couvert par-devant, pour le garantir, au moins en partie, des brouillards & de la pluie. Il y a au milieu de chaque theu un taquet cloué sur la lifse ; au milieu de ce taquet est une petite entaille, où le pêcheur pose sa ligne.

415. L'ÉTABLISSEMENT est plus simple au bel A, *fig. 1*, parce que le barril de pêche est en-dedans de la lifse du plat-bord, ainsi qu'aux petits bâtimens, comme nous l'expliquerons dans la suite.

416. QUAND le plomb est parvenu au fond de la mer, le pêcheur tenant la ligne entre ses doigts, pose sa main sur la lifse *a*, *pl. II, fig. 3*, pour sentir quand un poisson a mordu.

417. DERRIERE les pêcheurs, tant du bel que de la galerie, il y a encore une lifse où ils accrochent par le derriere de la tête la morue qu'ils viennent de prendre, en la piquant à l'instrument nommé *élangueur*, qui est auprès de la manette où ils mettent les langues ; la morue reste attachée à ce petit instrument, la bouche ouverte, & ensuite elle passe au piquoir jusqu'à ce que le pêcheur ait détaché la langue.

418. DANS les navires de Granville & de Saint-Malo, il n'y a de lifse que pour les pêcheurs de l'arriere ; la chaloupe en tient lieu pour ceux de l'avant. Nous le ferons remarquer en expliquant l'établissement de ces navires.

419. ON fait une plate-forme le long du bas-bord, qui est élevée d'environ huit pouces au-dessus du pont, pour que le sang puisse s'écouler plus aisément.

420. ON place sur cette plate-forme les barrils de pêche, qu'on assujettit contre le bord, étant tout près les uns des autres, & arrêtés, comme nous l'avons dit, sur la plate-forme, & encore retenus par une vergue qui les embrasse tous, de sorte qu'ils ne peuvent remuer. Outre la lifse que les pêcheurs ont derriere eux pour accrocher les morues à leur élangueur, ils en ont une autre en-devant, à laquelle sont attachées les jambes des theux ; celle-ci avance d'environ quatre pouces hors le plat-bord ; ou bien, au lieu de cette lifse, on cloue au plat-bord les taquets à theu dont nous avons parlé.

421. LE theu, *pl. II, fig. 3*, est composé de deux montans de bois, qu'on

qu'on nomme *jambes*, sur lesquels sont cloués quatre rangs de demi-cercles de barriques, & par le haut une douve échancrée. Tout ce bâtis est couvert de toile goudronnée; ainsi le dessus forme un demi-dôme, en sorte que les pêcheurs peuvent s'y mettre à couvert du vent froid, de la pluie & de la brume. Il y a même à cette espèce de niche un morceau de toile que les pêcheurs nomment *misaine*, qui sert à les garantir de l'eau qui pourrait entrer dans la galerie & les mouiller dans leur barril. La toile du theu est échancrée par le bas, suivant la ligne ponctuée *a*, pour passer les lignes, & retirer les poissons qui sont pris.

422. LE theu qu'on voit dans la *figure*, n'a pas pu être représenté en place, & vis-à-vis le pêcheur; il aurait caché plusieurs choses qu'il était important de laisser apparentes. Quelquefois par les beaux tems les pêcheurs détachent une des jambes de leur theu, & alors il est à peu près comme on l'a représenté à la *fig. 3*. Ceux qui sont entre A A & B B, *pl. II, fig. 1*, sont en place. Je soupçonne que *theu* est une corruption de *toit*.

423. LA misaine dont nous venons de parler, est taillée en angle; sa grande ouverture est du côté du pêcheur, & a deux cordes au moyen desquelles il peut la roidir quand il veut, en les passant au travers de la galerie, ou en les y amarrant. Au sommet de l'angle de la misaine est une autre ouverture qui donne passage aux lignes & aux morues.

424. QUAND il fait chaud, calme & beau tems, ce qui est assez ordinaire sur le banc, depuis le mois de juin jusqu'à la mi-septembre, en ce cas on ne se sert point des misaines; on ouvre même le theu à demi, en dégageant une de ses jambes: au contraire, lorsque le gros tems empêche de travailler, on abat les theux sur les barrils, & malgré cela on a vu les galeries ainsi établies, être enlevées par de violentes tempêtes.

425. Nous avons déjà dit que les pêcheurs Normands, tant du bel que du gaillard, sont chacun dans un barril qui est plus étroit par en-haut que par le bas, & que l'embouchure est garnie d'un bourrelet de paille pour tenir ferme le pêcheur, & empêcher que les coups de roulis ne le blessent; ils ont autour d'eux un tablier de cuir de vache ou de chevre, passé au suif & à l'huile, ou d'une toile goudronnée: ce tablier se nomme *cuirier*. Les pêcheurs ont leurs mains dans les hale-avants ou mitaines de frise, qu'ils appellent *manigots*, pour empêcher que les lignes ne leur entament la peau.

426. LES Bretons & les Basques ne se servent pas de theux, parce qu'ils ne pêchent qu'en été; ils ont seulement une *bonnette* ou petite voile tendue devant eux.

427. Au reste, ce sont sur-tout les Olonnais qui se servent de theux; ils pêchent, comme tous les autres, depuis le mois de mars jusqu'à la fin

d'octobre ou environ. Les Malouins, les Grandvillois n'ont point de theux; ils font leur établissement, *pl. III, fig. 4*, comme nous allons l'expliquer.

428. NOMBRE de pêcheurs lignotiers ont des bouts de manches de cuir, quand il fait froid; mais lorsqu'il fait chaud, ils retroussent les manches de leurs chemises & ont les bras nus; ils se mettent même en chemise lorsque la pêche donne abondamment, car alors l'exercice est considérable. Leur coëffure est un vieux chapeau ou des bonnets. Les Normands ont tous des sabots; mais les Olonnais sont pieds nus dans leur barril.

429. LES Grandvillois ne se servent point de manches; ils les trouveraient incommodés lorsqu'elles seraient mouillées. Leurs gilets qui sont de peau de mouton pour le grand froid, & de revêche quand il fait beau, ont des manches qui tombent jusques sur le poignet.

Détail de l'équipement d'un petit bâtiment pour la pêche de la morue verte, sur le grand banc, suivant l'usage de Grandville, Saint-Malo, &c.

430. LES navires que l'on construit à Grandville pour la pêche de la morue verte, n'ont presque point de vibord, & le plus souvent ils n'en ont point du tout; mais on a soin de laisser les alonges des revers surmonter le plat-bord de deux pieds & demi environ, & on leur fait porter sur la tête une lisse qui regne sur toute la longueur du navire, ce qui forme une espece de vibord à claire-voie. Lorsqu'on est rendu sur le grand banc, on garnit ce vibord avec des planches de sapin *a a*, *pl. III, fig. 5*, placées en-dehors. Cet ajustement du vibord est appelé le *remplissage* ou la *garniture*.

431. ON procede ensuite à ajuster le *lignage*; on entend par ce terme l'établissement nécessaire pour faciliter la pêche. Nous allons détailler les pieces qui le composent.

432. *c c*, qu'on nomme *courbes de lignage*; elles sont destinées à porter la planche *b b*, plus ou moins renversée en-dehors, suivant que le navire a plus ou moins de rentrement. Cette planche qui forme comme un pupitre, s'appelle *porte-ligne*; elle est de sapin & n'a pour l'ordinaire que huit pouces de largeur. On y voit vis-à-vis chaque barril une petite entaille; elle sert de conduit pour la ligne du pêcheur.

433. ON place les barrils sur le pont à huit pouces du vibord, qu'on nomme *remplissage*. Cet entre-deux est destiné à recevoir la ligne *g*, *pl. II, fig. 6*, lorsque le pêcheur la retire de l'eau. Pour qu'elle ne porte point sur le pont, on la soutient par deux cordes *g*, qui partent de chaque côté du barril à la hauteur de dix-huit pouces du pont, & qui vont s'attacher au

vibord. On place encore les barrils à telle distance les uns des autres , que les pêcheurs ne s'entre-gènent point ; il faut ordinairement quatre pieds pour chaque barril : on en prend davantage quand la longueur du bâtiment combinée avec le nombre de pêcheurs peut le permettre.

434. POUR mettre les pêcheurs à couvert du vent & de la pluie , on tend devant eux un pavois de toile goudronnée, qu'on appelle *bonnette de banc*, pl. III, fig. 4 ; elle est composée de deux largeurs d'une toile de quatre fils , & bordée haut & bas , ainsi que sur les extrémités , d'une ralingue ou corde de six fils. Les bonnettes P P sont toujours de deux pieces ; on voit qu'elles sont attachées par une de leurs extrémités aux haubans de misaine , puis aux grands haubans , & enfin à un petit mât *f*, fig. 5 , que l'on place exprès à l'arrière du navire : il doit y avoir au haut de ce mât une poulie , par laquelle on fait passer l'attache supérieure de la bonnette , & cette attache vient ensuite s'arrêter sur la lisse d'arrière.

435. *dd*, fig. 5 , est une espece de bouts-dehors que les pêcheurs appellent *étihauts* ; ce sont des morceaux de bois ronds , d'environ trois pieds de longueur , & d'un pouce de diametre. Un des bouts de l'étihaut entre à force dans un tron pratiqué à la planche *bb* , & l'autre bout qui est en-dehors , sert à soutenir le pied de la bonnette. On apperçoit à ce dernier bout de l'étihaut *d*, un petit trou par où passe une corde qui part de la ralingue de la bonnette , vient , en suivant la direction de l'étihaut , enfiler un second trou pratiqué au-dessous du premier à la planche *bb* , & s'attache ensuite , soit comme on le voit sur le bout de l'étihaut qui excède intérieurement la planche *bb* , soit à un taquet que l'on place exprès sur cette planche. C'est ainsi que l'on arrête la bonnette par le pied. Pour la soutenir par le haut , on se sert de ce qu'on nomme *jambes d'égal*, *ee* ; ce sont deux morceaux de cercles de futaille , qu'on lie l'un sur l'autre , plat contre plat , pour qu'en conservant leur corbure ordinaire , ils prennent à peu près la forme d'une S , qui est celle qui leur convient. Ils sont appointis aux deux extrémités ; un des bouts se pique dans la ralingue supérieure de la bonnette , & l'autre dans un petit trou que l'on pratique exprès sur la lisse. Il est à remarquer que tous les soirs après la pêche finie on démonte les étihauts , les jambes d'égal & la bonnette.

436. Au plan *p* fig. 7 , est une barrique nommée *soaffiere* ; elle est toujours placée sur l'arrière du navire , à tribord.

437. *h* est la table nommée *étalle* : elle tient d'un côté à la chaloupe , & de l'autre à la lisse. On lui met un petit rebord de six à sept pouces de haut du côté de la mer , pour empêcher le poisson de tomber à l'eau.

438. *i*, barril du décolor , vis-à-vis est une entaille faite à l'étalle , pour faciliter au décolor le moyen de détacher la tête du corps de la morue.

439. *k*, barril de l'habilleur.

440. *m*, *carniau*, par où l'habilleur coule son poisson dans l'entre-pont. C'est un conduit formé par quatre planches de sapin : l'ouverture en est de huit pouces quarrés.

441. ON voit dans le lointain *Q*, *fig. 8*, un de ces bâtimens grée ; mais non pas appareillé pour la pêche.

A R T I C L E VII.

Différens usages & police des pêcheurs sur le banc.

442. LES bâtimens qui reviennent les premiers, ont presque toujours un profit considérable sur la vente, qui est d'autant plus avantageuse que la morue est plus rare & meilleure. Ainsi l'armateur & l'équipage ont intérêt de débanquer le plus promptement qu'il est possible. C'est pourquoi le maître, dont le principal soin est d'accélérer la cargaison, tâche de prolonger le travail le plus qu'il peut dans la foirée.

443. PLUSIEURS même, vers la fin de la saison, font quatre bordées, à la tête desquelles sont le pilote, le contre-maître, le charpentier & l'épéteur. Si l'on en fait une cinquième, elle est commandée par un des plus habiles matelots.

444. AU moyen de ces bordées, on pêche la nuit pendant trois horloges d'une heure & demie. Ordinairement, pour animer les pêcheurs, on leur donne un coup d'eau-de-vie, ou un bout de tabac pour chaque dix morues qu'ils prennent la nuit.

445. CAR quand on est assez heureux pour trouver un poste où il y a beaucoup de morues, il faut en profiter en faisant la pêche avec toute la diligence possible ; & souvent le mauvais succès des pêches vient de ce que les officiers paresseux s'amuse à boire, à fumer & à jouer, quand les morues donnent abondamment ; & comme quelquefois elles disparaissent lorsqu'on s'y attend le moins, ceux qui ont manqué l'occasion, sont obligés, après de longues campagnes, de revenir à mi-charge, pendant que les capitaines vigilans reviennent de bonne heure avec une cargaison complète.

A R T I C L E VIII.

Manière de pêcher la morue qu'on prépare en vert.

446. POUR pêcher sur le banc, on dérive côté en travers. Quand il faut précipiter la dérive, on pare une petite voile que ces pêcheurs nomment *culetin*, *foque* ou *tourmentin*.

447. LORSQU'IL n'y a pas de poisson sur le fond où l'on s'est établi, on en va chercher un autre : & pour éviter les abordages, quand un bâtiment pêcheur met à la voile, & porte tribord, si c'est de nuit ou par la brume, comme les feux ne s'apperçoivent point, on doit faire le quart sur le gaillard d'avant, avec un porte-voix, pour avertir les pêcheurs qui sont au vent, & sonner la cloche, si l'on en a. Malheureusement même le bruit ne s'entend pas beaucoup par les tems de brume, & on a peine à juger d'où il vient ; mais on observe assez régulièrement que tous les navires se mettent à la cape sur l'artimon, faisant la bordée du sud ; & tous observant cette manœuvre, ils peuvent difficilement se rencontrer.

448. NOUS avons déjà dit que pour cette pêche sur le grand banc, les bâtimens conservent assez souvent tous leurs mâts, les vergues, leurs voiles enverguées prêtes à être abattues au besoin ; car il survient de tems en tems & tout-à-coup des coups de vent qui les jettent à plus de soixante lieues hors du banc : ainsi quand nous avons dit qu'on ne conservait qu'une petite voile, il faut entendre qu'elle est amenée & parée pour soutenir la dérive quand il en est besoin ; & c'est à tort que nous avons dit comme une pratique générale, dans la première section, qu'on dégrée le bâtiment ; car cela ne se pratique uniformément que pour la morue sèche, dont nous parlerons dans la suite. Au reste, nous avons déjà dit que depuis le mois de juin jusqu'à la mi-septembre, même sur le banc, on éprouve plus de calme & de beau tems que de brumes ou de bourasques.

449. L'USAGE assez ordinaire des pêcheurs sur le banc est de se mettre à la cape & de dériver côté en travers ; mais comme quand on a été assez heureux pour trouver un bon poste, il est important de ne le pas abandonner, beaucoup de gens expérimentés à la pêche de la morue verte, pensent qu'il conviendrait, quand on est à un endroit où il y a beaucoup de poisson, d'y mouiller une ancre pour ne le pas abandonner : c'est assez la pratique des Anglais qui, quand ils se trouvent sur un fond de roche, comme les Nervaches, mouillent une forte ancre, à l'organeau de laquelle il y a une chaîne de fer pour prévenir que le cable ne se rague en cet endroit, & au bout de la chaîne un cable bien fourré ; & ordinairement sur ces fonds, que les Français ne font que traverser, ils font une bonne pêche.

Maniere de jeter les lignes à la mer.

450. CHAQUE pêcheur établi dans son barril, comme nous l'avons expliqué, file sa ligne de 30, 40, 50 brasses, même plus, suivant la profondeur de l'eau, la vitesse de la dérive, & la force des courans. C'est ce que fait le pêcheur *pl. I, fig. 3 & 6.*

451. LES Hollandais, qui pêchent au nord de l'Europe en traînant leurs lignes, la halent de tems en tems de quelques brasses, & la laissent tout d'un coup retomber. Ils se proposent par-là d'empêcher les morues de venir reconnaître l'appât & de le saisir, ce qu'ils prétendent qu'elles font, quand elle reste sans agitation; & ils assurent avoir observé dans les viviers qu'ils font à fond de cale pour transporter des poissons en vie, que les morues, après avoir flairé la nourriture qu'on leur jette, refusent les issues de morues, pendant qu'elles se jettent avec avidité sur les harengs, les grondins, les crustacées, &c. D'ailleurs, ils prétendent qu'au moyen de ces secousses, les morues prenant apparemment l'appât pour un poisson en vie, elles le poursuivent & le saisissent avec avidité: ce qui s'accorde avec ce que nous avons dit dans la première section, à l'occasion de la pêche à la canne.

452. LA maniere ordinaire des Français & des Anglais est de traîner la ligne plus ou moins vite, suivant la dérive du bâtiment. Néanmoins quelques pêcheurs expérimentés *traittent* ou *traillent* leur ligne (ce sont des termes de pêcheurs) comme nous avons dit que le font les Hollandais. On fait à peu près comment les lignes & les haims se distribuent dans l'eau.

453. LES pêcheurs doivent avoir le tact fin, pour relever leur ligne aussitôt qu'un poisson a mordu.

454. ON voit *pl. II, fig. 3*, un pêcheur Grandvillois; & *fig. 6*, un pêcheur Normand, en attitude de pêche.

455. QUAND les hauts-Normands halent leur ligne, ils la lovent à droite & à gauche, au lieu que les Olonnais la lovent à droite d'un seul côté.

456. LES Grandvillois ne lovent point leurs lignes en les retirant de l'eau; ils les halent de droite & de gauche, & les étendent entre le vif-bord & leur barril, comme nous l'avons dit plus haut.

457. LES pêcheurs des bancs de Terre-neuve restent donc sur leurs lignes, & les relevent à mesure qu'ils sentent que le poisson est pris.

458. ON verra dans la suite qu'à Schettland, Island en Norwege, &c. les pêcheurs mettent en mer de longues cordes chargées d'haims avant le montant, & qu'ils les y laissent durant toute une marée. Ils prétendent que quand une morue a pris un appât depuis quelque tems, elle s'attache fortement à l'haim, au point de se laisser enlever, plutôt que de l'abandonner; au lieu que quand elle ne vient que de mordre à l'appât, elle s'agite en sortant de l'eau, abandonne l'appât, puis plonge au fond; c'est pourquoi il y a de bons pêcheurs qui en relevant leurs lignes, commencent à donner une forte secousse pour que la pointe de l'haim s'engage mieux dans les chairs de la morue; car quand l'haim a bien piqué la morue, elle n'est pas la maîtresse de l'abandonner: mais la prétention de ces pêcheurs ne se justifie point par les pêches qu'on fait à Terre-neuve, où

D'en retire la ligne aussi-tôt qu'on sent qu'un poisson a mordu. Néanmoins dans plusieurs cas les grandes cordes chargées d'haims, pourraient être avantageuses ; on pourrait, par exemple, en tendre le soir pour les relever le lendemain matin.

459. SI TÔT donc qu'un pêcheur Terra-neuvier sent qu'une morue a mordu à l'appât, il hale sur la ligne, & tire le poisson à fleur d'eau ; s'il est de médiocre grosseur, il l'amène à lui ; mais si c'est une trop grosse piece, son voisin la gaffe & la tire à bord : le premier la saisit par les ouïes & l'accroche par la tête à l'instrument appelé *clanguair* ; il l'éventre ensuite, lui tire la langue, & avec ce qu'il trouve dans l'estomac réamorce son haim, que souvent il trempe dans le sang, puis il jette le poisson dans le parc qui est derrière lui. Comme on n'a que le tems de rejeter la ligne après l'avoir retirée, il est bon, quand la pêche est abondante, pour ne point distraire le ligneur, qu'un matelot soit chargé de faire les premières opérations que nous venons d'indiquer ; mais il doit avoir soin de mettre à part les langues pour le compte de celui qui a pris les poissons, afin qu'en les comptant à la fin de sa journée, on connaisse combien il a pris de morues, parce qu'il est d'usage qu'on impose à celui qui en a pris le moins, comme une punition, de vider le parc où sont les têtes, & de les jeter à la mer, pendant que les autres soupent & se reposent. Cette punition, quoique légère, fait un tel effet sur les pêcheurs, que pour s'exempter de ce travail, il y'en a qui se mettent à la pêche avant les autres, ou même qui la font pendant qu'ils sont de quart.

460. A la pointe du jour, celui qu'on nomme *lécieur*, quoiqu'officier marinier, nettoie à la pelle les autres parcs, & jette les ordures à la mer.

461. QUAND on a long-tems pêché à un endroit, il est naturel que la pêche soit moins abondante, puisque le nombre des morues est diminué. Il y en a qui prétendent que les breuilles qu'on jette à la mer, infectent l'eau, & écartent les morues, dont on ne prend plus qu'une petite quantité. J'ai peine à me persuader qu'une petite quantité de breuilles puisse infecter une aussi grande masse d'eau : je croirais plutôt que les morues, se nourrissant de ces breuilles, sont moins affamées, & ne se jettent pas avec autant de vivacité sur les appâts qu'on leur présente.

462. QUAND la pêche est abondante, un pêcheur vigoureux & habile prend un *grand demi-cent* ou un *cent* de morues. Le *grand cent* dont il s'agit est de dix-vingt, suivant la manière de compter des pêcheurs, & on en a vu quelques-uns prendre deux cents cinquante morues, compte ordinaire, entre deux soleils ; ce qui est un travail des plus fatigans.

463. LORSQU'UNE morue se trouve prise aux haims de deux pêcheurs,

elle est presque toujours jugée appartenir à celui dont la pointe de l'haim est la plus près de l'œil ; quand même l'autre pêcheur l'aurait halée à bord, il doit la rendre à celui-là, parce qu'on présume que l'haim qui est parvenu dans la gorge du poisson établit la négligence du pêcheur, qui n'a pas apperçu que le poisson était pris, & qu'il lui a donné le tems d'aller prendre l'appât de l'autre pêcheur, qui l'a senti le premier. Cet usage est établi entre les pêcheurs qui tiennent à honneur d'avoir pris plus de poissons que leurs camarades.

464. Les matelots de Grandville observent entr'eux une jurisprudence différente. Dans le cas dont il est question, ils adjugent la morue à celui qui a fait le premier mouvement pour la haler à bord.

465. Les garçons de bord ni les mouffes ne jettent point la ligne ; ils font leur service dans l'entre-pont & la cale : au reste, il n'y a qu'eux & les malades qui soient dispensés de prendre la ligne ; le chirurgien même entre dans un barril, quand il n'est pas occupé ailleurs.

Différentes manieres de retirer les haims des morues.

466. Si l'haim n'est pas fort avant dans le gosier, il suffit de passer la main gauche sous une des ouies & de dégager l'haim avec la main droite, comme fait le pêcheur A ou B, *fig. 1, pl. IV* ; ou bien ils saisissent l'haim avec les doigts de la main droite qu'ils entrent dans la bouche ; & appuyant la main gauche sur le corps pour l'assujettir, ils font tourner l'haim C, *fig. 1*, afin de le détacher des parties où il s'est engagé, & ensuite ils le retirent aisément ; mais lorsque l'haim est plus avant dans le corps de la morue, ils déchirent avec le doigt une peau très-déliée qui est entre les ouies & la langue, puis avec ce même doigt ils dégagent l'haim, qu'ils retirent par la bouche, en tirant la ligne comme le fait le pêcheur B. Nous avons représenté les matelots qui retirent les haims, en les supposant à terre & hors du bâtiment, pour faire mieux appercevoir leur façon d'opérer.

Opérations qu'on fait quand on a retiré l'haim.

467. QUAND l'haim est retiré, le pêcheur pique la morue par le derrière de la tête à l'élangueur dont nous avons parlé, qu'il a auprès de lui ; alors elle a la bouche ouverte, comme celle qu'on voit en D, *pl. V, fig. 1*, où on l'a représentée attachée à un piquoir pour rendre la chose plus sensible. Aussi-tôt, sans perdre de tems, il amorce l'haim qu'il a retiré, & le remet à l'eau ; puis il détache les langues comme nous allons l'expliquer.

Maniere

Maniere de détacher les langues.

468. QUAND les pêcheurs ont retiré l'haim, ils accrochent donc la morue, en la piquant par le derriere de la tête à peu près entre les deux yeux, au petit instrument de fer qu'ils ont à côté d'eux, & que nous avons dit qu'on appelait *elangueur* ou *digue*; ou pour les morues seches qu'on prépare sur l'échafaud, on les pique à un crochet: alors la morue ayant la bouche ouverte, le pêcheur rétablit l'appât à son haim & le remet à l'eau; sur-le-champ il se retourne du côté de la morue; il enfonce un couteau pointu auprès de l'articulation de la mâchoire inférieure avec la supérieure en *a*, fig. 2, pl. IV, qui représente une tête de morue vue par-dessous; & en suivant l'os de cette mâchoire, il coupe tout ce qui se rencontre jusqu'à l'endroit du barbillon *b*. S'il a fait cette opération du côté droit, il enfonce la pointe de son couteau auprès de l'articulation de la mâchoire inférieure du côté gauche *c*, & en suivant l'os de cette mâchoire jusqu'à ce que cette incision ait rencontré la premiere en *b*; toute la partie charnue *a b c*, qui était comprise entre la bifurcation de la mâchoire inférieure, tombe comme une bavette qu'il sépare par une incision transversale *a c*, qui s'étend depuis l'articulation de la mâchoire du côté gauche jusqu'à l'articulation de la même mâchoire du côté droit: c'est cette portion de chair que les pêcheurs appellent la *langue de la morue*, quoique la langue ne fasse qu'une portion de ce qu'on a enlevé; car la langue proprement dite, ne fait qu'un petit morceau de chair figuré en croissant.

469. QUAND on prépare à terre la morue sèche, comme nous l'expliquerons dans la suite, on fait cette opération sur l'égal; mais on ne détache les langues que des grosses morues.

470. QUELQUES-UNS détachent encore au-dessous de ce qu'on nomme la *langue*, un petit morceau cartilagineux qu'ils nomment le *colibet*, qui fait un manger assez délicat, mais ce n'est qu'une bouchée: ensuite le pêcheur donne un coup de couteau depuis le colibet jusqu'à l'anus, pour retirer l'estomac qu'ils nomment *meulette*, dans lequel il trouve assez souvent des appâts dont il garnit son haim. Quelques-uns, mais rarement, mettent à part l'estomac qu'ils font tremper dans de l'eau, le lavent & le battent comme du linge de lessive, puis ils le laissent sécher; avant de le faire cuire, on le met tremper dans de l'eau pour l'attendrir; alors les matelots le mangent comme des tripes de bœuf.

471. A l'égard des langues & des colibets, ils les salent à part, souvent pour faire des présens à leurs amis; en ce cas ils en font de petits barrils, ou bien ils les mettent en sel sous les morues.

A R T I C L E I X.

Préparation de la morue verte.

472. J'AI déjà dit qu'on préparait la morue , tantôt en rond & tantôt à plat , à la façon des Hollandais ; de plus , on en sale en grenier ou dans des tonnes & barrils. Nous allons parler de ces préparations ; & pour distinguer ces différentes méthodes , nous nommerons la morue ronde salée en grenier , *morue préparée à la française* ; & celle qu'on tranche à plat & qu'on sale dans des barrils , nous l'appellerons , pour la distinguer de l'autre , *à la hollandaise* , quoique cette méthode se pratique dans plusieurs ports de France. Je commence par la préparation de la morue qui se nomme *à la maniere de France*.

Préparation de la morue à la maniere de France.

473. DERRIERE les pêcheurs , sur le pont , est une table , *pl. IV , fig. 3* ; qu'on nomme *l'étal* , à un bout de laquelle se met l'étêteur *d* , & à l'autre l'éventreur ou habilleur *e*. Un mouffe placé à gauche de l'habilleur , emporte les nauts qui tiennent à l'arête : on le voit dans son barril , à la *pl. III , fig. 1* , au milieu de la table , entre l'étêteur & l'habilleur. Aussi-tôt que la morue est élanguée , l'étêteur *d* la prend pour la décoller : c'est presque toujours le maître charpentier qui est chargé de cette fonction ; il est dans un barril semblable à ceux des pêcheurs ; mais son tablier est fait d'un cuir plus souple , afin qu'il puisse mieux agir , & ce tablier est plus ample pour le garantir du sang & des vuidanges du poisson qu'il est chargé d'ôter aussi-tôt après qu'il l'a étêté. Ses bras sont garnis de brassards de cuir ; il a aussi les quatre doigts & le dessus de la main garnis & enveloppés de manigots d'étoffe. Son couteau *N* , *pl. II , fig. 1* , nommé *étêteur* , a deux tranchans ; la lame est longue de sept à huit pouces , & large de trois quarts de ponce ; le manche , qui est de bois , a quatre ou cinq pouces de longueur. Cet officier *d* , *pl. IV , fig. 3* , prend à la fois deux poissons qu'il met sur son étal ou établi ; cependant il les étête l'un après l'autre ; pour cela , il fait porter à faux la tête sur le bord de la table , pour rompre la grosse arête.

474. LES pêcheurs du *bel A A* laissent tomber leurs morues élanguées dans le parc aux morues qui est sous la lisse du dos des pêcheurs. Un garçon de bord porte avec un piquoir les morues que prennent les pêcheurs de la galerie , & les jette dans une gouttiere de bois pour les mettre à portée de l'étêteur , à mesure qu'il décolle les morues qu'il a mises sur son étal , & il fait tomber les têtes dans un parc particulier , qui est

derrière lui à tribord : c'est ce parc que vuide tous les soirs celui qui se trouve avoir produit moins de langues que les autres.

475. QUAND la morue est décollée, l'étêteur retire toutes les entrailles pour les jeter (17) : quelquefois il conserve le cœur & la rate pour servir d'appât ; mais il réserve soigneusement le foie, qu'il met dans un barril qui a une échancrure à un côté de son embouchure qu'on voit en B, *pl. III*. On met un chantier en-dessous, pour faire pencher le barril vers l'étêteur, afin qu'il puisse y jeter les foies commodément.

476. QUAND on veut faire de la résure, rave ou rogue, pour la pêche des sardines, ce qui n'est pas à négliger, on conserve à part les œufs pour les saler.

477. LA rave ou rogue est un paquet d'œufs enveloppés d'une membrane ; il y en a qui pèsent une ou deux livres, suivant la grandeur des morues ; on les sale à part dans des barrils. Cette rave est un excellent appât pour attirer les sardines : les pêcheurs Basques la vendent aux Espagnols de la côte de Biscaye depuis 60 jusqu'à 120 livres la barrique pesant environ cinq quintaux.

478. L'ÉTÊTEUR ayant fait son opération, il pousse la morue à l'habilleur *e*, *pl. IV*, *fig. 2*, que l'on voit vis-à-vis de l'étêteur, à l'autre bout de la table ; c'est ordinairement le capitaine ou le pilote qui fait cet office. Il se met pour cela dans un barril, comme les pêcheurs ; il a devant lui un petit tablier de cuir ; le bras gauche est dans un brassard de cuir, & la main est couverte d'une moufle ou mitaine ; il tient de la main droite le couteau qu'on nomme *habilleur* ou *couteau à habiller*, qui a la forme d'un petit couperet, large & quarré par le bout, & dont la lame a environ huit pouces de longueur sur trois de largeur ; le manche, proportionné à l'instrument, est plus gros que celui de l'étêteur. Il est représenté en M, *pl. II*, *fig. 1*.

479. LA fonction de l'habilleur consiste à ouvrir la morue depuis la gorge jusqu'à l'anus, appelé improprement *nombril*, & à ôter dans cette étendue la grosse arête, ce qu'on nomme *désoffer* ; puis il fait tomber le poisson par une ouverture qui est au milieu de la table, & qu'on nomme *éclaire*, dans une espece de tuyau quarré, qui répond à l'entre-pont ou à la cale, suivant la grandeur du bâtiment. On voit, *pl. II*, *fig. 1*, une morue habillée qui tombe dans la cale où est le saleur.

(17) On sait que dès que les bâtimens pêcheurs arrivent sur le grand banc, ils se trouvent environnés d'un nombre infini d'oiseaux de différentes especes, qui, guidés par

un instinct admirable, accourent pour se nourrir des dépouilles des morues que les pêcheurs ne manquent jamais de jeter à la mer.

480. L'HABILLEUR jette l'arête au petit garçon qui est à sa gauche , & qu'on qualifie de *notier* ou de *nautier*. Ce mouffe , avec un couteau qui n'a qu'un tranchant , détache la *naut* ou *noue* de l'arête , & il la met dans une manne qui est à sa portée. On sale à part ces noues avec ce qui reste de langues & autres parties des têtes qui n'ont pas été consommées par l'équipage. Comme le mouffe qu'on voit dans son barril , *pl. II , fig. 1* , est près de la lisse de *stribord* , il jette l'arête à la mer.

481. LES *issues* , langues & noues qu'on sale à part , tournent ordinairement au profit de l'équipage , quand ils ne sont pas salés à part dans de petits barrils pour en faire des présens ; car ces parties sont regardées comme un mets délicat , sur-tout les noues , qui sont les vessies à air ; on sale en grenier sous les morues , celles qu'on ne met point en barrils.

482. NOUS avons dit qu'un novice se sert d'un piquoir pour approcher de l'étêteur les morues que prennent les pêcheurs du bel. A l'égard des morues qui proviennent de la galerie , un garçon de bord les prend avec un piquoir , & les met dans une espee de gouttiere , d'où elles se rendent en glissant dans un parc qui est placé sous l'étal : tout cela se voit *pl. II , fig. 1*.

483. L'ÉTAL sur lequel on décolle & habille , est une table placée à *stribord* entre les deux gaillards ; elle s'étend depuis le milieu du pont jusqu'assez près du plat-bord. S'il y a deux étêteurs & deux habilleurs , comme c'est assez l'usage dans les grands bâtimens , un bout de l'établi est occupé par deux étêteurs , & l'autre par deux habilleurs ; on n'en a représenté qu'un à la *fig. 3* , pour éviter la confusion.

Des noues , noes , neaux ou nauts , que les Basques appellent mentana.

484. NOUS avons dit qu'un mouffe était occupé à détacher de l'arête ce qu'on appelle *noues* ou *nauts*. Il est bon de dire que c'est la vessie à air de la morue , qui est représentée en *AA , pl. I , fig. 6*. Cette vessie est formée de deux membranes qui , étant réunies , forment une poche remplie d'air ; ces membranes épaissies au moins de deux lignes , forment une poche de sept à huit pouces de long , trois ou quatre de large , qui est attachée haut & bas à l'arête de l'épine , & aux parties circonvoisines ; les côtés & le milieu n'ont aucune adhérence : cette vessie est épaisse & formée d'une substance gélatineuse fort délicate & agréable à manger quand elle est fraîche ; elle est même assez bonne quand elle a été salée. Cette substance se trouve dans plusieurs sortes de poissons , particulièrement au *shaid* , qu'on pêche auprès de Vienne en Autriche , ainsi que dans les esturgeons ; & c'est avec elle qu'on fait en Russie la belle colle de poisson.

485. M. Deshaies , commissaire de la marine à Grandville , très instruit ,

& qui s'intéresse fort particulièrement à la perfection de mon ouvrage, m'a envoyé un pain de colle faite avec une de ces vessies : elle n'est pas aussi belle que celle qu'on nous envoie de Russie ; cependant elle est fort bonne. Le jeune homme qui l'a préparée sur le banc de Terre-neuve, l'a fait sécher après avoir ôté le plus qu'il a pu des membranes, les ligamens, les bavures c, qui sont autour de la vessie ; puis il l'a fait sécher, l'ayant enfilé avec une baguette ou une corde : ainsi il l'a préparé comme on fait en Russie la vessie de l'esturgeon pour en faire la belle colle de poisson. Comme cette colle est chère, je crois que les pêcheurs de morue trouveraient plus de profit à faire préparer par une couple de mouffes les noues en colle, qu'à les saler pour les vendre en Europe, & les noues salées ne sont point propres à faire de la colle. Pour se servir de cette colle, on la réduit en petits morceaux, on la fait tremper quelques jours dans l'eau, & l'on finit par la faire bouillir. On ne ramasse les noues que des grosses morues, & on néglige celles des petites.

Remarque sur la façon d'habiller la morue verte.

486. ON a pu observer que l'habilleur n'ouvre la morue que jusqu'à l'anus, comme on le voit *pl. IV, fig. 4.* E la représente du côté du dos ; F, du côté du ventre.

487. LA raison de cette pratique est l'usage où l'on est en France de saler les morues de Terre-neuve, enforte qu'elles conservent une forme arrondie du côté de la queue, ce qui les fait nommer *morues rondes*.

488. COMME les Anglais qui font la même pêche, ôtent toute l'arête, ils ouvrent la morue dans toute sa longueur, & l'habillent à plat : aussi donne-t-on à ces morues le nom de *morues plates*, pour les distinguer de celles qui sont préparées à la française. On voit dans la même *figure G* une morue plate du côté du dos ; & H, la même morue du côté des chairs. Les Hollandais habitent de même à plat les morues qu'ils mettent en barril. Il y a aussi des morues seches, les unes plates & les autres rondes ; nous en parlerons à l'article suivant.

Maniere de saler la morue en grenier, suivant l'usage de France.

489. POUR mettre les morues dans leur premier sel, on a soin de faire entrer le plus de sel qu'on peut dans le corps ; on en frotte toute la peau de la morue, ce qu'on voit dans la cale du vaisseau, *pl. III, fig. 1* ; ensuite on les range dans un endroit particulier de l'entre-pont, ou de la cale, couchant les morues de façon que les queues aillent en baillant ; on

les couvrent d'une couche de sel, & on met d'autres morues dessus & à côté des premières A, *pl. IV, fig. 5*. Elles restent ainsi en piles, pour jeter leur eau & leur sang, ce qui dure vingt-quatre ou quarante-huit heures, suivant que la pêche oblige de hâter le travail, ou qu'elle permet de le faire à l'aise.

490. LES mousses apportent le sel au saumureur, sur des palots ou palettes qui ont un manche fort court.

491. QUAND les morues ont suffisamment rendu leur eau & leur sang, on les sale à demeure; pour cela on les change de place, & on les arrange en piles dans l'entre-pont ou la cale, comme on le voit derrière le saleur qui travaille dans la cale du bâtiment, *fig. 1, pl. III*. Au reste, tout ce soin regarde le saleur.

492. POUR former ces piles, on fait avec des bûches & des fagots ou des branchages secs un *fardage* ou plancher, qu'on recouvre de nattes, sur lesquelles on met une couche de sel. Ces premiers lits sont faits des issues que nous avons dit qui tournaient au profit de l'équipage. On arrange ensuite les morues par lits, entre chacun desquels on met une couche de sel, pour qu'elles ne se touchent point: il ne faut cependant pas en mettre trop; cette surabondance de sel déprécierait le poisson. On élève quelquefois les piles jusqu'au-dessous du pont, ce qu'on appelle *barotter*; ce travail est très-fatigant. On voit, *pl. IV, fig. 1*, une morue qui tombe de l'échal dans la cale, où est un saleur en travail, & des piles de morues qui s'étendent jusqu'aux barreaux du pont, car ce bâtiment n'a qu'un pont avec deux grands gaillards.

493. L'OFFICE du saleur ne laisse pas d'être important; c'est souvent de son attention que dépend la bonne qualité de la morue: aussi choisit-on ordinairement un homme de l'équipage qui soit au fait de ce travail; & les Normands, ainsi que les Bretons, l'engagent sous ce titre avec une paie un peu plus forte que les lignotiers. Cependant les Olonnais confient ce travail à des garçons de bord.

494. DANS les grands bâtimens on distingue le saumureur qui met les morues en premier sel, du saleur qui les sale à demeure; mais dans les petits, un même homme fait les deux fonctions.

495. DANS les vaisseaux Normands, le saleur est presque toujours habillé de toile; il a, comme le reste de l'équipage, des sabots, chaussure convenable pour des gens qui doivent être perpétuellement dans l'eau, & cette chaussure grossière ne les empêche pas de monter haut, & de faire le service du bord. Ils n'ont point de tabliers, mais des guêtres de toiles en plusieurs doubles, & goudronnées. Ils garnissent quelquefois leur main droite avec des mitaines de cuir. Nous avons dit que la plus grande fatigue des saleurs est quand il faut former de hautes piles de morues, comme lorsqu'il faut barotter.

496. QUELQUES-UNS ont l'attention de mettre les grandes morues aux premiers rangs, les moyennes dessus, & les petites au haut du tas; la plupart négligent cette précaution qui est fort embarrassante, & n'est pas d'une grande utilité.

497. A l'égard des langues, colibets & noes, on jette dessus du sel avec une pelle; & pour que les issues s'en chargent suffisamment, on les retourne, puis on les place dans le bâtiment sous les morues. Quand au débarquement on a ôté les morues, on trouve les langues, noes, &c. on les met avec la pelle dans des paniers pour les monter sur le pont, & là on les décharge dans une caisse de bois dont le fond est de grillage, ou dans une espece de crible quarré qui est monté sur deux brancards, ce qui forme comme une civiere. Deux hommes prenant ces brancards chacun par un bout, criblent ces langues & noes, pour leur ôter ce qu'elles ont trop pris de sel; puis on les arrange dans des barrils qu'on enfonce, où ces issues se conservent long-tems sans se gâter.

498. LORSQU'ON veut apprêter les langues dans les cuisines, il faut les faire tremper dans de l'eau, pour les attendrir & les dessaler; mais à l'égard des noes, il ne faut que les laver.

499. Les Anglais qui pêchent sur le banc, ont coutume de ne mettre leurs morues grandes ou petites qu'à *demi-sel*, & ils ont de petits bâtimens qui les portent à terre, où après les avoir lavées & laissées peu de tems tremper, ils les font un peu sécher, & ensuite les salent à demeure, s'ils veulent faire de la morue verte.

500. CES mêmes petits bâtimens se chargent de nouveaux appâts, & retournent au lieu de la pêche. Ils vont & viennent ainsi tous les quinze jours ou trois semaines, ou au moins tous les mois. Quand ces morues arrivent à terre, ils les préparent en vert ou en sec, comme ils le jugent à propos.

Des circonstances qui font que les morues salées en vert sont de bonne qualité.

501. QUOIQUE les attentions qu'on apporte à bien saler la morue, soient un article important pour en avoir de bonne, néanmoins la perfection de ce poisson dépend encore de plusieurs autres circonstances.

1. La morue, comme tous les autres poissons, est mollassé & de mauvaise qualité dans le tems du frai. 2. Quand il regne des chaleurs considérables, on ne peut pas espérer de faire d'aussi bonnes salaisons que quand il fait frais. 3. Les pêcheurs prétendent que dans certaines saisons, les morues se nourrissent de bourbes ou orties vagantes qui flottent à la sur-

face de l'eau , & que cette nourriture communique une mauvaise qualité à la chair de ces poissons. Les meilleures saisons pour les salaisons de morue sont donc le printems & l'automne. 4. Nous venons de faire appercevoir les inconvéniens qui arrivent quelquefois l'été : en hiver , outre qu'on craint d'être pris par les glaces , on ne trouve que de petites morues , principalement sur les battures. 5. Le choix du sel est encore un article important. On pense unanimement que le sel de Brouage , anciennement fait , qui a perdu son âcreté & son amertume , est préférable aux sels blancs , & qu'il communique à la morue une délicatesse préférable à la blancheur que leur procurent d'autres sels.

Du sel de retour de campagne.

502. LES pêcheurs qui ont été sur le banc de Terre-neuve , rapportent assez souvent du sel , qu'ils distinguent en deux especes : ils appellent l'un *sel neuf* , & l'autre *sel vieux*.

503. LES sels qu'ils appellent *neufs de rapport* , sont ceux qui étaient destinés aux salaisons & qu'on n'a pu employer , soit à cause de la stérilité de la pêche , soit que d'autres raisons aient obligé de débanquer avant que d'avoir pu faire une pleine cargaison. Les pêcheurs prétendent que ces sels ont contracté une mauvaise qualité en séjournant sur la mer , que leur force est émue ; & ils assurent que plusieurs ont perdu leur cargaison , pour avoir employé ces sortes de sels , & qu'au moins les morues avaient la chair rouge , ce qui déplait aux acquéreurs.

504. ILS prétendent encore , & je crois que c'est mal-à-propos , que l'altération de ces sels vient de ce qu'on les a remués & qu'on a brisé le grain en les chargeant & les déchargeant ; car ils font cas des sels qui sont en gros grains. Nous ne voulons pas assurer que les sels de retour soient aussi bons que ceux qu'on tire de Brouage ; mais il pourrait bien être qu'on aurait attribué aux sels l'altération des morues qui auraient été pêchées & mises en sel en mauvaise saison , comme nous l'avons dit plus haut ; car quand on faisait le commerce du nord , on y vendait aussi avantageusement les sels de retour que ceux qu'on tirait de Brouage ; & on s'en sert avec succès pour la salaison du hareng.

505. JE soupçonne encore qu'on bonifierait ces sels , en les exposant à l'air & au soleil , ou en tas , sous des hangards ; & cela parce que les sels qui ont séjourné dans la cale ayant contracté beaucoup d'humidité , valent moins que ceux qui sont secs ; d'ailleurs les sels secs peuvent contribuer à la conservation de la morue , en se chargeant d'une partie de son humidité , ce que ne peuvent pas faire les sels humides ; mais il ne faut prendre ceci que comme des vraisemblances.

506. LES pêcheurs nomment *vieux sel de retour*, celui qu'on trouve quand on défait les piles de morues, tant celui qui servait de lit au bas des piles, que celui dont on les couvre, ou encore celui qui se détache des morues même. Une cargaison de vingt milliers de morues produit quelquefois plus de deux muids de ce sel; mais il ne peut servir qu'à saler des cuirs; & quand on trouve à le vendre, ce n'est que sur le pied de 12 ou 15 livres le muid: en ce cas, les armateurs le font jeter à la mer, pour éviter les frais de mesurage. Cependant il y en a qui s'en servent pour faire des salaisons en le mêlant avec du sel neuf; quelquefois même ils le troquent pour du sel neuf, en en donnant trois tonneaux pour un de sel neuf.

507. DANS les provinces où il y a gabelle, les conventions des pêcheurs de morue avec les fermiers généraux sont différentes dans les différents ports. Par exemple, à Fescamp & Grandville, ils fournissent ce sel à 90 livres le muid, mesure de Fescamp, qui est plus que double du muid de Brouage, & ils permettent aux pêcheurs de Dieppe de faire venir de Brouage pour leur compte le sel dont ils ont besoin.

De l'huile de morue.

508. LA vente des morues est assurément le principal objet des pêches qu'on fait sur le banc de Terre-neuve. Néanmoins on ne doit pas mépriser l'huile qu'on retire de leurs foies, d'autant qu'elle est beaucoup plus estimée que celle de baleine, & que cette vente fait un objet assez intéressant.

509. NOUS avons dit que l'épéteur déposait les foies dans un barril qu'il a à portée de lui; on les met ensuite dans des futailles que les pêcheurs Normands appellent *charniers* ou *soassiers*.

510. QUELQUES-UNS les mettent d'abord dans un panier, & vont ensuite les déposer dans le charnier.

511. CES charniers qu'on tient debout sur un de leurs fonds, sont ordinairement placés sous le gaillard d'avant, étant retenus par des taquets & amarrés avec des cordes pour que le roulis ne les renverse pas: les foies s'y corrompent, & l'huile s'en sépare. Cette séparation se fait plus promptement en été qu'en hiver; & comme c'est sous le gaillard d'avant qu'on fait la cuisine, elle produit une chaleur qui avance la séparation de l'huile. On laisse de tems en tems égoutter le sang & la lymphe par des trous qu'on fait à dessein, un peu au-dessus du fond, & que l'on ferme quand on aperçoit que l'huile qui surnage commence à couler.

512. ON retire ensuite l'huile, qu'on entonne dans des barrils de boisson

qui ont été vuidés pour la consommation de l'équipage : suivant la grandeur des bâtimens & le succès de la pêche, on en remplit 5, 6, 7 ou 8 barrils.

§ 13. DANS les navires anglais qui font la pêche de la morue verte, l'huile appartient à l'équipage, à moins qu'on n'ait fait des conventions contraires.

§ 14. ANDERSON rapporte, *Histoire naturelle d'Islande*, tome I, pag. 220, que les Islandais ont grand soin d'amasser les foies des morues ; ils les mettent dans des tonneaux, où ils les laissent fermenter & fondre pendant environ six semaines ; après quoi ils retirent l'huile qui s'est séparée d'elle-même. Souvent ils la mêlent avec l'huile de baleine, sans les faire bouillir ; mais ensuite ils font bouillir le marc, & en retirent une huile moins bonne, qu'ils mêlent avec d'autres de même genre, ce qu'ils nomment *thran brun* ; ils vendent le tout aux marchands Danois.

§ 15. L'HUILE de morue sert aux mêmes usages que celle de baleine. On en brûle dans les lampes, & les tanneurs en emploient beaucoup.

§ 16. C'EST avec de l'huile de poisson, tirée de la morue, de la baleine, &c. & mêlée avec du sain-doux & du noir de fumée, qu'on noircit les cuirs des équipages. Cette huile a le défaut de sentir mauvais ; mais elle nourrit mieux le cuir que toute autre, parce qu'elle ne sèche point ; & à cause de cette propriété, elle ne vaut rien pour les peintures. On en brûle dans les lampes, & on s'en sert dans les navires pour s'éclairer, excepté dans la cale, où l'on ne brûle que de la chandelle. Pour que cette huile brûle mieux dans les lampes, on la dépure par précipitation en la faisant passer de tems en tems d'un vase dans un autre ; alors elle fait une plus belle lumière & ne produit pas tant de suie.

De la résure.

§ 17. LA résure, *rogue*, *graine*, *rave*, *rabe*, *rève*, *rebe* ; car tous ces termes patois sont synonymes : cette substance qui sert sur les côtes de Bretagne à pêcher la sardine, n'est souvent autre chose que des œufs de morues qu'on sale dans des barrils.

§ 18. COMME les pêcheurs Normands ne font pas usage de cet appât à leurs côtes, ils jettent les œufs à la mer. A l'égard des Bretons & des Olonnais, ils en trouvent le débit chez eux, & pour cette raison ils ont coutume d'en saler. Il est fâcheux & étonnant que les vaisseaux français qui vont à la pêche de la morue, ne nous rapportent que très-peu de rogues, & qu'ils jettent à la mer les œufs des morues, au lieu de les saler, puisqu'une barrique du poids de trois quintaux se vend quelquefois en France jusqu'à

30 ou 40 livres ; car il s'en fait une grande consommation. Les pêcheurs de Hollande & du nord, qui sont plus attentifs à tirer parti de tout, mêlent souvent dans un même barril les œufs de diverses sortes de poissons, nous vendent cette résure, & en retirent un bénéfice dont nos pêcheurs devraient profiter. Il est vrai que l'ordonnance ne permet pas l'usage de la résure mal conditionnée, & que communément la résure étrangère mérite une préférence qui tourne au préjudice & à la honte de nos pêcheurs, qui retireraient un profit honnête de la résure, s'ils la salaient avec plus de soin qu'ils n'ont coutume de le faire ; d'autant que les Espagnols donnent la préférence à la roque que leur fournissent les Olonnais sur celle qu'on leur apporte du nord ; & en fournissant aux pêcheurs de sardine de cette bonne résure, on dégoûterait les petits pêcheurs d'en faire avec du frai ou des poissons qui ne viennent que d'éclorre, ce qui fait une mauvaise résure & occasionne une grande destruction de poisson : c'est cette résure qui est particulièrement proscrite par l'ordonnance.

A R T I C L E X.

Déchargement de la morue.

§19. QUAND les bâtimens de retour sont rendus aux ports de leur destination, il est question de les décharger (18). Pour cela on tire de la cale les morues par brassées, & on les porte sur l'établi ou sur une place, *pl. IV, fig. 5*, où est le *trieur* juré, qui doit connaître à la vue la différente qualité des morues, pour les séparer suivant leur degré de bonté, & en former des lots.

§20. QUAND un bâtiment chargé de morue est entré dans le port de Dieppe, on établit sur le pont une table qui est souvent posée sur deux barrils ; le trieur se met devant cette table, & il a une mesure qui lui sert à décider celles qui doivent être réputées marchandes d'avec celles qui ne le sont pas ; on les lui présente deux à deux : quand avec sa mesure il en juge une marchande, il en couche dessus une de même longueur, & il jette derrière lui sur le pont celles qui ne sont pas assez grandes.

§21. IL y a sur le quai un matelot à qui on les porte ; il les compte par deux, & quand il en a reçu un cent, il fait une entaille sur un morceau de bois, puis on les porte au magasin sur des brouettes.

(18.) Comme rien n'est plus aisé à concevoir, sans le secours d'aucune figure, qu'un vaisseau qui arrive dans un port & auquel on décharge de la marchandise, j'ai

supprimé avec confiance la représentation en grand de cette opération toute simple qui se voit dans l'original.

§22. POUR qu'une morue soit réputée marchande, il faut qu'elle ait deux pieds de longueur : s'il s'en manque seulement un pouce, on en donne deux pour une ; de plus, l'acquéreur peut rebuter un demi-cent de morues par mille, qu'on lui change pour d'autres morues plus grasses & plus marchandes.

§23. LE *trieur*, après avoir visité les morues, les appareille donc, & les donne par paires ou poignées à celui qui les livre, soit aux matelots qui les embarquent, quand on fait cette opération de bord à bord, soit aux brouettiers qui les reçoivent quand on les débarque à terre, ainsi qu'on le voit. C'est ordinairement le pilote qui préside à la livraison des morues, parce qu'à mesure qu'il en fait la livraison par mille, cent, ou à la poignée, il en prend le compte.

§24. LA *poignée* est composée de deux morues que le trieur a appareillées. Le *cent* contient 66 poignées, qui font 132 morues. Le *mille* est de dix cents, au même compte, ce qui fait 1320 morues. Les petites morues que les Olonnais pêchent l'hiver sur les battures, se vendent au *millier* qui est de douze cents.

§25. Tous les pêcheurs des ports du Ponent vendent leurs morues à ce compte ; mais les Bretons & les Poitevins les livrent au *petit compte*, c'est-à-dire, au cent de dix dizaines.

§26. LA morue verte qui passe en Provence, s'y vend au quintal, de même que toutes les autres denrées.

§27. UNE barrique de morue verte de la pêche des Malouins, est estimée à Marseille trois quintaux, poids de table.

§28. ON suit différentes pratiques dans le triage, & en lotissant les morues, chaque port ayant la sienne.

§29. A Nantes la cargaison d'un navire se partage pour la vente en trois différentes sortes de poissons : les *grands*, les *moyens* & les *raguets*, qui sont les plus petits ; on les vend au cent.

§30. A la Rochelle, Bordeaux, Bayonne, Saint-Jean-de-Luz, on fait de même trois lots ; savoir, 1. le poisson *marchand*, 2. le *moyen*, 3. le *rebut*.

§31. L'USAGE de Normandie est peu différent de celui de Nantes, puisqu'il les morues rondes s'y distinguent en *marchandes*, *triées* & *raguets*. Ces trois espèces sont réputées, chacune dans leur genre, loyales & marchandes.

§32. A Grandville on forme quatre classes de la morue verte ; savoir, 1. la morue marchande qui est formée des plus gros poissons ; 2. la *truie* ou la *plate*, qui sont des morues maigres & plates ; 3. la *raguée* formée de morues de moyenne grandeur ; 4. le *canceau*, où sont comprises les plus petites morues ; mais aucunes ne doivent être viciées.

§33. ON fait cette séparation au débarquement, soit pour les mettre

en magasin , soit pour les livrer de bord à bord , lorsque la cargaison est vendue suivant sa qualité. Car quand elle l'est , comme ils disent , *cap & queue* , il n'y a nulle distinction de poissons ; tous sont livrés à l'acquéreur comme ils se présentent , n'y ayant de rebut que les gâtées & pourries ; mais quand le marché est fait pour ne prendre que la morue marchande , les pieces sont choisies sur toute la cargaison : ce sont les plus grandes & les plus fortes de la premiere espece.

§34. LA morue *triée* est choisie après la marchande ; elle se vend toujours un tiers moins que la premiere espece.

§35. LE *raguet* est la plus petite des trois ; & quoique cette morue soit la plus délicate , elle se vend moitié moins que la marchande ; & cela est juste , puisqu'elle se vend à la piece , & non pas au poids.

§36. S'IL se trouve des colins ou des langues , ils ne passent qu'au rebut , qui en outre est formé de morues viciées & de valides. On nomme *valides* , celles qui sont encore plus petites que les raguetts ; & *viciées* , celles qui ont quelques défauts , soit d'essence , soit de qualité , tels que d'être *peignées* , de *mauvaise eau* , *estropiées* , *tachées* , *molle-salées* , *nattées* , *brûlées* , *monillées* , *marinées* ; mais le plus grand défaut est celui de *sentir la pompe & les épurins* , ce qui rend toujours la morue noire & souvent pourrie. Expliquons ces différens termes.

§37. UNE morue de *mauvaise eau* est celle qui était malade quand on l'a salée ; sa mauvaise qualité primitive a encore augmenté par la salaison.

§38. ON dit qu'une morue est *peignée* , lorsqu'ayant roulé quelque tems sur le pont , une partie de sa peau est déchirée , principalement à la *queue* & aux *ailerons* , en sorte que les arêtes soient découvertes. Cette morue , quelque bonne qu'elle soit d'ailleurs , est de rebut , ayant perdu l'œil de la vente.

§39. LES morues dites *estropiées* , ont été mal ouvertes en les habillant , ou ont été mordues d'un requin ou d'autres poissons voraces ; ou enfin ceux qui les ont tirées des piles pour les livrer au trieur , ont arraché les flanchets.

§40. LES morues dites *brûlées* , sont celles qui ont été viciées par des sels de mauvaise qualité. Ainsi ce défaut est toujours occasionné par le mauvais état du sel.

§41. QUAND la salaison est mauvaise , ou parce qu'on a trop ménagé le sel , ou parce qu'on en a employé de fort humide & nouveau , c'est ce qu'on appelle *molle-salées* ; ce défaut se reconnaît au maniement , & le trieur distingue aisément les morues qui ont ce défaut.

§42. QUAND une morue a été meurtrie & qu'il y est resté du sang , comme il y a des taches , on la nomme *tachée* ; au reste elle n'est pas entièrement

gâtée : les endroits où sont les taches , sont seulement plus durs que le reste.

543. QUOIQUE le défaut qu'on nomme *morue nassée*, vienne d'avoir été endommagée par les *nasses* dont se font les premiers lits sur le plancher où on établit la pile, ces morues sont absolument mauvaises, & on les jette pour l'ordinaire à la mer; elles n'entrent point dans le rebut.

544. LES marchands qui achètent la morue verte au compte, ne peuvent pas être trompés, puisqu'ils les voient, les visitent, & sont en état d'en connaître la bonne ou la mauvaise qualité. Il n'en est pas de même quand on achète des salines en barrils; lors même qu'elles sont bien conditionnées, il y en a souvent de si petites, qu'elles ne sont pas de vente.

545. LES poissonnières qui détaillent les morues à la *détrempe*, peuvent aisément tromper en vendant des langues & autres espèces de morues pour de la morue franche.

546. QUAND le poisson est coupé, cette tromperie ne peut se connaître qu'à la cuisson : alors, ou la morue se retire & devient presque à rien, ou bien les unes deviennent comme de la pâte molle; d'autres sont si dures & coriaces qu'on ne peut les manger.

Qualité de la morue ; sa conservation & sa distribution dans les différentes provinces.

547. ON voit par ce que nous venons de dire des défauts de la morue, que la *bonne morue* doit en être exempte; qu'elle doit être entière, avoir toute sa peau, être blanche, ferme, nullement tachée, & n'avoir point de mauvaise *odeur* qui indique de la corruption.

548. IL faut la conserver dans des magasins frais, mais point humides. Avec ces attentions la morue se conserve excellente jusqu'au printemps; les chaleurs l'alterent. Néanmoins on en mange d'assez bonne toute l'année dans nos provinces septentrionales; mais ce poisson ne peut pas supporter les chaleurs de la Provence & du Languedoc, encore moins être transporté dans le Levant. On en a quelquefois fait des demandes pour Cadix; mais ces cas sont rares: ainsi nos morues vertes doivent être distribuées dans le royaume, & souvent elles ne suffisent pas; nous sommes obligés d'avoir recours à l'étranger.

549. LES vaisseaux moruyers reviennent du banc en septembre, octobre, novembre & décembre, suivant que la pêche a été plus ou moins abondante.

550. ON en mange en juillet & août d'excellentes, qui sont préparées à demi-sel au nord de l'Irlande & de l'Ecosse, sur le Dogger'sbank, dans les mers d'Allemagne, &c.

551. COMME on estime beaucoup à Paris la morue nouvelle, les bâtimens qui peuvent revenir de bonne heure, vont décharger leurs morues dans quelques ports à portée de cette capitale, principalement à Dieppe; mais la grande consommation de la morue se fait en carême : ainsi on se presse de la distribuer dans les grandes villes avant ce tems avec des vaisseaux, par bateaux, en charrois, ou à dos de cheval. Car un marchand qui manquerait la saison du grand débit, ferait des pertes considérables, cette denrée ne pouvant pas se garder d'une année à l'autre.

552. LES pêcheurs de morue verte, qui sont partis de Gravelines, Grandville, Honfleur, Saint-Malo, &c. vont pour la plupart vendre leur poisson à l'embouchure de la Seine; d'autres portent presque tout leur poisson à Nantes, la Rochelle & Bordeaux. En remontant la Loire, on le conduit à Orléans, à Paris, en Auvergne, dans le Lyonnais, &c. & les morues se distribuent par terre dans l'intérieur des provinces adjacentes aux principaux lieux que je viens de nommer.

553. PRESQUE tous les pêcheurs de haute & de basse Normandie, après avoir fourni leur province, se rendent au Havre & à Rouen, d'où, au moyen de la Seine, le poisson arrive à Paris. Les pêcheurs de Honfleur trouvent le débit de leurs morues viciées dans le plat pays, où ils la distribuent jusqu'à vingt-cinq ou trente lieues de chez eux.

554. LYON achète la morue verte pour sa consommation, en *poissons*, *paniers* ou *caques*; & les négocians tirent ces salines de différens endroits, suivant qu'ils jugent en avoir un meilleur parti. C'est assez souvent de Nantes, où le *poisson* est composé de soixante-deux poignées, qui font cent vingt-quatre morues, ce que les marchands appellent *le cent*. S'ils la tirent d'Orléans, le cent de morue verte y est de soixante-six poignées : à Rouen on les vend de même à la poignée.

555. LA morue de Bordeaux & de la Rochelle fournit une partie de l'Auvergne; le transport s'en fait par des bêtes de charge.

556. LA Champagne & la Bourgogne sont en bonne partie fournies par les pêcheurs de Honfleur.

557. LES Olonnais trouvent à vendre aux Bordelais les petites morues vertes qu'ils pêchent en hiver sur les battures & sur le banc à Vert (19).

(19) Comme c'est ici que se terminent les détails concernant la pêche de la morue, selon la manière dont elle est pratiquée par les Français, je placerai dans cet endroit quelques observations faites par des auteurs de la même nation au sujet de cette pêche

& du lieu où elle se fait, & qui ont échappé au savant auteur de ce traité.

Le grand banc de Terre-neuve est presque toujours couvert d'une brume épaisse & froide, qui annonce qu'on en approche. Sur toutes ses extrémités, que l'on nomme

ARTICLE XI.

De la pêche de la morue, & de sa préparation à la façon de Hollande.

§ 58. QUOIQUE la plupart des pêcheurs Français tranchent les morues en rond & les salent en grenier, comme nous venons de l'expliquer, il y en a néanmoins qui la tranchent à plat, & qui la salent en tonnes ou en barril, ce que nous avons nommé *façon de Hollande*.

§ 59. LES pêcheurs qui s'équipent pour saler leurs morues en tonnes ou barrils, ayant besoin de beaucoup de futailles pour y mettre leurs morues, se servent pour faire leurs pêches, ou pour ligner, de futailles ordinaires, défoncées d'un bout; & quand la pêche approche de sa fin, ils les emplissent de morues, & les enfoncent, comme nous le dirons dans la suite. On a encore l'attention d'embarquer, autant qu'il est possible, les vivres dans des futailles, pour s'en servir à mettre les morues qu'on sale.

§ 60. ON embarque encore une douzaine de bailles ou baquets, qui ont trois ou quatre pieds de diamètre, pour laver les morues, avec autant de mannes pour les égoutter; & comme il faut ménager la place autant qu'il est possible, on a soin, pour la commodité de l'arrimage, que les mannes soient de grandeur à entrer dans les bailles.

§ 61. QUAND on se dispose à la pêche, une partie de l'équipage prend des lignes, & les autres préparent les morues à mesure qu'on en prend.

§ 62. LES ligneurs ou lignotiers se mettent à bas-bord, & font leur métier comme pour la morue qu'on sale en grenier. Voyez ce que nous en avons dit; mais quand ils ont pris une morue, ils n'en ôtent point

écotes, regnent des vents impétueux; & l'agitation continuelle des flots qu'ils causent, pourrait occasionner cet épaississement de l'air, d'autant plus que les eaux éprouvent de forts courans en sens contraire. Il n'est pas inutile de dire que la première fois qu'on va sur ce banc, on est obligé de subir la cérémonie du baptême, comme en passant la ligne ou le tropique. Ce banc est couvert d'une prodigieuse quantité de coquillages & de poissons de plusieurs espèces, qui tous servent de nourriture aux morues. On peut juger du nombre innombrable de ces dernières, en observant que depuis plus de deux siècles & demi, on en charge chaque année 200 à 300 bâtimens, sans qu'on s'aperçoive que la pêche diminue.

Elle ne se ferait pas avec moins de succès dans le golfe de S. Laurent & le long des côtes de l'Acadie, mais il serait nécessaire pour cela d'établir des pêches sédentaires, c'est-à-dire, des habitations qui pendant toute l'année seraient occupées par des pêcheurs, à portée non-seulement de profiter de toutes les saisons favorables, mais de tenir prêts des cargaisons en tout ou en partie, & avancer ainsi le retour & conséquemment augmenter le bénéfice des bâtimens nationaux qui y arriveraient d'Europe. On sait combien les Anglais ont tiré d'avantages à cet égard, depuis l'époque du traité d'Utrecht, renouvelé depuis lors, par lequel la France leur cède en entier l'isle de Terre-neuve en toute propriété.

la langue, & ne pourent point pour en tirer l'estomac; ils la jettent derriere eux sur le pont, & ceux qui sont destinés pour la préparation du poisson, leur ôtent la tête, non pas sur un étal, comme on le pratique au grand banc; ils attachent la morue par le derriere de la tête à un crochet qui tient à un poteau planté pour cela à l'arriere du bâtiment. La langue est la seule partie de la tête qu'ils conservent pour le commerce: on y trouve néanmoins beaucoup de choses bonnes à manger fraiches. Ayant emporté la tête, & laissé égoutter le sang, pour que la chair en soit plus blanche, ils ouvrent le poisson jusqu'à l'anus, ils en tirent les entrailles pour amorcer les haims, & ouvrent l'estomac qu'on nomme *meulette*, pour en tirer ce qui peut servir à écher ou aquer; c'est souvent un coquillage du genre des tellines, dont les morues sont assez friandes.

§ 63. QUELQUEFOIS l'équipage prépare ce qu'on nomme *tripes de morue*; ce n'est cependant que l'estomac qu'on ouvre, qu'on lave, & qu'on bat comme un linge de lessive. On le suspend à une corde pour le faire mortifier une couple de jours; ensuite on le lave de nouveau, & on le fait cuire: alors il ressemble à des tripes de boucherie; c'est un mets médiocre, que les équipages mangent, mais qu'on ne sale point, & qui n'entre pas dans le commerce.

§ 64. ON réserve soigneusement les foies pour en retirer l'huile; on ne détache les noues que des morues qui sont grandes, & l'équipage en mange une partie.

§ 65. ON fend le poisson dans toute sa longueur, on en détache toute l'arête, excepté un petit bout vers la queue; on coupe le bout des ailerons & des nageoires; c'est ainsi que les morues sont habillées à plat, G, H, pl. IV, fig. 4, & on les remet à un mouffe qui les lave dans de l'eau de mer, dont on a rempli une baille, de sorte qu'il n'y reste point de sang: c'est ce qu'on appelle *enroquer*. Quand les morues sont bien lavées, on les met égoutter dans les paniers que nous avons dit qu'on apportait pour cela.

§ 66. AVANT que les morues soient entièrement égouttées, on les paque, c'est-à-dire, qu'on les arrange dans les barrils, en répandant un peu de sel dessus, ayant l'attention de mettre plus de sel dans le ventre qu'ailleurs, parce que cette partie court plus de risque de se corrompre que le reste du poisson. On laisse les morues dans ce premier sel deux jours; puis on les verse dans des bailles, & on les lave dans leur saumure; on les met égoutter comme la première fois, & on les repaque dans les barrils d'où on les a tirées; mettant alternativement un lit de sel & un lit de morues; mais comme il est important que les morues soient bien pressées les unes contre les autres, on a un faux fond qui est d'un moindre

diametre que la futaille, formé de trois planches assez fortes, & réunies par une barre qui les traverse : on pose ce faux fond sur les morues, & de tems en tems on monte dessus pour les bien presser les unes contre les autres, ce qu'on nomme *sauter*, *pl. IV, C, fig. 7* ; puis on cherche les fonds qui appartiennent à chaque barril, pour les enfoncer : ce que fait le tonnelier. On se sert pour ce second pacage, de sel blanc raffiné à Etaples, ou quelquefois de sel gris. La morue ainsi mise en tonne est en état d'être amenée en France, où elle doit recevoir de nouvelles préparations, ainsi que nous allons l'expliquer.

Pacage de la morue en tonne, suivant l'usage du Tréport. ()*

§67. A l'arrivée des bâtimens, on met à part les barrils qui ont perdu leur saumure, & dont les poissons ayant souffert quelqu'altération, ont besoin de passer dans de la saumure nouvelle. Au reste, les uns & les autres sont déposés séparément dans les magasins, jusqu'à ce qu'on les en tire pour les paquer de nouveau.

§68. IL faut, outre de grands magasins & une cave pour mettre le sel, un hangar spacieux, *pl. IV, fig. 8*, sous lequel il y ait des cuves E, de deux pieds quatre pouces de hauteur, & de six à sept pieds de diametre, pour que six à sept femmes puissent travailler ensemble à laver les morues; des théâtres F formés avec des madriers & des membrures pour égoutter les morues comme nous l'expliquerons; une presse G, *fig. 9*, pour entasser les morues dans les barrils; enfin le tonnelier doit avoir des douves, du merrain, des cercles, des osiers, en un mot tout ce qui est nécessaire pour mettre les barrils en bon état.

§69. LA cave au sel est fermée de trois cadenats, un dont le propriétaire ou celui qui le représente a la clef; la clef d'un autre est entre les mains du receveur du grenier à sel, & celle du troisième est conservée par le président du grenier à sel, qui juge les différends qui s'élèvent entre le propriétaire & les fermiers : ainsi il faut le concours de ces trois personnes pour constater la quantité de sel qu'on tire de la cave, & celle qu'on y met, soit de sel neuf, soit de sel de retour de campagne. On prend ces précautions, parce que les fermiers donnant le sel pour les salaisons à meilleur marché qu'au public, ils veulent être assurés que celui qu'ils fournissent est employé à cet usage.

(*) M. Fougereux de Bondaroy, de l'Académie des sciences, ayant fait une tournée en Normandie, a bien voulu me donner un détail exact de ces opérations qu'il a vu exécuter au Tréport.

570. SUIVANT ce qui a été dit plus haut, les morues ont été salées & paquées deux fois à la mer ; il s'agit à leur arrivée, de les paquer & saler une troisième fois, pour les rendre marchandes & en état d'être conservées longtemps. Ce sont des femmes qui font la plus grande partie de ces opérations, qu'on appelle *salaison à sel sec*.

571. LES femmes vuident, dans une des cuves dont nous avons parlé, quarante-cinq à quarante-six barrils de morues avec leur saumure : quand les barrils manquent de saumure, on en fait de nouvelle avec du sel qu'on fait fondre dans de l'eau ; car il faut qu'il y en ait assez dans la cuve pour que le poisson y trempe.

572. LES femmes arrangées autour de la cuve y lavent les unes après les autres, toutes les morues. Pour cela, tenant de la main gauche les morues contre les douves de la cuve, de sorte qu'elles trempent dans la saumure, elles les frottent avec un petit balai qu'elles tiennent de la main droite, ayant attention de ne point les écorcher. Quand elles ont répété cette opération trois ou quatre fois, elles mettent celles qu'elles ont lavées en tas dans la cuve même où est la saumure.

573. ELLES prennent ces morues ainsi lavées, & les tenant par la queue, elles les trempent quatre ou cinq fois dans une baille pleine d'eau fraîche ; puis on les en retire pour les plonger de même dans une autre baille aussi remplie d'eau fraîche ; & quand l'eau devient sale, on la jette & on y en remet de nouvelle.

574. LORSQU'ON a ainsi lavé dans la saumure & dans deux eaux fraîches environ un barril & demi de morue, une femme prend l'une après l'autre les morues ainsi lavées, elle les visite & ôte avec un couteau tout le sang qui peut être resté dans la chair ; elle coupe toutes les bavures ; en un mot, elle retranche tout ce qui pourrait préjudicier à la blancheur & à la qualité de la morue ; elle les lave encore s'il le faut, & la morue est en état d'être mise à égoutter sur le théâtre F dont nous allons parler.

575. ON forme ce qu'on nomme *le théâtre*, avec de fortes membrures qu'on couche sur des madriers qui servent de chantiers, & l'on a soin de laisser un peu de distance entre les membrures, pour que l'eau qui s'égoutte des morues puisse s'écouler.

576. LE dessous du hangar est pavé & en pente, pour que toute l'eau qu'on répand s'écoule par un ruisseau.

577. Si les membrures qui couvrent le théâtre portent contre le mur, on revêt cet endroit de planches, pour qu'aucun gravier ne tombe sur les morues.

578. CE théâtre est donc destiné à mettre les morues s'égoutter, & voici comme on les arrange sur les membrures.

579. ON plie quelques morues en deux dans le sens de leur largeur, pour mettre la chair en-dedans; on les arrange en long au fond de l'échafaud, pour servir comme de chevet aux autres qu'on met en travers sur les planches. Les morues qu'on met en long servent à faire que celles qu'on met de travers s'égouttent mieux étant en pente. On met les morues qu'on pose de travers, & qui forment la pile, le côté de la tête en-haut, & les queues en-bas; ce qui fait, avec ce que j'ai appelé *le chevet*, qu'elles sont inclinées sur un angle à peu près de 45 degrés. On continue à former la pile des morues qu'on veut égoutter, en mettant des lits de morues les uns sur les autres, ayant seulement soin qu'au premier lit qui repose sur les membrures, la peau soit en-dessous & la chair en-dessus; à tous les autres, on met la chair en-dessous & la peau en-dessus, pour que la chair ne soit point frappée par l'air qui la jaunirait.

580. ON pose ainsi des lits de morues jusqu'à former une pile de 30, 40 ou 50 barrils de morues lavées, en un mot, de ce qu'on a pu préparer dans une journée: le lendemain on recommence la même opération.

581. ON conçoit que le poisson qui est au bas des piles, étant chargé par celui qui est dessus, est comme en presse, & qu'il s'égoutte mieux que celui du haut des piles: c'est pourquoi au bout de trois à quatre jours on change les piles de place, pour mettre au bas des nouvelles piles les morues qui étaient au haut des anciennes: il est important que ces morues ne soient point frappées par le soleil, même lorsqu'elles sont en barril; c'est pourquoi on fait toutes ces opérations sous un hangar.

582. Au bout de huit jours que la morue est suffisamment égouttée, on la met dans des barrils qui sont percés de plusieurs trous auprès du jable, pour que la saumure qui se forme par la fonte du sel qu'on y ajoute, s'égoutte; mais avant de les mettre en barrils, on les porte aux balances pour les peser; car chaque barril doit contenir 260 livres de poisson, poids de marc, & 40 livres de sel blanc: sur quoi il est à propos de faire remarquer que 260 livres de poisson, poids de marc ou de 16 onces à la livre, équivalent à peu près à 300 livres, poids de Dunkerque, dont la livre n'est que de 14 onces.

583. ON fait encore un triage des morues en les mettant aux balances, & on ôte les petites, les maigres & celles qui sont molles, rousses ou viciées: cependant on ne rebute que celles qui sont fort petites; car comme ce poisson se vend à la livre, ce triage n'est pas aussi important que quand on le vend au nombre.

584. LES morues étant triées & pesées ainsi que le sel, on les porte sous le hangar, pour les paquer définitivement en barril, comme nous allons l'expliquer.

585. LES femmes qui sont chargées de mettre les morues en barril, commencent par mettre au fond une couple de poignées de sel ; elles mettent sur la chair de la morue un peu de sel, elles en replient les oreilles, & en contournant un peu le poisson, elles lui font prendre la forme intérieure des barrils. Deux morceaux de morue font à peu près un lit, les femmes le recouvrent d'un peu de sel, & elles continuent à remplir le barril, lit par lit, alternativement de morue & de sel.

586. ELLES savent très-bien répandre exactement la quantité de sel qui doit entrer dans chaque barril.

587. QUAND le barril est à moitié plein, le tonnelier le faute, c'est-à-dire, qu'ayant mis un faux-fond sur la morue, il monte & faute dessus, *pl. IV, fig. 7, C.* Quand il les a ainsi bien pressées, il ôte le faux-fond, & les femmes achevent de remplir le barril. Assez souvent elles sont obligées de mettre quelques rangs de morues au-dessus des bords ; en ce cas, on roule avec adresse & sans rien déranger, ces barrils le long d'un poteau D, où il y a un fort cric, dont la crémaillere porte sur un faux-fond qui couvre les morues. Il faut tourner la manivelle du cric uniformément & doucement, & finir quand les morues sont au niveau du jable. Il nous paraît qu'on pourrait employer des pressoirs à vis plus simples & plus commodes que le cric dont on fait usage ; mais, quelque moyen qu'on ait employé pour comprimer les morues, aussi-tôt que le jable est découvert, on ôte le faux-fond, les femmes répandent sur la morue ce qui leur reste de sel des 40 livres qui doivent entrer dans chaque barril, le tonnelier met le vrai fond, ferre les cerces, & en met de neufs quand il en manque.

588. ON finit par faire, entre le premier & le second cercle du jable, huit trous, par lesquels on passe une ficelle qui forme une losange, & qu'on arrête avec un plomb qui porte l'empreinte du cachet de la ferme ; cette opération est faite par un commis de la gabelle, ou au moins en sa présence, pour constater que le barril a été fidèlement paqué, & qu'on y a employé tout le sel qui y était destiné.

De la morue mise en tonne suivant l'usage de Dunkerque.

589. QUOIQUE la méthode des Dunkerquois diffère peu de celle que nous venons de détailler, comme de petites précautions influent quelquefois beaucoup sur la perfection de la morue, nous croyons devoir la rapporter, mais ce sera le plus brièvement que nous pourrons.

590. AUSSI-TÔT que les morues ou cabillauds, car ces deux noms doivent être réputés synonymes, sont amenées par les ligneurs à bord du bâtiment, on leur coupe le cou pour les faire saigner, afin que leur chair

en soit d'autant plus blanche ; ensuite on les éventre presque dans toute leur longueur , puis on emporte l'arête , n'en laissant qu'un petit bout à la queue , précisément comme quand on tranche la morue plate à la façon de Hollande ; on met ce poisson dans une baille remplie d'eau douce , pour le laver & ôter tout le sang , en le frottant avec un petit balai ; au sortir de l'eau , on le met dans un panier , où on le laisse s'égoutter un quart-d'heure ou une demi-heure.

591. ON tire ensuite le poisson de cette manne pour , comme l'on dit , le *paquer* ou l'arranger dans des tonnes défoncées d'un bout , mettant toujours la peau en - dessous , & saupoudrant sur chaque poisson une petite assiette de sel blanc : on emploie ordinairement pour ce premier pacage quatre tonnes de sel pour quatorze tonnes de morue.

592. LE poisson reste dans ce sel trois ou quatre jours , ce qui produit une saumure qui sert à laver le poisson qu'on tire de cette tonne , & on le repaque ou on l'arrange de nouveau dans d'autres tonnes , poudrant fort peu de sel entre les morues ; & quand la tonne est pleine , on verse par-dessus environ une pinte de forte saumure.

593. A ce second pacage on emploie une tonne de sel pour quatorze tonnes de poisson ; cette quantité de quatorze tonnes forme ce qu'on appelle un *lot*.

594. CHAQUE tonne contient depuis trente jusqu'à cinquante poissons , suivant leur grosseur , & elle pèse plus de 300 livres.

595. APRÈS le second pacage , ou lorsqu'on a changé les morues de tonnes , on les fait enfoncer & fermer exactement , puis on les arrime dans la cale du bâtiment.

De la morue en tonne , qu'on vend en saumure.

596. A l'arrivée à Dunkerque , on fait défoncer toutes les tonnes , on en tire le poisson , on le lave dans une nouvelle saumure , & on fait le triage des morues , pour séparer celles qui sont de poids , bien conditionnées & marchandes , des petits poissons , de ceux qui sont mal tranchés , tachés ou meurtris , qu'on paque à part dans des tonnes , & qu'on vend comme poisson de rebut.

597. ON emploie pour ce troisieme pacage 20 à 25 livres de sel blanc ; enfin les tonnes étant pleines , on les fait enfoncer , & on verse par la bonde une forte saumure : alors la marchandise est en état d'être vendue comme morue saumurée.

De la morue en tonne , qu'on vend en sel sec.

598. POUR la morue qu'on met à sec dans des tonnes , on fuit les pra-

tiques que nous venons de détailler , jusqu'à l'arrivée dans le port. On tire ensuite les morues des tonnes , on fait le triage pour séparer les poissons marchands de ceux de rebut ; mais à mesure qu'on les tire des tonnes , on les lave dans des bailles , puis on les met sur des planches inclinées queues contre queues ; & après les avoir laissé s'égoutter plusieurs jours , on les paque dans des tonnes ou barriques , & on les saupoudre de sel blanc ; enfin on perce de plusieurs trous le fond des tonnes , pour que la saumure qui se forme par l'humidité du poisson , s'écoule ; enfin on fonce ces tonnes & barrils.

599. LES pêcheurs de Grandville qui vont sur le grand banc , n'accommodent des morues dans des quarts que pour quelques amis , jamais pour mettre dans le commerce : ils choisissent pour cela de petites morues de 2 à 3 livres , qui étant encore jeunes , ont la chair plus délicate que les grosses ; ils les renferment dans les barrils sans les couper par morceaux , & les saupoudrent de sel : comme ces morues sont à couvert du contact de l'air , elles conservent long-tems leur fraîcheur ; ils n'en préparent jamais en saumure.

600. ON méprise dans le commerce les petites morues ; il me semble qu'en les accommodant de cette façon , les gens délicats pourraient les acheter par préférence.

Police de Dunkerque pour le pacage en tonne.

601. POUR les morues qu'on apporte en grenier , & qu'on vend à la poignée , les acquéreurs ne courent point risque d'être trompés , puisqu'ils peuvent voir & visiter les uns après les autres les poissons qu'on leur livre. Il n'en est pas de même de celles qu'on achete en tonne , l'acquéreur est forcé de s'en rapporter à la bonne-foi du vendeur ; c'est pour cela qu'au Tréport on passe une corde en losange sur chaque fond , pour constater qu'ils sont tels qu'ils ont été préparés par les intéressés à la vente , qui répondent de la bonne condition des poissons qui y ont été renfermés.

602. LES magistrats de Dunkerque apportent encore plus d'attention aux salaisons qu'on fait dans leur port , tant à l'égard de la bonne condition des barrils , que pour la qualité du sel & le choix des morues ; on en jugera par le règlement que la chambre du commerce a rendu à cette occasion , dont M. Fourcroy de Ramecourt , ingénieur en chef à Calais , a bien voulu me procurer une copie : en voici la teneur.

603. POUR établir une uniformité dans le pacage de la morue en tonne , & assurer la fidélité de cette marchandise , la chambre du commerce , ainsi

que les députés nommés par MM. du magistrat , bailli , maire & échevins ; &c. ont arrêté ce qui suit :

604. 1°. LES tonnes destinées à recevoir la morue de Dunkerque , seront faites de bon bois de chêne , & il y aura au moins douze douves sur chaque tonne (*) ; elles doivent être de jauge à contenir cinquante-trois pots , qui font cent trente pintes , chacune cubant quarante-huit pouces comme celle de Paris , & elles doivent être marquées avec un fer chaud de la première lettre du nom du maître tonnelier : ayant ensuite été visitées par le doyen des tonneliers , pour constater que ces tonnes sont conformes à l'ordonnance , il y appose la marque de la ville , pour quoi on lui donne 6 deniers par tonne.

605. 2°. LES tonnes vuides doivent peser à peu près 30 ou 31 livres poids de marc ; & lorsqu'elles sont paquées en saumure , elles ne doivent pas contenir moins de 312 livres de poisson.

606. 3°. ON emploiera , pour la préparation de ce poisson , 40 à 50 livres de sel blanc en saumure ; ainsi le poids brut de la tonne doit être à peu près de 388 livres.

607. 4°. LES tonnes pour les morues qui doivent être paquées en sel sec , doivent peser vuides 30 ou 31 livres comme les autres.

608. 5°. ELLES doivent contenir 300 livres de poisson suffisamment égoutté de son ancienne saumure , & 37 à 38 livres de sel.

609. AINSI le poids brut d'une tonne de morue paquée en sel sec , doit être à peu près de 360 livres.

610. 6°. POUR constater la bonne qualité du poisson , il est ordonné aux paqueurs de séparer exactement & fidèlement les morues marchandes de celles qui seraient maigres , courtes , noires , jaunes , blessées , déchirées ou même tachées , pour en faire des tonnes distinctes qui seront marquées avec un fer chaud du mot *rebut*.

611. 7°. LES paqueurs prêtent serment : leur nombre est fixé à trente , & leur salaire à cinq sols par tonne , soit qu'elle soit paquée en saumure ou au sec. Au reste , les paqueurs ne font pas corps , & chaque armateur est maître de se servir de celui qu'il juge à propos.

612. 8°. POUR qu'aucun armateur ne puisse éluder l'exécution du règlement , il leur est enjoint de faire marquer de la première lettre de leur

(*) Les barrils dont les Hollandais se servent pour la morue sont de chêne ; ils n'ont que peu de jable , au plus sept à huit lignes ; leur longueur est de deux pieds deux pouces ; leur diamètre au bouge est de dix-neuf pouces & demi , & aux bouts dix-huit pou-

ces ; ils sont cerclés de vingt à vingt-deux cercles ; on en met ordinairement quatre plus forts que les autres , deux sur le bouge & deux aux extrémités ou au talut : ces barrils pleins pèsent 280 ou 300 livres.

nóm les tonnes paquées, dont le poisson provient de leur pêche, pour qu'on puisse connaître les délinquans.

613. ON conçoit bien que les pêcheurs mettent à la mer leurs morues en premier sel, comme nous l'avons expliqué; que quand elles ont rendu leur eau & leur saumure, ils les mettent en tonne avec du sel; & quand ils sont à terre, ils les en tirent & les repaquent dans d'autres tonnes. C'est de cette opération dont il s'agit dans le règlement que nous venons de rapporter.

De la différente qualité des morues préparées en vert, suivant les méthodes que nous venons d'indiquer.

614. LA morue verte de Terre-neuve, embarquée en grenier, est très-estimée en France quand elle est nouvelle; & comme dans la saison où elle arrive, la plupart des poissons qui fraient sont d'une qualité très-médiocre, on la préfère sur de bonnes tables aux poissons frais: mais à mesure qu'elle vieillit, elle perd peu à peu de son mérite; de sorte que vers le milieu du carême, quand les premières chaleurs se font sentir, elle n'est plus regardée que comme un poisson fort commun; alors on donne la préférence aux morues qu'on nomme *façon de Hollande*, qui sont mises en tonne ou en barril.

615. QUELQUES-UNS recherchent toujours les morues qui ont été mises en tonne, parce qu'elles sont plus blanches; mais comme ce coup-d'œil leur est procuré par le sel blanc qu'on a employé, les connaisseurs n'en sont pas la dupe; ils savent que ce sel raccornit la morue, & qu'il altère même son goût. La principale raison qui favorise la vente de la morue en barril, est qu'elle se conserve mieux; de sorte que vers la mi-carême, quand les morues qu'on a salées en grenier ont perdu de leur qualité, on a recours à la morue en barril, qui dans le commencement, quoique très-blanche, était moins délicate; mais qui devient ensuite préférable, parce qu'elle se conserve plus long-tems sans s'altérer.

616. LA morue qui est paquée en saumure, est estimée plus délicate que celle qui l'est au sec; cependant plusieurs donnent la préférence à celle-ci, parce qu'elle augmente de volume à la cuisson, au lieu que les autres en perdent. C'est une raison d'économie que n'adopteront pas les gens délicats, mais qui prévaudra chez les détailliers.

617. COMME on fait que les petites morues, ou au moins celles de médiocre grosseur, sont plus délicates que celles qui sont fort grosses, & que d'un autre côté tout le monde est d'accord que le sel de Brouage vieux convient mieux à la morue que le blanc, je croirais que les Du-

kerquois, qui ont pris d'aussi justes mesures pour établir la réputation des salaisons de leur département, devraient faire un choix de petites morues pour les saler dans des barrils & en saumure avec du sel de Brouage : ces morues qui seraient fort délicates & qui se conserveraient plus longtemps que celles qu'on a salées en grenier, pourraient se faire une réputation chez les gens recherchés, & par conséquent seraient établies à un meilleur prix, sur-tout si on les distinguait par un nom particulier, tel que *jeunes morues fines* ; mais il faudrait avoir grande attention à ne point mettre dans ces barrils des morues maigres ou tarées.

Préparation de la morue qu'on nomme l'andolium.

618. EN Flandres, on prépare quelques morues qu'on pêche à la côte, d'une façon particulière ; on les dit supérieures aux morues fraîches, ayant une petite pointe de sel qui les rend très-agréables. C'est ce qu'on appelle l'*andolium*. Je n'en parle que par oui dire, n'en ayant ni vu ni mangé. On prétend que pour préparer cette morue, on la met toute en vie dans un vase de fer-blanc proportionné à sa grandeur, & qu'on la fait mourir dans le sel en en mettant beaucoup dessus & dessous. Cette morue ne se garde que quinze jours au plus ; mais en l'appêtant comme la morue fraîche, on dit qu'elle est délicieuse. Je n'en suis point étonné, car il est certain que la morue nouvellement salée & bien accommodée en barrils est excellente à manger.

Préparation de la morue verte dans le nord, qu'on nomme aberdeen.

619. AVANT d'entrer en matière, il est bon de prévenir qu'on varie beaucoup sur l'orthographe de ce mot. Willughby, Anglais, écrit *habberdeen* ; d'autres retranchent l'h, & quelques Français & Hollandais écrivent *aberdain*. L'auteur de l'*Histoire générale d'Islande*, présume que cette dénomination d'*aberddeen* vient de ce qu'on a d'abord préparé de cette façon des cabillauds ou morues dans un port d'Ecosse qui porte ce nom ; & effectivement il est certain que les Ecossois, ainsi que les habitans du nord-ouest & de l'est de l'Irlande, préparent les poissons qu'ils prennent sur leur côte comme nous allons l'expliquer, & qu'ils s'en servent pour les équipages de leurs vaisseaux.

620. LES habitans du nord font peu de morue verte dans le nord ; cependant les Hollandais qui y vont à la pêche de la morue, en préparent qu'ils nomment l'*abberdahn* ou l'*abberdan*.

De la préparation de la morue que les Norwégiens appellent l'abberdahn.

621. DANS le nord, on prépare la morue de différentes manieres; les uns en ôtent la tête & presque toute l'arête; d'autres y laissent la tête, qu'ils ouvrent & préparent avec le corps du poisson. Quelques-uns y mettent du sel; mais la vraie préparation à laquelle ces peuples s'adonnent le plus, est de les sécher sans sel, peut-être parce qu'ils ont peine à s'en procurer, ainsi que des futailles: ils en préparent néanmoins un peu en vert, & c'est de celle-là dont nous nous occuperons pour le présent.

622. IL y a quelqu'apparence que ces peuples ont adopté cette préparation de la morue à l'imitation des pêcheurs Hollandais & Français qui ont été pêcher dans leurs mers.

623. QUOI qu'il en soit, voici leur procédé pour faire l'abberdahn. A bord des chaloupes de pêche, on tranche la tête des morues, & on les vuide en les éentrant jusqu'à l'anus sans les fendre en deux pieces; ensuite on les transporte à terre, où on les saupoudre de sel du pays; puis on les nettoie dans de l'eau de la mer, ou une saumure, & on les sale de nouveau dans des barrils avec du sel d'Espagne ou de Portugal. Cette morue n'est pas à beaucoup près aussi bonne que celle de Terre-neuve, non-seulement à cause du sel qu'ils emploient, (j'en dirai quelque chose dans la suite) mais encore parce qu'en Norwege on tranche mal la morue verte; de sorte que la chair en est souvent rouge de sang. On la met en premier sel dans de grandes cuves, & après l'avoir laissée huit jours dans cette saumure, on arrange les morues en tas les unes sur les autres, jusqu'à ce que la saumure se soit bien égouttée; ensuite on la met dans des barrils avec du sel de Portugal, qu'on choisit en gros grains. Je croirais cette pratique fort bonne, si l'on avait soin de bien laver le poisson avant de le paquer dans les barrils.

624. LA Norwege produit beaucoup de sel, mais qui n'est propre qu'à assaisonner les alimens, ou pour la première salaison, qui ne se fait que pour raffermir la chair, & retirer le sang; mais la véritable & dernière salaison qui sert à la conservation du poisson, se fait nécessairement avec le sel de France, ou le plus souvent celui d'Espagne & de Portugal, que les Norwégiens vont chercher en retour d'autres denrées. Cette raison de commerce, jointe à une petite épargne sur le prix du sel, fait qu'on préfère ces sels à celui de France, qu'on estime néanmoins beaucoup dans le nord. Les habitans du Danemarck, du Holstein & des environs de l'Elbe, emploient pour leurs salaisons, du sel blanc de Hambourg, quoiqu'on prétende qu'il sale peu.

625. LES fûts dans lesquels on met ces morues, sont de sapin, beaucoup

plus mal faits que ceux de Hollande ; les fonds & les douves sont souvent d'une épaisseur ridicule ; d'ailleurs , après avoir mis des morues marchandes sur les extrémités des barrils , ils fourrent souvent le milieu de morue mal conditionnée , & même d'autres sortes de poissons.

626. LES Hollandais qui vont au nord faire la pêche de la morue , la préparent mieux que les Norwégiens ; ils tranchent la tête & l'ouvrent jusqu'à l'anus pour la vider ; & après une première salaison pour raffermir la chair , ils la rangent dans des tonneaux par lits avec du gros sel ; c'est ce qu'ils nomment l'*abberdan* , qui est plus estimé que l'*abberdahn* que font les Norwégiens , quoique ces deux préparations soient à peu près les mêmes : mais celle des Hollandais est faite avec plus de soin , de propreté , & de meilleur sel.

627. LES Français vont encore faire une pêche à peu près semblable en Islande , & je crois devoir parler un peu plus en détail que nous n'avons fait de la morue qu'on appelle l'*abberdan*.

Pêche & préparation de la morue en Islande.

628. PLUSIEURS armateurs Français arment pour faire la pêche de la morue en Islande ; & pour donner quelque chose de positif , je vais prendre pour exemple quelques armemens qui se font sur la côte de haute-Normandie.

629. Nous avons dit que les Olonnais qui arment pour Terre-neuve , partent le plus tôt qu'ils peuvent , & que souvent ils reviennent à mi-charge pour arriver en France des premiers , parce qu'ils gagnent sur le prix de leur morue , qu'ils vendent cher à cause du cas qu'on fait de la morue nouvelle , de quoi se dédommager d'un retour qui serait plus complet ; mais on ne peut pas partir d'aussi bonne heure pour l'Islande , à cause des glaces qui exposeraient les vaisseaux à de grands dangers. Le départ des côtes de Normandie est ordinairement au commencement de mars , & leur retour en septembre ou octobre , & quelquefois plus tôt : supposons un bateau de 60 à 70 tonneaux , qui peut rapporter 1000 à 1200 barrils de morue.

630. Au banc de Terre-neuve on s'établit pour la pêche à soixante ou quatre-vingts lieues de terre ; mais en Islande on pêche à vue de terre. Comme les morues sont ordinairement plus grosses au large qu'auprès des côtes , celles du grand banc sont en général plus grosses que celles d'Islande : celles-ci sont plus grises que celles de Terre-neuve , & leurs mouchetures sont plus marquées ; au reste , c'est le même poisson , & la qualité des morues d'Islande est fort bonne.

631. UN bateau de la grandeur de celui que nous prenons pour exemple ,

est armé de treize hommes, sur lesquels il y a toujours quelques novices & deux ou trois mouffes. Ils emportent avec eux leurs barrils, au nombre desquels il y en a cent cinquante ou cent soixante remplis de sel blanc de Portugal, qui a été raffiné à Etaples près Boulogne en Picardie ; car les fermiers dérogeant au privilège de la gabelle, permettent assez souvent aux armateurs d'employer de ce sel. La jauge des barrils dont nous parlons, est de soixante & dix pots, ou à peu près cent quarante pintes mesure de Paris ; ordinairement ils sont de hêtre. On marque avec une rouane le fond de chaque barril, pour qu'on puisse le reconnaître lorsqu'il faudra les foncer : un barril bien conditionné peut faire deux ou trois voyages.

632. CETTE morue se vend ordinairement un quart ou un tiers plus cher que celle qu'on a salée en grenier.

A R T I C L E XII.

Détail de la morue aux marchés.

633. Les détailliers font dessaler la morue verte dans de l'eau douce, & ils la coupent par tronçons ; les petites en trois, & les grandes en quatre : savoir, une queue, un ou deux entre-deux, suivant la grandeur des morues ; les flanchets & les loquettes.

634. LA morue se dessale très-bien dans l'eau de mer. Les marchandes la font dessaler dans des baquets remplis d'eau douce ; mais pour que cette morue soit bonne, il faut changer plusieurs fois d'eau, sans quoi elle contracte une odeur qui se communique au poisson ; c'est pourquoi on estime que la morue ne se dessale jamais mieux que dans l'eau courante. Une morue à qui on laisse trop de sel, n'est pas agréable ; mais celle qu'on dessale trop, perd tout son mérite.

635. Nous avons dit que les morues salées de sel blanc étaient plus blanches & moins délicates que celles qu'on sale avec le sel de Brouage vieux ; cependant, comme cette couleur blanche séduit souvent, on met quelquefois dans les cuisines la morue dessalée tremper dans du lait, & on rend la sauce très-blanche avec de la crème & de la farine : mais alors, la farine n'étant pas cuite, la sauce est fade. Beaucoup de gens de bon goût aiment mieux qu'elle soit apprêtée avec moitié huile, moitié beurre, & de fines herbes ; ils la trouvent plus appétissante que celle qui est fort blanche.

636. IL y en a qui donnent la préférence aux queues de morue, parce qu'elles ont beaucoup de peau qu'on trouve délicate ; d'autres aiment mieux les entre-deux, dont la chair se détache par écailles ou feuillet.

On y fait quelquefois une farce avec la peau, de la mie de pain, du lait & de fines herbes, dont on couvre les feuilletts, mettant par-dessus un peu de chapelure, &c. C'est ce qu'on appelle de la *morue panée*.

A R T I C L E X I I I .

De la pêche qu'on nomme à la faux.

637. COMME cette façon de pêcher peut être pratiquée, soit qu'on pêche de la morue verte ou de la sèche, nous croyons qu'il est à propos d'en parler à la fin de ce que nous avons à dire de la morue verte, avant d'entamer la pêche de la morue sèche. Elle se fait avec des haims, les uns à deux & les autres à trois crocs, tels que nous en avons représenté dans la première partie de cet ouvrage, première section; & il ne s'agit point de prendre celles qui mordent à l'hameçon, mais d'accrocher au hasard celles qui se rencontrent vis-à-vis la pointe des haims.

638. ON fait que les morues vont souvent par bancs ou bouillons, étant rassemblées en grand nombre, soit qu'elles soient attirées par des poissons qu'elles chassent pour s'en nourrir, soit qu'elles essaient d'échapper à la voracité de gros poissons qui les poursuivent. Quand pour quelque cause que ce soit, il s'en est rassemblé une multitude auprès d'une côte dans une anse ou une petite baie, les pêcheurs qui manquent d'appâts ou qui s'aperçoivent que les morues ne mordent point à ceux qu'on leur présente, essaient, quand il n'y a pas une grande profondeur d'eau, d'en attraper en jetant au hasard leur hameçon à plusieurs crocs, au milieu de cette multitude de poissons. Ils jettent donc leurs haims le plus loin qu'ils peuvent, & quelquefois ils amènent à bord une ou deux morues qu'ils ont attrapées, tantôt par un endroit & tantôt par un autre.

639. EN général, on doit avoir soin que la ligne ne soit pas assez longue pour que l'haim porte sur le fond; les morues trompées par le leurre d'étain qu'on voit dans les *planches* de la première partie, courent après & se rassemblent en nombre pour le reconnaître. A mesure que l'haim descend, les morues le suivent dans sa marche; & quand il est arrêté entre deux eaux par la ligne qui n'est pas assez longue pour que l'haim porte sur le fond, les morues étant rassemblées autour, le pêcheur tire sa ligne par une forte secousse. S'il sent qu'il ait accroché une morue, il la tire à bord: s'il n'a rien accroché, il lâche la ligne & laisse descendre l'haim, pour le retirer comme la première fois.

640. ON fait cette pêche, ou dans des chaloupes, ou à bord du vaisseau; dans ce dernier cas, le bâtiment étant à la dérive, tous les matelots

jettent une ligne comme nous l'avons représenté, *pl. V, fig. 1* ; mais quand on pêche dans une chaloupe , chaque pêcheur jette deux lignes, une à bas-bord & l'autre à tribord : car pour ne point perdre de tems pendant qu'il laisse un instant un haim à l'eau pour donner le tems au poisson de se rassembler autour, il en jette un autre de l'autre bord, & sur-le-champ il retire l'haim qu'il a mis à l'eau le premier : ainsi il est dans un exercice continuel, & fatigue beaucoup. Comme il jette ses haims sans interruption de droite à gauche & de gauche à droite, on a comparé ses mouvemens à ceux des faucheurs, & l'on a nommé cette façon de pêcher, *à la faux*.

641. ON conçoit que par la manœuvre que nous venons de décrire, le pêcheur n'attend point que le poisson ait mordu à un appât ; il jette au hasard son haim, & essaie d'accrocher un poisson, il n'importe par où ; mais il ne réussit pas toujours à amener à bord les poissons qu'il a piqués ; & ceux qu'il a blessés, étant effarouchés, s'enfuient en perdant leur sang ; des morues le suivent pour l'avalier ; de sorte que les poissons étant ou effrayés ou attirés ailleurs par les blessures de leurs camarades, en peu de tems la pêche devient infructueuse ; & si l'on pratique cette pêche au commencement de l'arrivée des morues, elles ne paraissent plus même quand le capelan se montre : ce qui fait que les pêcheurs prétendent qu'elle doit être défendue. Néanmoins quelques-uns soutiennent que cette pêche ne causerait pas un grand dommage, si on ne la pratiquait qu'après la passée du capelan, parce que, disent ils, rien n'attirant plus le poisson à la côte, elles y passent rapidement & en petite quantité ; & qu'alors cette pêche est une ressource pour ceux qui ont eu le malheur de prendre peu de poisson ; & l'on cite pour exemple des pêcheurs qui n'ayant presque rien pris, en pêchant suivant l'usage ordinaire, sont parvenus, au moyen de la faux, à faire un assez bon chargement. Mais on a peine à se le persuader, quand on fait attention que cette pêche ne peut réussir que quand il y a une grande abondance de poisson : alors on en blesse beaucoup qui meurent, & dont on ne profite pas.

642. Il arrive quelquefois qu'on accroche deux morues à un haim ; mais il est rare qu'on les amène à bord : ordinairement une, & souvent toutes les deux se détachent, & c'est autant de poisson de perdu.

643. IL résulte de ce qui vient d'être dit, que s'il y a beaucoup de poisson, on peut s'en tenir à la méthode ordinaire ; que s'il y en a peu, la pêche à la faux n'aura pas un grand succès, & qu'en général cette pêche est destructive. Cependant des pêcheurs qui ne s'occupent que du moment, & qui prennent peu d'intérêt à la conservation du poisson, prétendent qu'elle est nécessaire au petit nord, où il y a peu d'eau, & où les morues trouvant

beaucoup de pâtre , mordent peu à l'hameçon. On pensera ce qu'on voudra de cette exception ; mais une raison pour ne point faire de règlement sur cette façon de pêcher , est la difficulté qu'il y aurait à le faire exécuter. Les pêcheurs allant à la mer , les uns le jour , les autres la nuit , le soir ou le matin , on ne pourrait les empêcher de faire la pêche à la faux , qu'en autorisant des inspecteurs à aller visiter les bateaux avant leur départ ; ce qui gênerait beaucoup les pêcheurs , qu'il est important de laisser libres de partir pour leur pêche quand ils le jugent à propos ; & si les visites se faisaient à la mer , il en résulterait des combats nocturnes très-fâcheux.

A R T I C L E X I V .

Liste des differens poissons qui se trouvent le plus communément sur le grand banc.

644. OUTRE la morue franche , les lingues , les colins , des aigrefins qui sont du genre des morues , on y trouve des harengs & des capelans , petits poissons qui servent à écher.

645. GRAND nombre de flétans ; il y en a de très-grands , qui sont absolument mauvais , & qu'on jette à la mer ; les équipages mangent les petits , on sale quelquefois les barbes des grands.

646. DES chats marins en grand nombre.

647. DES barbets , poisson plat de la forme & de la couleur des turbots ; ce sont des espèces de plies ou flies.

648. DES orphies , *acus marina* ; je crois que quelques-uns les nomment *balaoux*.

649. DES équilles semblables à celles qu'on trouve dans les sables sur nos côtes ; il y en a que les pêcheurs nomment *équilles volantes* , parce qu'elles se trouvent à la surface de l'eau , où les oiseaux leur donnent la chasse.

650. QUAND les chaleurs commencent à se faire sentir dans le mois de juillet jusqu'à la fin de septembre , on voit souvent autour des bâtimens , sur-tout quand ils sont sales & vieux carénés , de petits poissons noirâtres , tachés de jaune & d'autres couleurs ; les uns sont gros comme des harengs , quelques autres comme des merlans & des maquereaux ; des pêcheurs les nomment *carapet* ; d'autres leur donnent le nom de *pilote* , parce que pendant que le vaisseau est à la voile , ils le suivent en se mettant autour du gouvernail. Les pêcheurs en prennent avec de fort petits haims , quelquefois une épingle recourbée , & ils les mangent frais pour se régaler.

651. IL vient aussi des requins , *canis carcharias* , qui incommodent beaucoup les pêcheurs lorsqu'ils mordent aux appâts ; ils coupent la ligne avec leurs

leurs dents aussi promptement qu'on le ferait avec un couteau ; leur voracité est si grande qu'ils s'élancent même quelquefois pour dévorer les morues que les pêcheurs halent à bord.

652. Les pêcheurs en dérive trouvent quelquefois des baleines, qui descendent du nord ou des mers de l'est ; il est arrivé que des Basques qui n'avaient pas fait une bonne pêche dans les glaces & vers l'Islande, ont chassé & pris de ces baleines.

A R T I C L E X V.

De la pêche & de la préparation de la morue qu'on sèche après l'avoir salée.

653. APRÈS ce qui a été dit dans l'article précédent, on voit que la morue verte est celle qui a été salée & qui n'a point été séchée ; celle dont il va être question a été salée & ensuite séchée. Il est assez d'usage en France de la nommer *merluche* ; mais j'éviterai de me servir de ce terme, parce qu'il convient mieux au merlu qu'on sale & qu'on sèche, qu'à la morue ou cabillaud, & qu'il faut essayer de ne point employer d'expressions qui pourraient occasionner de la confusion.

654. QUOIQUE dans l'intérieur du royaume on préfère la morue verte à la sèche, celle-ci forme un objet de commerce tout autrement étendu. En quantité d'endroits on lui donne la préférence sur la verte, sur-tout quand celle-ci a perdu sa première fraîcheur ; car la morue sèche a le grand avantage de se conserver beaucoup plus long-tems sans perdre de sa qualité ; puisque, lorsqu'elle est bien emmagasinée, elle est toute aussi bonne & même meilleure la seconde & la troisième année que la première ; de plus elle supporte, sans beaucoup s'altérer, les chaleurs de Provence, d'Espagne, de Portugal, d'Italie & du Levant, ce que ne peut faire la morue verte la mieux préparée. Aussi, outre la morue sèche qui se consomme en France, en Hollande, en Angleterre & en Allemagne, il s'en fait des exportations considérables pour les différens royaumes que je viens de nommer. On en porte même quelquefois un peu en Danemarck, où est, pour ainsi dire, la source des morues, parce que les Hollandais, les Anglais & les Français savent mieux la préparer que les pêcheurs du nord. Cette préparation de la morue mérite donc au moins autant d'être exactement décrite, que celle de la morue verte.

655. Les Anglais & les Hollandais préparent beaucoup plus de morue sèche que de verte ; & on arme en France pour la morue sèche dans les ports de Normandie, de Bretagne, de Poitou & des Basques.

656. ON verra dans la suite, que la préparation de la morue au sec est

bien plus fatigante , plus longue , & qu'elle exige de plus nombreux équipages , que celle du poisson qu'on prépare en vert ; mais aussi elle est bien plus lucrative : un bâtiment qui revient seulement à moitié chargé de poisson sec , produit plus aux armateurs qu'un vaisseau qui vient avec une charge complete de poisson vert.

Des bâtimens qu'on emploie pour la pêche de la morue sèche.

657. ON emploie pour cette pêche des navires de toute grandeur. Il y en a de quatre-vingts à cent , cent cinquante & deux cents tonneaux , percés pour dix jusqu'à vingt canons , & de trente jusqu'à cent hommes d'équipage : on a vu les Anglais & les Malouins aller à cette pêche avec des navires de quatre cents jusqu'à six cents tonneaux , percés pour trente à quarante canons , & montés par cent cinquante à deux cents hommes. On va aussi à cette pêche avec de petits bâtimens & des équipages peu nombreux ; outre cela on trouve aux postes propres pour cette pêche , des barques de différentes fabriques , appartenant aux habitans des colonies voisines , qui pêchent pour eux , ou pour faire le trêc , comme nous le dirons dans la suite. Les bâtimens dont nous venons de parler chargent plus ou moins , suivant leur grandeur ; il y en a qui sont revenus avec six , sept , & même huit cents mille pieces.

658. JE me contenterai de parler ici d'un flibot & d'un navire Malouin d'environ cent tonneaux , percé pour seize à dix-huit canons de quatre livres , ou des pierriers (20). Ces gros bâtimens prennent vingt ou trente fusils & autres armes , afin de pouvoir se défendre contre les pirates ou forbans , qu'on ne trouve guere qu'après les longues guerres , les corsaires devenant quelquefois forbans. Il faut aussi se pourvoir d'armes , pour se faire respecter des Esquimaux & autres sauvages , lorsqu'on s'établit dans un lieu où il y en a de mal-faisans : car il y a des sauvages de caractère tout différent ; ceux qui sont voisins de l'isle Royale , de l'Acadie & de Terre-neuve à la bande du sud , viennent quelquefois avec leur famille aider à retourner les morues. Au contraire , quand on s'établit au petit nord , il

(20) Voici encore une suppression que je n'ai pu me refuser , celle de la *figure* de ces deux bâtimens , qui dans l'original occupent une planche entiere très-inutilement à mon avis , & pour le seul plaisir des yeux. D'ailleurs ils ne présentent absolument rien que de commun à tous les bâtimens de ce genre. On ne remarque même à l'œil aucune

différence dans leur construction. On peut au reste être assuré qu'autant que j'aurai l'attention d'écarter tout ce qui ne peut être avantageux que pour le libraire , autant je serai exact à ne supprimer aucune *figure* relative à la pêche , qui fait l'objet de ce traité , & propre à en faciliter l'intelligence.

Faut avoir des armes, pour être en état de s'en servir en cas d'alarme & de surprise; c'est pour se garantir des insultes de ces sauvages, qu'on met quelques canons ou pierriers à la pointe des échafauds qu'on construit à terre pour la préparation de la morue.

659. COMME c'est à terre qu'il faut préparer ce poisson, on ne fait point la pêche, ainsi que nous l'avons dit en parlant de la morue verte, dans le bâtiment qui a fait la traversée, mais avec de petits bateaux où se mettent trois matelots qui rapportent leur pêche à terre, où on la prépare. Il faut donc s'approvisionner pour un navire qu'on suppose pouvoir charger 6000 quintaux de morue, de vingt bateaux pêcheurs du port de quatre à cinq tonneaux, & deux ou trois un peu plus forts, dans lesquels se mettent quatre à cinq hommes pour aller pêcher des appâts, maquereaux, harengs ou capelans, &c. suivant les circonstances. On a coutume de les nommer *bateaux écheurs* ou *capelaniers*, comme qui dirait destinés à pêcher des capelans ou des appâts. Ces différens bateaux se construisent dans les ports où l'on fait les armemens, & on les embarque démontés. Lorsqu'on ne compte point en trouver de l'année précédente, qu'on a laissés sur le lieu de la pêche, comme nous le dirons, on en emporte quelques-uns montés, si la grandeur du bâtiment le permet, & les autres en paquet: ils n'ont ordinairement que vingt à vingt-cinq pieds de quille, un petit mât & une voile quarrée, quatre à cinq pieds de bau. Les capelaniers ont quelquefois un petit mâtereau avec une misaine: ils ont, comme les Biscayennes, l'avant coupé comme l'arrière; l'étrave est seulement un peu plus élevée que l'arrière. Ces bateaux démontés s'arriment dans la cale sur le sel. Comme il faudra les monter & les gréer quand on sera rendu au lieu de la pêche, il faut embarquer pour chacun une voile quarrée, pour quelques-uns une misaine, dix à douze barrils d'étoupe blanche, avec autant de brai & de goudron.

Prise des vivres, & nourriture des équipages.

660. LA prise des vivres est à peu près comme pour la pêche de la morue verte, & peut être estimée, suivant le prix des denrées, à 100 livres par chaque tête de matelot pour une campagne ordinaire, ou 12 à 13 mille livres pour 120 hommes.

661. LES uns, pour la traversée en allant, donnent les dimanche, mardi & jeudi, de la viande, c'est-à-dire, du lard, avec lequel on fait pour midi la soupe de l'équipage; on donne six onces de lard pour chaque homme; le biscuit est à discrétion. La boisson est communément du breuvage, c'est-à-dire, du cidre, de la bière ou du vin étendu avec de l'eau; quelquefois on donne un peu de ces liqueurs pures à chaque plat de sept hommes;

le soir de ces jours & tous les autres jours , tant à dîner qu'à souper , de la soupe aux pois , à raison d'une pinte de pois pour chaque plat ; le matin on leur donne du beurre avec le biscuit.

662. LES officiers ont dans la traversée à dîner de la soupe avec du bœuf salé & du lard , le soir des pois au lard ; les jours maigres de la morue , des pois fricassés ; pour boisson , de la biere ou du vin sans mesure.

663. ON ne donne point d'eau-de-vie dans la traversée ; on la réserve pour le fort du travail.

664. ON conçoit bien que les usages sont différens pour la nourriture des équipages ; plusieurs depuis l'arrivée au port qu'on a choisi , jusqu'à la pêche , n'ont du lard que les dimanches , & ce jour excepté , ils sont réduits aux légumes & à la soupe de poisson , jusqu'à ce que la pêche donne abondamment.

665. LA soupe de poisson se fait avec du beurre ; on compte qu'il en faut deux livres par semaine pour chaque chaloupe.

666. SUR les bâtimens Normands & ceux de plusieurs autres ports , c'est le maître de grave qui est chargé de faire faire la cuisine , tant pour les pêcheurs , que pour ceux qui travaillent à terre. Sur d'autres navires chaque bateau a sa chaudiere ; & dès qu'il arrive à l'échafaud , un matelot qui revient de la pêche , va faire la soupe , pendant que les deux autres déchargent la morue sur l'échafaud. Lorsque c'est le maître de grave qui fait faire la soupe , ce sont les garçons de bord ou apprentifs qui déchargent la morue , & les pêcheurs vont prendre leurs repas , puis se reposer.

667. CEUX qui travaillent à terre , mangent en commun ; & sur quelques vaisseaux , c'est le saleur qui est chargé de faire leur cuisine.

668. PENDANT la pêche les officiers mangent rarement de la viande ; ils se nourrissent de soupe de morue , ou de poisson , tantôt fricassé , tantôt à la sauce blanche ou à l'huile.

Fonctions des hommes de l'équipage.

669. POUR éviter toutes contestations , & que le travail se fasse avec ordre & célérité , le capitaine qui a le commandement sur son bord , doit avant le départ nommer ses officiers , & indiquer à chacun quelles seront ses fonctions , qui sont à peu près comme il suit. Je dis à peu près ; car on imagine bien que tout cela est arbitraire.

670. LE second est chargé du soin de la grave (*) & des vigneaux. On dira dans la suite ce que c'est.

(*) On a coutume d'appeler *grave* les sables qui sont au bord des rivières ; mais les pêcheurs de morue disent *grave*. J'adopte ce

terme , parce que les bonnes graves doivent être sur un fond de gravier.

671. A l'égard de l'équipage, il est divisé en deux classes principales, les uns étant destinés au service de terre, & les autres à celui des chaloupes pêcheuses.

672. ENTRE les gens qui sont destinés au service de terre, les fonctions des uns sont sur l'échafaud : tels sont les trancheurs, les décolleurs, les piqueurs & les faleurs, qui sont aidés par des novices & des mouffes ; les autres travaillent aux lavoirs, aux vigneaux sur la grave, &c.

673. SUR plusieurs bâtimens, le maître de grave doit faire tenir toutes les matinées la soupe prête pour ceux qui vont à la pêche ; il est aussi chargé de leur fournir des appâts pour les haims ; & afin de satisfaire à cet article important, le maître de grave envoie ses compagnons capelaniers prendre de petits poissons avec des filets ou saines, qu'ils tendent à l'embouchure des crics ou baies ; & tous les matins ils relevent ces filets, pour distribuer aux pêcheurs les appâts dont ils ont besoin. Sur-le-champ ceux-ci partent pour s'établir sur les fonds où ils doivent faire leur pêche, ainsi que nous le dirons dans un instant.

674. POUR rendre ceci encore plus sensible, supposons, comme nous l'avons déjà fait, que l'équipage est de cent vingt hommes ; en ce cas il doit y avoir un aumônier, car sur les petits on n'en prend point. Cet aumônier n'est chargé d'aucun service, hors ceux de son ministère ; cependant quand la besogne presse, il essaie ordinairement de secourir l'équipage, en se chargeant des fonctions qu'il juge lui convenir.

675. IL faut ordinairement dix habilleurs, le capitaine compris ; car ils sont presque toujours pris dans l'état-major ; plus dix décolleurs, soixante pêcheurs, vingt échafaudeurs ou charpentiers ou calfats, qui sont chargés de monter les bateaux, de faire le bois & de construire l'échafaud. Quand ils ne sont pas occupés à ces travaux, il servent, comme les autres matelots, à la pêche & à la préparation de la morue. Il faut huit ou dix hommes pour armer les bateaux capelaniers ; enfin environ huit apprentifs ou mouffes sont chargés de laver les morues & de faire d'autres ouvrages proportionnés à leurs forces & à leurs talens, comme de transporter les morues, de les tourner, de les mettre en patte, &c.

676. LES équipages ne restent pas désœuvrés pendant la traversée. Quand on a débouqué, & lorsque la mer est douce, ils empilent les haims, ils montent les filets pour la pêche des appâts, & les charpentiers commencent à monter les chaloupes pêcheuses, autant que l'emplacement le permet.

Conventions des armateurs avec les officiers & matelots.

677. LES salaires des équipages varient suivant les conventions que

L'armateur fait avec eux, & ils sont si différens dans les divers ports, que nous formerions un gros cahier, si nous entreprenions de les détailler; ainsi je me bornerai à en donner une idée générale.

678. LES équipages qui s'engagent pour la pêche de la morue sèche, font différentes conventions, suivant l'usage établi dans les ports où ils arment.

679. LES Basques, les Poitevins, les Bretons, &c. font au tiers sans aucunes avances; les Grandvillois & en général les Normands font au cinquième de la pêche & du fret, lorsqu'ils vont décharger leur poisson dans la Méditerranée.

680. LES Malouins font aussi au cinquième & au pot-de-vin, comme les Normands, ou au pot-de-vin & au lot, suivant l'usage du nord, ainsi que nous allons l'expliquer.

681. LES équipages, outre le cinquième, reçoivent des avances, qu'ils nomment *pot-de-vin*, sans intérêts, & dont le capital est perdu pour l'armateur & acquis à l'équipage aussi-tôt que le navire a mis dehors, pour commencer son voyage, soit que la pêche soit bonne ou mauvaise, quand même le navire ferait naufrage; & ce pot-de-vin est plus ou moins considérable, suivant le grade des officiers: par exemple, le capitaine a quelquefois 1000 livres, & les autres suivant leur grade, 2, 3, 4 ou 500 livres, essayant de tirer le plus qu'ils peuvent, parce que c'est presque tout ce qu'ils ont de certain pour leur campagne. C'est cet engagement qu'on appelle *à la mode du nord*; & au retour de la campagne, il ne revient à l'équipage que 50 sols par millier de morues, qu'on compte en embarquant la morue. A cette forte d'engagement les novices ont 50 à 60 livres de pot-de-vin, & en outre de petits salaires par mois, lorsqu'ils passent dans la Méditerranée, ce qui commence du jour qu'ils entrent dans le détroit. Dans cette circonstance, les officiers & matelots ont aussi une paie par mois, qui est plus ou moins forte, suivant les conventions que les équipages font avec l'armateur avant le départ.

682. IL y a des équipages qui sont au mois pour toute la campagne; d'autres sont au tiers avec des avances à la grosse; d'autres sont au cinquième, franc de tout, excepté du déchargement & des droits d'entrée; d'autres sont au tiers sans avances, & dans ces deux derniers cas les armateurs fournissent tout.

683. POUR la division des lots qui appartiennent à l'équipage, on fait quelquefois en sorte que le capitaine & le second aient chacun deux lots, le troisième un lot & demi, les matelots un lot, les mouffes chacun un lot que l'armateur s'approprie, leur donnant à volonté un tiers ou un

quart de lot, ou une légère gratification à sa volonté; & ces parts de morues font un objet intéressant pour l'armateur.

684. LE capitaine & le second levent en outre de leurs lots une barrique d'huile, & une de morue verte; le pilote a un tierçon d'huile; les autres officiers marins un petit boucant d'huile & quelques poignées de morues; les matelots n'ont rien de droit.

685. VOICI comment se fait le partage des deux cinquièmes entre l'équipage: supposant que le lot à partager soit de 300 quintaux de morue, le capitaine a 60 quintaux, les trancheurs ont chacun 40 quintaux, les maîtres de chaloupes 30 quintaux, les deux compagnons de chaloupe chacun 28, les mousses de 14 à 20, suivant leur force: quand la pêche est abondante, on permet aux matelots de remplir un petit barril d'huile à leur profit.

686. JE ne m'étendrai pas davantage sur toutes ces conventions arbitraires; au retour de la campagne, on se conforme à celles que le capitaine a faites d'un côté avec les armateurs, & de l'autre avec son équipage; mais il y a un marché particulier, lorsque le bâtiment doit aller faire son déchargement dans la Méditerranée: en ce cas, ordinairement l'équipage, du jour qu'il entre dans le détroit, a une paie par mois, quoiqu'il soit toujours au cinquième, tant du poisson que du fret que le bâtiment prend au retour.

687. ENCORE, suivant les conventions qu'on a faites en partant, les équipages ont leur part dans les huiles, la rave ou les morues vertes qu'on a faites à la fin de la campagne. Je crois qu'on approuvera le parti que j'ai pris de ne point entrer dans de plus grands détails, qui ne pourraient manquer d'être ennuyeux, & qui n'apprendraient rien d'intéressant.

688. UN capitaine ne doit point renvoyer un novice, ni même un mousse, pendant la campagne, à moins qu'il n'ait commis une faute très-grave; alors le coupable est jugé par l'état-major, & l'on en dresse un procès-verbal.

689. QUAND un capitaine quitte le lieu de la pêche pour passer dans la Méditerranée, il congédie une partie de l'équipage qui lui a servi pour faire la pêche, & il le renvoie sur différens bâtimens, comme je l'expliquerai lorsque j'aurai détaillé ce qui regarde la pêche.

Saison du départ pour la pêche de la morue sèche à l'Amérique septentrionale.

690. LES bâtimens destinés pour cette pêche partent les uns à la mi-mars, d'autres à la mi-avril, & d'autres vers le 10 mai, suivant le lieu où

ils comptent s'établir. Il serait utile, ainsi que pour la pêche verte, de se mettre de bonne heure en pêche; mais comme elle se fait le long des côtes, ceux qui partent les premiers sont souvent retardés par les glaces qui les empêchent de se rendre à leur destination. Au reste, qu'ils arrivent tôt au tard, qu'ils aient fait une bonne ou mauvaise pêche, il faut qu'ils appareillent pour revenir entre la fin d'août & le 10 septembre, lors même qu'ils trouveraient abondance de morue, parce qu'ils ne pourraient la sécher; en ce cas, lorsqu'ils ont peu pris de poisson, ils finissent leur campagne par faire de la morue verte, & leurs navires n'étant pas établis pour cette pêche, ils forment une galerie le mieux qu'ils peuvent. Quoiqu'il soit assez vrai de dire que dans tout le continent les morues ne paraissent un peu abondamment que vers la fin de juin, cependant les bons capitaines se pressent de se rendre au lieu de leur pêche & de primer les autres tant pour avoir le tems de faire leur échafaud & leurs autres établissemens, que pour avoir le droit de commander à tous les autres bâtimens pêcheurs, de choisir la grave, s'il y en a, ou des places avantageuses, pour faire des vignauts, & d'indiquer ensuite aux vaisseaux qui arrivent, la place qu'ils doivent occuper; car un vaisseau de cinquante canons est subordonné à un petit de quatre-vingt ou cent tonneaux, qui s'est rendu le premier; coutume qui est établie depuis le commencement de ces pêches.

691. C'EST pour profiter de cet avantage, que quand un navire est rendu à un endroit occupé par les glaces, après avoir reconnu terre, il met une chaloupe à la mer pour prendre le havre, & acquérir les privilèges accordés à celui qui est arrivé le premier. Cette chaloupe est commandée par le lieutenant, auquel on donne un bon équipage, des vivres & des armes. En attendant le retour de cette chaloupe, le navire essaie de prendre terre; il entre dans le premier havre qu'il lui est possible de gagner, où il attend que sa chaloupe vienne lui indiquer le havre qu'elle lui a choisi: alors il appareille pour s'y rendre, & aussi-tôt il travaille à former son établissement pour la pêche, comme nous l'expliquerons dans la suite.

Des divers instrumens & ustensiles dont on se sert pour la pêche & la préparation de la morue sèche.

692. De même qu'on emploie des instrumens particuliers pour la pêche de la morue verte, il y en a aussi de propres à la morue sèche; nous allons en donner le détail.

693. *Des lignes & haims.* Les lignes, dont se servent les pêcheurs, sont plus menues, les piles & les haims sont moins forts que pour la pêche de la morue sur le grand banc; ils les garnissent d'un plomb qui est attaché à

à deux brasses de l'haim ; mais il est plus léger que ceux qui servent pour la morue verte ; il ne pèse que deux à trois livres , & ordinairement on lui donne une forme conique , étant attaché à la ligne par le sommet ou la pointe du cône , au moyen d'une rosure. On tient la ligne plus ou moins longue , suivant la profondeur de l'eau où l'on pêche.

694. QUAND la pêche est abondante , les pêcheurs mettent quelquefois deux haims sur chaque ligne , comme nous l'avons expliqué en parlant de la pêche sur le grand banc , ce qu'ils appellent *des lignes ramées* , & souvent ils amènent deux morues ; ou bien quelques-uns ajustent les deux haims D D , comme on le voit *pl. V, fig. 2* , chacun à son empile , qui répondent aux lignes G G , qui ont deux brasses de long ; les deux haims sont séparés par un bâton E E , qui a environ deux pieds de longueur , au milieu duquel est attaché un plomb H , pesant 4 livres. Quand la mer est grosse , on augmente le poids jusqu'à 8 livres. Par cet ajustement , les haims se distribuent de côté & d'autre ; mais comme on est plus de tems à les retirer & à en détacher le poisson , on ne se sert de cet ajustement que quand il y a peu de poisson. C'est la ligne , qui a 25 à 30 ou 40 brasses de longueur.

695. ON ne se sert point d'*élangueur* ni de couteau à *noies* , mais seulement d'un couteau *ététeur* , qui est moins grand que ceux dont on se sert sur le grand banc ; il est pareil à celui que tient l'*ététeur* A , *pl. V, fig. 3*.

696. *Grappin pour le graiment des chaloupes*. Les chaloupes ont chacune un grappin T , *pl. V, fig. 2* , qu'elles mouillent quand elles sont en pêche. Ces grappins ont quatre ou cinq bras , & un organeau dans lequel on passe un cordage qu'on amarre à l'estrave de la chaloupe ; c'est ordinairement une aulsière de 50 à 60 brasses de longueur sur deux pouces de circonférence.

697. *Des digons ou piquoirs*. Il faut avoir des digons ou piquoirs , c'est une perche terminée par un fer pointu ; il sert à piquer les morues , comme le fait le matelot B , *pl. V, fig. 4* , pour les jeter des chaloupes sur la galerie , & de la galerie sur le plancher de l'échafaud. Le fer a douze à quinze pouces de longueur ; & quand les morues sont petites ; on en pique trois ou quatre à la fois.

698. *LES décolleurs* ont de grands piquoirs , avec lesquels ils prennent une quantité de morues qu'ils jettent sur l'égal : les trous qu'on leur fait , ne les endommagent pas , & même on ne peut les appercevoir quand les morues sont seches ; d'ailleurs on les pique le plus que l'on peut par la tête , qui doit être retranchée.

699. *Gafaux*. On a aussi de petites gaffes ou gafaux. Ce sont de petits crocs dont on se sert pour tirer à bord les très-grandes morues ; on n'en fait point usage dans les parages où les morues sont petites.

700. *De l'égal*. L'égal sur lequel on habille les morues , & qu'on nomme

étal, est proprement une table fort solide, qui a trois ou quatre pieds de largeur, & qui est plus ou moins longue, suivant la quantité d'habilleurs qui travaillent à la fois; on l'établit à huit ou dix pieds du bout de l'échafaud qui est du côté du large. On en voit un petit A, *pl. V, fig. 5*; nous en représenterons de plus grands dans la suite. On voit au bout & au pied de l'échafaud du côté de la mer, *pl. V, fig. 6, B*, une chaloupe qui revient de la pêche; on jette dessus l'échafaud avec un digon les morues qu'on en débarque. Les étêteurs sont rangés le long de ces établis, étant dans des barrils ou bailles D, comme ceux qui tranchent la morue verte; & auprès de chaque barril est une ouverture qu'on nomme *carneau*, par laquelle on jette à l'eau les issues inutiles.

701. *Traineau*. Le traineau H, *pl. V, fig. 7*, est fait de deux pièces de bois qui ont une forme circulaire, relevant par les deux bouts; elles sont jointes l'une à l'autre par des douves de travers qu'on cloue dessus, & à un bout I est une grosse hart ou une perche flexible pour le tirer. Ce traineau sert sur l'échafaud à transporter les morues de l'établi où on les habille, au saleur qui les met en patte, comme on le voit en D, *fig. 5*. On voit, *fig. 6*, un traineau A, différemment construit, & qui sert au même usage.

702. *Mannes*. Les mannes servent à porter le sel au saleur & à recevoir les foies que les décoleurs tirent des morues. Quand l'étêteur a vuidé les morues, emporté la tête & mis à part les foies pour en retirer l'huile, & les œufs pour en faire de la rave, il pousse les morues à l'habilleur, qui les ouvre de la tête à la queue, & leur ôte l'arête. Cette opération, toute simple qu'elle paraisse, exige de l'adresse; il faut vers l'anus changer un peu la direction du couteau, ce qu'il est plus aisé de concevoir par l'inspection de l'habilleur que par un long discours.

703. QUOI qu'il en soit, le trancheur prend la morue par l'endroit où elle a été décollée; il la met en travers devant lui, il la fend au-dessus de l'arête, puis pareillement au-dessous; ensuite il donne un coup de couteau sur le dernier nœud de la grosse arête qu'il fait sauter à côté de lui; & son opération étant faite, il jette la morue dans une caisse nommée *eschapot*, qui est à côté de lui. Le fond de cette caisse est incliné vers un des côtés qui est fermé par une planche à coulisse, afin qu'en levant cette planche, les morues coulent sur le traineau, comme nous le dirons.

704. MAIS avant de passer à d'autres objets, il est nécessaire d'insister un peu sur la façon d'habiller la morue. L'habilleur fend la morue depuis la tête jusqu'à la queue, en suivant la grosse arête, que quelques-uns ôtent tout-à-fait, n'en réservant qu'un petit bout à la queue, & ceux-là font de la morue sèche plate; d'autres n'emportent cette arête que depuis l'anus jusqu'à la tête, & laissent l'arête qu'on nomme la *rayette*, sur un des

côtés du poisson ; (*) elle sert à soutenir la morue : celle qui n'est pas ainsi préparée est moins estimée à la vente , quoiqu'elle soit tout aussi bonne.

705. *COMME* l'habilleur court risque de se couper la main qui tient la morue par l'oreille , sur-tout quand il détache l'arête , il a cette main garnie de cuir , d'une lame de plomb , ou d'une grosse étoffe ; quelques-uns ont un gant à la main qui tient le couteau. Pour fendre la morue , l'habilleur l'appuie sur un tasseau triangulaire qui est attaché à la table devant lui : ce tasseau se nomme *étalon*.

706. *QUAND* la morue est habillée , l'habilleur la jette dans un trou qui est à l'étal ; on le nomme *éclaire* , & elle tombe dans une boîte qu'on nomme *esclipot* , où le saleur vient la chercher sur un traîneau , comme je l'expliquerai dans la suite.

707. *Civieres* ou *boyards*. Les civieres L , *pl. V* , *fig. 7* , sont entièrement semblables à celles dont on se sert dans les basses-cours & les ateliers des maçons. Elles servent à porter les morues de l'échafaud dans les lavoirs ou sur la greve , & quand elles sont seches , dans les chaloupes pour les embarquer. Quelquefois , pour cette dernière opération , on les porte sur l'épaule par faisceaux. Les civieres servent aussi à porter les foies de l'échafaud dans les *cageots* , à moins qu'on ne porte les mannes à bras , comme I , *pl. V* , *fig. 6*.

708. *Rabots & vatrouilles*. Les rabots M , *pl. V* , *fig. 7* , ont à peu près la même forme que ceux dont se servent nos maçons pour éteindre la chaux & faire le mortier. Le manche a dix à douze pieds de long ; on s'en sert , lorsqu'on lave les morues , à ôter la vase que le sel a laissée dessus , comme le fait le matelot H , *pl. V* , *fig. 8* ; mais il est mieux de se servir de *vatrouilles* O , qui sont un tampon de laine attaché au bout d'une perche. Son usage ordinaire est de laver les vaisseaux.

709. *Cageot*. Le cageot E , *pl. V* , *fig. 6* , est une caisse où se jettent les foies pour les laisser fermenter & se fondre en huile. Chaque échafaud a le sien qu'on place à portée pour recevoir les foies de morues , qu'on met d'abord dans des corbeilles , qu'on charge sur des civieres à mesure que les étêteurs les ont remplies. Ces caisses qu'on nomme *cajots* ou *cageots* , ont huit à neuf pieds de hauteur ; leur longueur est à volonté. Toutes les planches doivent être exactement jointes & assemblées à queue d'aronde , de sorte que la caisse soit parfaitement étanche. Dans l'intérieur de cette caisse , à quelques pouces de distance de ces parois , on établit un grillage avec de petits barrots qui sont éloignés les uns des autres de deux pouces , & on cloue dessus une serpilliere bien tendue ; c'est dans cette capacité

(*) Voyez les figures au bas de la planche où est représenté le capelan de Terre-neuve.

qu'on jette les foies : à mesure qu'ils se fondent, l'huile passe au travers la serpillière, & se rend entre le grillage & les planches, d'où on la tire à clair dans des futailles, par une canelle. Il y a tout près du fond du cageot une autre canelle, par laquelle on fait écouler le sang & l'eau qui sont plus pesans que l'huile. Quand il survient de la pluie, on ouvre le robinet du sang pour laisser écouler l'eau. S'il en était tombé abondamment, on la laisserait écouler par le robinet de l'huile ; mais il faudrait avoir l'attention de le fermer quand l'huile commencerait à couler. Comme il faut que le cageot soit élevé au-dessus du terrain, on forme quelquefois du rez-de-chauffée au haut du cageot un plan incliné *d*, sur lequel montent ceux qui portent des foies avec des civières, *pl. VI, fig. 1.*

710. SUIVANT la situation du terrain, on établit différemment le cageot, comme on le voit en I, *pl. V, fig. 6*, & cela se pratique lorsque l'établissement de la pêche n'est pas fort considérable. On voit en I, un ouvrier qui porte des foies au cageot dans une manne ; en K, le robinet par lequel s'écoule le sang & l'eau ; en L, un robinet plus élevé pour retirer l'huile ; & en I, des ouvriers qui brassent les foies pour en exprimer l'huile.

711. *Le lavoir.* Le lavoir est une espèce de petit parc quarré long, formé à claire-voie avec de petits barrotins : il peut avoir dix pieds de long sur sept pieds de largeur. On en voit un en N, *pl. V, fig. 7*, qu'on a représenté un peu en grand ; les barrots, du côté de la mer, ont quatre pieds de haut ; ordinairement on ne donne que deux pieds à ceux qui sont du côté de la terre. Le fond est planchéié ; les côtés sont formés par des barrotins qu'on met à un pouce & demi ou deux pouces les uns des autres, & outre cela ils sont treffés de fil de carret de trois en trois pouces, pour que les petites morues ne puissent passer au travers.

712. Au flot on pousse ce lavoir à la mer, comme on le voit en H, *pl. V, fig. 7 & 8*, de sorte que le bout où les barrots sont moins longs, soit à terre, ou à une petite profondeur dans l'eau. Communément on établit à côté un petit échafaud H, *h, fig. 8*, pour que ceux qui apportent la morue & ceux qui la lavent, ne se mettent point dans l'eau. Quelques-uns ne prennent point cette précaution, & se mettent à l'eau jusqu'à mi-jambe, comme on le voit en H, *fig. 8*.

713. ASSEZ souvent on fait descendre des mouffes dans le lavoir, qui avec la main emportent de dessus les morues la vase que le sel y a laissée, pendant qu'un homme les remue avec le rabot ou la vatrouille, comme on le voit *pl. V, fig. 8* ; d'autres les lavent entièrement avec les mains, comme le font ceux qui sont au lavoir H de la *figure 6*.

714. QUELQUES-UNS, pour éviter le transport des morues, établissent

le cageot du lavoir à un bout de l'échafaud , auprès de l'endroit où l'on sale , en le suspendant avec des cordes qu'on allonge ou qu'on raccourcit , de sorte que le lavoir trempe convenablement dans l'eau : il est bon de le décrire.

715. DEPUIS environ vingt-cinq ou trente ans , on établit le lavoir à la mer près de l'échafaud , & suivant la disposition de la place , on construit un pont qui , prenant de l'échafaud , s'étend à la mer quelquefois de la longueur de l'échafaud , & aboutit à un grand quarré formé avec des pieux , & qui est de la grandeur que doit avoir le lavoir qu'il doit contenir. Ce quarré est formé par des piquets , & aux quatre angles il y en a de plus forts & de plus longs que les autres , auxquels on amarre des palans qui servent à hausser & baisser la cage du lavoir , à mesure que la marée s'élève ou se retire. Au moyen de cet ajustement , on est dispensé de transporter le lavoir suivant les différentes hauteurs de la marée ; & le transport de la morue au lavoir ne peut jamais être fort éloigné.

716. QUAND les morues sont bien lavées & blanches , on les met égoutter & sécher pendant quelques heures sur des claies M , *pl. V, fig. 6* , la chair en-dessous.

717. ON a deux sortes de pelles , comme pour la morue verte : les unes grandes , servent pour décharger le sel , & le mettre en tas sur l'échafaud ; les autres qui sont petites & qu'on peut nommer *pellaux* , servent à prendre le sel au monceau pour le poudrer sur les morues ; d'autres , pour moins perdre de sel , le mettent sur l'échafaud , dans de grandes caisses F , *pl. V, fig. 6* , & ils en emplissent des mannes , pour le porter au saleur. Communément la caisse où est le sel , & qu'on nomme *saunière* , étant à portée du saleur , il prend le sel avec de grandes pelles de bois , & le répand sur les morues.

718. *Barrils à l'huile.* On entonne l'huile dans des tonnes , où étaient les boissons que l'équipage a consommées , & au retour de la campagne on la vend dans les mêmes futailles.

719. PLUS les morues sont grasses , plus leurs foies fournissent d'huile. Il y a des années où 4000 quintaux de morue donnent quarante à quarante-cinq barrils d'huile ; dans d'autres années , la même quantité de morue ne donne qu'une trentaine de barrils ; mais , année commune , un vaisseau de cent tonneaux fournissant 18 à 1900 quintaux de morue , ne donne que huit à dix barrils d'huile quand les morues sont maigres , & quinze à dix-huit quand les foies sont gras & bien nourris , non compris un déchet qui est inévitable.

720. ON doit tenir les barrils d'huile à couvert du soleil , principalement pour éviter le coulage. On porte quelquefois les huiles avec les morues dans la Méditerranée.

De la rave.

721. Si l'on fait de la rave avec les œufs de la morue, on les sale dans les mêmes barrils, ou de plus petits, ou bien après les avoir salés, on les fait sécher, puis on les embarque en lest. On vend la rave en Bretagne aux pêcheurs de fardines; les Basques la vendent aux Espagnols.

De quelques menus ustensiles qui sont nécessaires pour la pêche de la morue.

722. Nous passerons légèrement sur ces menus ustensiles, parce que nous aurons occasion d'en parler dans la suite; par exemple, comme tous les matelots travaillent à faire, ou à rétablir l'échafaud, chacun porte sa hache.

723. Il faut aussi prendre dans le navire une grande quantité de clous de différentes grandeurs, pour construire l'échafaud & les cabaneaux: il y en a qui doivent avoir dix à douze pouces de longueur; bien entendu qu'il faut en outre se pourvoir de marteaux, de scies, d'herminettes, de tarières & d'autres outils de charpentier, de calfats, & de tonnelier.

Des habillemens des pêcheurs de morue, principalement pour celle qu'on prépare au sec.

724. COMME la pêche de la morue se fait dans des parages, & même dans des pays très-éloignés les uns des autres, où la température de l'air est très-différente, il s'ensuit que l'habillement des pêcheurs doit être plus ou moins chaud, & plus ou moins en état de résister à l'humidité de la brume & de la pluie.

725. EN général, les habits des pêcheurs de morue ressemblent assez à ceux de nos matelots; des culottes à grands canons, fendues par en-bas, & qui recouvrent en partie les guêtres & bottines qui garnissent leurs jambes; des gilets ou chemisettes d'étoffes plus ou moins épaisses, & par-dessus des capotes ou casques; au reste, les uns ont des bonnets, & les autres des chapeaux.

726. COMME pour la morue sèche les pêcheurs ne sont point ordinairement dans des barrils, il est important qu'ils aient des bottines de cuir ou des guêtres de toile goudronnée.

727. DANS certaines parties & dans certaines saisons, il faut qu'ils soient bien habillés, pendant que dans d'autres circonstances ils se mettent en chemise.

728. COMME il leur est au moins aussi important de se garantir de l'humidité que du froid dans les pays qui sont fort au nord , leurs casques & leurs culottes sont faites de peau de veau ou de mouton passées à l'huile & au suif , pour que l'eau ne les pénètre pas ; & pour être chaudement , ils mettent le poil en-dedans ; de plus , ils doivent avoir des hardes de rechange. Ces précautions sont très-importantes pour la conservation de la santé des matelots qui sont dans des climats fort rudes , exposés aux injures du tems , très-souvent pendant le jour & la nuit.

729. LES casques & culottes de veau sont bien meilleures que celles de mouton ; mais qu'elles soient de l'une ou de l'autre peau , les dimanches , comme la pêche est interrompue , & qu'on ne travaille que sur la grave , encore est-ce seulement quand les circonstances sont favorables , les matelots profitent de ce tems de repos pour frotter leurs vêtemens de suif & d'huile , afin de les entretenir souples.

730. LES pêcheurs & les habilleurs ont un cuirier , devant ou faigneux , qui est un grand tablier de cuir qui tombe jusqu'à mi-jambe , avec une bavette qui remonte jusqu'au menton. Ce tablier garantit les pêcheurs de l'eau de la mer , & les habilleurs du sang des morues.

731. PLUSIEURS , sur-tout les habilleurs , ont des brassards de cuir & des mitaines d'étoffe qu'on nomme *hâle-avants*.

732. LES capitaines attentifs doivent avoir soin que leurs novices & mousses soient suffisamment fournis de hardes ; car s'ils n'ont pas de quoi changer quand ils sont mouillés , ils tombent malades ; & outre qu'alors ils ne peuvent faire aucun service , la maladie se communique presque toujours à l'équipage.

Du sel.

733. UN navire de deux à trois cents tonneaux , se charge d'environ deux cents tonneaux de sel ; & quand la pêche est bonne , il peut rapporter 3000 quintaux de morue sèche ; mais il y a de grands navires qui font des chargemens bien plus considérables.

734. ON ne peut , sur cet article , donner que des à-peu-près ; car on emploie moins de sel dans les endroits où les chaleurs se font sentir , que dans ceux qui sont plus froids , parce que dans le premier cas elles s'en pénètrent plus promptement & plus intimement ; d'ailleurs il y a des sels qui ont plus d'activité que d'autres , & il faut plus de sel aux grandes morues qu'aux petites.

735. COMME c'est un grand défaut aux morues que d'être trop salées , on essaie le sel sur les premières morues que l'on prend , pour se régler à l'égard du reste.

736. CEPENDANT on peut compter en général que sept tonneaux de bon sel peuvent suffire pour 300 quintaux de morue; & si à cause de l'abondance de la pêche on craignait d'en manquer, cette quantité de sel bien économisée pourrait suffire pour 350 quintaux de morue.

737. QUELQUES-UNS comptent que quand la pêche est bonne, chaque chaloupe emploie sept à huit tonneaux de sel.

Expédition des bâtimens.

738. LES armateurs expédient la plupart de leurs bâtimens pour faire uniquement la pêche, & c'est de cette expédition que nous comptons nous occuper principalement: d'autres fois, pour accélérer le retour de leurs bâtimens, ils embarquent des marchandises de traite, pour les échanger, soit avec les naturels du pays, soit avec les sauvages, pour des morues préparées.

739. IL y a encore des capitaines qui se servent de marchandises de traite, pour louer des matelots qu'ils incorporent avec leur équipage pendant toute la campagne: en ce cas, les capitaines ont soin que les équipages soient faibles en nombre, puisqu'ils comptent les augmenter sur les lieux; mais leurs matelots doivent être d'excellens pêcheurs, pour diriger les matelots étrangers. Cette incorporation ne se pratique guere que quand un équipage a été affaibli par les maladies ou le naufrage de quelques chaloupes.

740. ENFIN il y a des navires qui arment uniquement pour le troc. Ils ne se proposent point de pêcher, mais de se procurer du poisson tout préparé, ou à prix d'argent, ou en échanges pour des marchandises, essayant de compléter promptement leur chargement, pour se rendre au lieu où ils comptent en faire la vente; en ce cas, le capitaine ne prend de matelots que ce qu'il lui en faut pour manoeuvrer son bâtiment.

Ce que c'est que le capitaine-amiral de la pêche, & des droits qui lui sont attribués.

741. LE premier capitaine qui arrive à une côte, prend le nom de *capitaine-amiral de la pêche*; il a le droit de prendre le poste ou le galet qui lui paraît le meilleur, & de distribuer des postes à ceux qui arrivent ensuite: pour constater son droit, il doit aussi-tôt après son arrivée mettre à la côte une affiche sur laquelle soit le nom du vaisseau, celui du capitaine, le jour qu'il a mouillé l'ancre, enfin le nom du poste qu'il a choisi, & où il s'établit, déclarant qu'il ne connaît point de bâtiment
qui

qui l'aît primé. S'il s'en présentait quelqu'un qui prouvât qu'il a pris poste avant le tems marqué sur l'affiche, la chose étant éclaircie, celui qui a été primé, ôterait son affiche ; & s'il y a quelque contestation, elle est souvent décidée par quelqu'officier qui a hiverné sur les lieux. L'usage est que l'amiral préside de droit aux différends qui se rencontrent pour la prise des havres qu'il est à portée de visiter, & pour cela on vient chez lui ; quand les havres sont trop éloignés, on fait décider les difficultés par une assemblée des capitaines les plus voisins.

742. LE bâtiment qui arrive le second, choisit après le premier. Il en est de même de ceux qui arrivent ensuite, & ordinairement tout cela se passe sans contestations ; mais le premier a toujours le titre d'*amiral*, & une supériorité sur tous les autres, sans avoir égard à la grandeur de son bâtiment & à la force de son équipage. Quand il se rencontre beaucoup de pêcheurs sur une côte, s'il arrive quelque discussion pour l'étendue de la grave, c'est le capitaine-amiral qui doit la terminer ; & quand c'est un homme juste & raisonnable, on se soumet volontiers à sa décision. Pour mériter cette confiance, il faut que lui-même n'ait pris de grave que ce qui convient relativement à la force de son bâtiment & de son équipage ; & à l'égard des autres, on estime qu'il faut accorder sur la côte deux toises & demie de largeur pour chaque chaloupe, & soixante à soixante & dix toises de circonférence sur la grave aussi pour chaque chaloupe, tant pour le galet que pour les vigneaux. De cette façon il est clair que les gros bâtimens ont plus d'emplacement que les petits, & toujours proportionnellement à la quantité de pêcheurs qu'ils envoient à la mer.

743. S'IL y a des habitans domiciliés qui s'adonnent à la pêche, il est juste de leur fournir des postes, mais d'une étendue proportionnée au nombre de chaloupes qu'ils envoient à la pêche. Les autres postes doivent être accordés gratis aux pêcheurs forains ; en agir autrement, serait monopole. C'est pourquoi il y aurait de grands inconvéniens à accorder des postes par des concessions à des gens qui, ne faisant point la pêche, rançonneraient les pêcheurs, ce qui ne pourrait pas manquer de détourner les pêcheurs d'aller exercer leurs talens en Amérique.

744. CE qui occasionne souvent des différends, c'est qu'un premier arrivé veut prendre place pour un autre vaisseau de la même société, surtout quand on soupçonne qu'il y a de fausses signatures ; car la fraude s'introduit par-tout.

745. AU reste, les polices ne sont pas exactement les mêmes dans tous les parages.

746. L'AMIRAL doit prendre garde que ceux qui arrivent ensuite, ne s'emparent des chaloupes qui ne leur appartiennent pas, sur-tout s'il est

informé que les propriétaires doivent arriver, & il doit en avertir le propriétaire des chaloupes à son arrivée. Je crois cependant qu'il permet aux vaisseaux de se servir des chaloupes qui sont à la côte, quand il n'est pas prévenu que le propriétaire doit venir; alors les capitaines s'engagent par une soumission expresse de les rendre dans l'état où ils les ont prises, de les remettre au même endroit, & d'en payer le loyer.

747. SI un navire se perd dans la traversée, l'amiral doit au retour instruire les intéressés de ce que sont devenues les chaloupes qu'il y avait laissées l'année précédente; quelquefois même des capitaines qui ne doivent point faire la campagne, chargent leurs camarades de louer leurs chaloupes & leurs autres ustensiles de pêche.

748. COMME les capitaines sont jaloux de jouir des prérogatives attribuées à l'amiral, aussi-tôt (ainsi que nous l'avons dit) qu'il croit découvrir la terre, il envoie une chaloupe bien armée pour prendre poste; mais il arrive assez souvent qu'au lieu de la terre qu'on croit appercevoir, ce n'est qu'un nuage; alors la chaloupe court la mer, & s'expose à de grands risques, en navigant au travers les glaces: par-là on expose l'élite de l'équipage aux plus grands dangers, & le navire privé de cette partie précieuse de ses matelots, tient la mer parmi les glaces, les brouillards, & souvent de gros tems, en attendant le retour des chaloupes qui doivent lui indiquer le poste qu'elles ont choisi, ce qui dure quelquefois plus de quinze jours. Souvent le navire, tourmenté par la grosse mer, est forcé de se jeter dans le premier havre qu'il trouve ouvert; ce qui fait qu'assez souvent le navire est au sud, pendant que les chaloupes ont pris havre au nord. Or quel tems ne faut-il pas pour se rejoindre? Cependant que peut faire un navire privé de l'élite de son équipage? Si le havre où il a été forcé de chercher un abri ne lui convient pas, ou s'il y est retenu par les glaces, quand pourra-t-il se rendre dans celui que ses bateaux lui ont choisi? Ce fera toujours en s'exposant à de grands risques: cependant le tems de la pêche s'écoule. Pour remédier en partie à cet inconvénient, il semble qu'on ne devrait accorder le titre de *capitaine-amiral* qu'à celui qui prendrait poste avec son navire; ou au moins, pour ne point risquer mal-à-propos la vie des matelots, il conviendrait que les navires ne missent les chaloupes à la mer, que quand ils seraient à environ cinq lieues du port, & qu'étant mouillés dans un port connu, on pût envoyer les chaloupes au poste où l'on voudrait faire les établissemens pour la pêche: en ce cas, s'il était le premier arrivé, il jouirait des prérogatives de l'amiral, & un autre navire qui arriverait ensuite, ne pourrait ôter au premier le poste dont les chaloupes auraient pris possession.

Choix du lieu pour faire son établissement.

749. IL y a bien des endroits de l'Amérique septentrionale, où les pêcheurs des différentes nations peuvent s'établir pour faire leur pêche, suivant les droits que chacun prétend y avoir ; mais ils ne sont pas aussi avantageux les uns que les autres ; cependant le succès de la pêche dépend souvent de faire un bon choix.

750. IL n'en est pas comme de la morue verte ; celle-ci se faisant en pleine mer dans le bâtiment qui a servi à faire la traversée, où on lui donne les préparations convenables, tout le monde est libre de la faire sur les bancs & rifs où se rassemble le poisson ; au lieu que la morue sèche se préparant à terre, on ne peut s'établir que sur les côtes dont on est en possession.

751. CELA étant supposé, il faut choisir un endroit où la côte ne soit point escarpée, afin qu'on y puisse faire des établissemens commodes. Comme le navire doit rester désarmé pendant toute la campagne, il est nécessaire d'avoir à portée de l'endroit où l'on veut s'établir, un bon mouillage où le bâtiment soit à couvert de la grosse mer, & où l'ancre soit sûr.

752. A l'égard de la grave où l'on doit sécher la morue, on verra dans la suite que les fonds de vase & de sable ne sont point du tout propres à sécher la morue, ils la rendent sale & même croquante ; au contraire, ceux de roches, de pierre, de galet, & de gros graviers, sont convenables. Il est bon que la plage où l'on doit étendre le poisson soit exposée au vent, & non pas à la grande action du soleil ; car des coups de soleil vifs font éclore des insectes qui endommagent la morue, & ils cuisent en quelque façon le poisson, au lieu de le dessécher à fond, & ces morues se gâtent dans les magasins. Les vents frais & secs sont ce qu'il y a de plus favorable. Il est bon d'avoir à portée du bois pour construire les échafauds & les cabanes, & de l'eau douce pour renouveler celle qu'on a embarquée ; enfin il faut que l'établissement dont nous parlons, soit à portée des bancs & des golfes poissonneux ; car c'est un grand inconvénient quand il faut que les chaloupes pécheuses s'éloignent beaucoup des endroits où l'on prépare la morue, non-seulement à cause de l'expédition du travail, mais encore parce qu'il est important que le poisson soit tranché & mis en premier sel aussi-tôt qu'il sort de la mer.

753. QUAND donc le bâtiment est rendu à la côte & au lieu où le capitaine se propose d'établir sa pêche, on le place dans une anse ou une baie, le plus à l'abri qu'il est possible ; on le désarme entièrement, ne lui laissant que son grand mât & son beaupré, & on le tient affourché par quatre amarres, pour qu'il reste en sûreté pendant toute la pêche.

754. LORSQU'ON peut le placer, comme cela arrive ordinairement, à

portée de l'endroit où l'on s'établit, on laisse dedans les vivres, le sel & une partie des ustensiles ; en ce cas il sert de magasin. Le vaisseau étant dégréé & bien amarré, on travaille à faire l'établissement à terre. Il consiste à former l'échafaud, des cabaneaux, & à se pourvoir de chaloupes pour la pêche, d'un lavoir, d'un charnier pour les foies ; tout cela forme de grands établissemens & occasionne des travaux considérables.

De la grosseur des morues dans différens parages.

755. Nous avons déjà dit que les morues du grand banc sont les plus grosses ; celles du banc des Orphelins sont au moins aussi grosses ; celles du Féról, du port à Choix, le sont moins, quoiqu'elles le soient plus que celles de l'autre côté de l'isle. Mais pour la morue sèche, on ne desire pas d'aussi grosses morues que pour la verte ; souvent même quand, en faisant la pêche pour la morue sèche, on en prend de très-grandes, on les prépare en morue verte, parce que dans la Méditerranée, où l'on fait la plus grande consommation de la morue sèche, on préfère les petites aux grosses. Néanmoins on verra dans la suite qu'on peut trouver un débouché avantageux des grandes morues sèches.

756. Les pêcheurs prétendent que dans les mêmes parages les morues ne sont pas tous les ans de même grandeur ; peut-être parce que, pour quelque cause que nous ne connaissons pas, les morues sont quelquefois engagées à se tenir dans les grands fonds.

757. On veut aussi que les morues maigrissent quand elles ont resté longtemps à une côte, sur-tout près de l'embouchure des grandes rivières.

Des chaloupes pêcheuses.

758. Nous avons déjà dit que le navire qui doit rapporter la morue sèche ne fait point la pêche ; que ce sont des chaloupes qui sont chargées de ce soin, & elles rapportent leur pêche à terre, où on leur donne les préparations dont nous parlerons dans la suite. Il suit de là que c'est un grand avantage pour cette pêche, que les chaloupes puissent établir leur pêche sur des bancs, ou dans des anes abondantes en poisson, & à portée du lieu où l'on prépare la morue, afin qu'elles reçoivent les préparations étant encore fraîches ; au lieu que quand les postes de pêche sont éloignés, une partie du poisson est quelquefois altérée en arrivant à terre : d'ailleurs quand les postes de pêche sont proches de la côte, les chaloupes ont la facilité de faire plusieurs voyages, lorsque la pêche est favorable, pour remettre leur poisson aux habilleurs, & retourner faire leur métier. On voit donc qu'il faut des chaloupes pour faire cette pêche. Nous allons nous en occuper.

759. ELLES sont du port de quatre à cinq tonneaux : nous avons dit qu'on en embarquait de démontées & en paquets dans la cale ; assez souvent on en trouve de celles qu'on y a laissées l'année précédente. On trouve aussi quelquefois à en louer pour la campagne.

760. ON divise ordinairement chaque chaloupe en six places. Trois sont occupées par les pêcheurs , & les trois autres servent pour mettre le poisson à mesure qu'on l'amène de la mer à bord. On compte qu'il faut une chaloupe pour vingt tonneaux ; ainsi un navire de quatre-vingt tonneaux en a quatre , & celui de quatre cents tonneaux en a vingt.

761. NOUS observerons néanmoins qu'il faut augmenter le nombre des chaloupes quand on est obligé d'aller pêcher loin , & encore quand il y a peu de poisson. Si donc on juge, par ce qui est arrivé les années précédentes, qu'il y aura abondance de morue près de l'établissement , on peut diminuer le nombre des chaloupes ; si c'est le contraire , il faut l'augmenter , se fondant toujours sur des probabilités.

762. AUSSI-TÔT que le vaisseau est amarré & défarmé , les charpentiers s'occupent de remonter les chaloupes qu'on a apportées en paquet , à radoubler celles qu'on trouve sur le lieu , ou qu'on loue ; & aussi-tôt qu'elles sont à l'eau , on leur met leurs agrès , qui consistent en une voile quarrée & une latine , trois avirons , deux lignes garnies d'un haim pour chaque matelot ; chacun prend ordinairement une ligne à maquereau. On met sur chaque chaloupe un compas , pour que les pêcheurs puissent trouver leur route en cas de brume ou de mauvais tems. Des trois matelots qui sont dans chaque chaloupe , un se met au gouvernail , un autre est chargé de l'arrimage , & le troisième de l'emboffer quand elle a mouillé son grappin , ou quand elle a abordé à l'échafaud.

763. ENFIN , comme les pêcheurs ne reviennent à l'échafaud que le soir ou le lendemain , ils prennent un bidon rempli d'eau ou de petite bière ou de cidre , & un corbillon rempli de biscuit , avec les appâts dont ils jugent avoir besoin. Les pêcheurs étant ainsi pourvus de tout ce qui leur est nécessaire , partent pour s'établir sur les fonds où ils doivent pêcher , & y mouillent un grappin. Cependant le maître de grave envoie des chaloupes pour reconnaître leur position , dans la vue de leur fournir des appâts & des vivres quand ils en ont besoin ; car quand la pêche est bonne , ils ne reviennent à terre que le moins qu'ils peuvent : & afin de ne pas prendre le change , les canotiers conviennent d'un signal pour se reconnaître ; car il faut essayer que les pêcheurs ne soient pas réduits à amorcer avec des entrailles de morue. Pendant que les charpentiers sont occupés à monter & radoubler les chaloupes , les matelots vont chercher le bois dont ils ont besoin pour faire l'échafaud , les vigneaux & les cabaneaux ; une partie s'a-

mene à la remorque par les chaloupes. Aussi-tôt qu'il y a quelques chaloupes en état de tenir la mer, & pendant qu'on construit l'échafaud, le capitaine en dépêche quelques-uns pour connaître si les morues ont donné à quelques endroits.

De l'échafaud.

764. L'ÉCHAFAUD A, C, *pl. VI, fig. 1*, est une espece de théâtre dont on proportionne la longueur & la largeur à la grandeur du bâtiment qu'on a armé pour faire la pêche. Ceux qu'on fait pour les plus grands vaisseaux, ont vingt-cinq à trente pieds de largeur sur cent de longueur; il y en a qui n'ont que vingt pieds de largeur sur quatre-vingt pieds de longueur; en un mot, on les proportionne à la force des équipages. Cependant quelques capitaines qui commandent de grands bâtimens, préfèrent de faire plusieurs petits échafauds au lieu d'un grand.

765. UN bout A doit être assez avant à la mer, pour que de mer basse les chaloupes pêcheuses puissent l'acoster étant chargées de poisson. Pour cela il est bon de savoir que la différence de la haute à la basse mer est dans ces parages d'environ trois ou quatre pieds. L'échafaud ci-dessus est représenté de haute mer, & l'échafaud *pl. V, fig. 1*, est représenté de basse mer.

766. L'AUTRE bout C de l'échafaud, *pl. VI, fig. 2*, doit être assez avant à terre, pour qu'il soit à sec lorsque la mer est haute, afin que ceux qui travaillent à la préparation du poisson, & qui sont continuellement obligés de passer l'échafaud à terre pour étendre le poisson sur les graves, ne soient pas obligés d'entrer dans l'eau. Et comme ordinairement le terrain va en montant à mesure qu'on s'éloigne de la mer, il en résulte qu'en tenant le bout A du côté de la mer suffisamment élevé, la surface de l'échafaud étant de niveau, se trouve à l'autre bout C, de plein-pied avec le reste du terrain; ce qui est très-commode pour ceux qui travaillent à la préparation du poisson.

767. SUIVANT la forme du terrain & l'idée des charpentiers, on construit différemment les échafauds, comme on peut le voir en comparant leurs deux dessins ici représentés.

768. ON fait ces échafauds avec de jeunes sapins fort droits, qu'on met si près à près, qu'il serait difficile de passer sous l'échafaud. Les pilotis montans sont gros comme la cuisse; ceux qui servent d'arcboursans, de liens & de *traversines* le sont moins; on enfonce les pilotis montans plus ou moins dans le terrain suivant sa solidité, de sorte que quand on se trouve sur un terrain de rocaïlle, ils y entrent fort peu; & en ce cas, on apporte plus d'attention à les joindre par les *longrines* les traversines, les guettes, les liens; & toutes ces pieces sont principalement assemblées

avec de forts clous, dont on apporte, comme nous l'avons dit, une bonne provision, entre lesquels il y en a qui ont jusqu'à un pied de longueur; & il en faut une grande quantité pour rendre cette bâtisse assez forte pour résister à l'impétuosité de la mer, même dans le cas de tempête, où les efforts sont quelquefois si violens qu'on est obligé, pour rendre l'échafaud plus solide, de le charger avec quantité de barrils qu'on emplit de sable ou de galet.

769. ON fait le bout A, de basse mer, & l'on conçoit que, suivant bien des circonstances, il faut que les pilotis en soient plus ou moins longs. Cependant on les affermit par des guettes ou arcboutans *b, b, b*, fig. 2, qui sont joints à la tête des pilotis montans par de forts clous. On ne peut pas mettre de ces arcboutans au bout A, qui est à la mer, parce qu'ils empêcheraient les chaloupes d'acoster; ainsi on multiplie les pilotis & les traversines *c, c*, fig. 2, afin de se procurer une solidité suffisante.

770. POUR former le plancher de l'échafaud, on lie la tête des pilotis par des longrines & des traversines, & au lieu de planches, on met ordinairement dessus de jeunes sapins qu'on choisit bien droits pour qu'ils se touchent sans laisser de vuide entr'eux. Cet établissement consomme beaucoup de bois; mais communément on ne manque pas de sapins dans ces parages: cependant il faut quelquefois les aller chercher assez loin, ce qui fatigue l'équipage & retarde la construction de l'échafaud, qui au lieu d'être prêt au bout de quinze jours, ne l'est quelquefois pas après un mois de travail.

771. QUAND les chaloupes rapportent des morues avant que l'échafaud soit fini, on détache quelqu'un pour les trancher & les mettre en premier sel, sauf à achever leur préparation quand l'échafaud sera fini.

772. LORSQUE l'échafaud est formé comme nous venons de l'expliquer, on établit dessus la cabane C, D, pl. VI, fig. 2; c'est une espece de halle faite avec une charpente légère assemblée avec des clous. Pour qu'on puisse y être à couvert des injures de l'air, & travailler la nuit à la lampe, on forme avec des rames vertes un clayonnage, & l'on couvre la cabane, tantôt avec des herbes seches qu'on trouve à portée, ou des écorces d'arbre, ou le plus souvent avec les voiles du navire; c'est sous cette halle que sont les étals ou établis pour trancher la morue, & l'endroit où l'on met la morue en premier sel, comme nous l'expliquerons dans la suite. Pour se garantir du vent, il y a, outre le toit, un plancher, ce qui forme une espece de grenier dans lequel couche une partie de l'équipage; savoir, les décolleurs, habilleurs, saleurs, mouffes; en un mot,

ceux qui travaillent à l'échafaud & qu'on nomme *chafaudiers*. Ordinairement leurs lits sont des cadres tranche-filés de bitord.

773. Nous avons déjà fait remarquer que l'échafaud de la *planche VI, fig. 1*, est représenté la mer étant haute, & il y a du côté de la mer comme un avant-bec A, B, *fig. 1*, le long duquel les chaloupes pêcheuses peuvent aborder pour décharger commodément leur poisson, & c'est sur cet avant-bec qu'on met quelques petites pièces de canon, ou des pierriers, pour en imposer aux pirates, & à des partis de sauvages qui seraient tentés de prendre le poisson qui est préparé. A la *pl. VI, fig. 2*, on suppose la marée basse; c'est pourquoi l'échafaud est beaucoup élevé au-dessus des chaloupes qui viennent chargées de poisson, & on se sert de piquoirs pour le mettre au bout de l'échafaud à l'endroit qu'on nomme *la poissonnerie*; cet endroit a depuis le bord de l'échafaud jusqu'aux tables des trancheurs, huit à dix pieds au moins. A certains échafauds on pousse les morues par-dessous la clôture de la cabane, sous laquelle on laisse un espace vuide: le garçon de bord B, *fig. 1*, est occupé à ce travail. On fait enforte que cette partie soit de quatre pieds plus haute que la plus haute mer; & comme les marées dans ces parages montent de trois à quatre pieds, la poissonnerie est de sept à huit pieds plus élevée que la mer lorsqu'elle est basse. A la *fig. 2* on voit l'échafaud dans toute sa longueur. Quelques habitans font dans des havres & baies propres à la pêche, des échafauds qu'ils louent aux pêcheurs, qui alors peuvent commencer leur pêche en arrivant & faire plus promptement leur cargaison; mais on trouve assez souvent des échafauds de l'année précédente, & on a plus tôt fait de les réparer que d'en construire de neufs.

774. ON conçoit qu'il faut meubler la cabane de l'échafaud, de tables, de barriques, de saunieres, &c. comme nous le dirons dans la suite.

Des cabaneaux.

775. Les cabaneaux *g, pl. VI, fig. 1*, sont effectivement des cabanes qu'on fait avec des perches & des planches, sur lesquelles on forme un toit qu'on couvre avec une voile ou des écorces d'arbres, & par-dessus des gazons. On en fait ordinairement un pour la cuisine, un pour le magasin des vivres, plusieurs pour loger les officiers, & un autre grand pour coucher les matelots pêcheurs: il y a plusieurs cabanes pour les officiers, & le capitaine en a toujours une particulière. Au reste, la forme de ces cabanes varie suivant le goût des charpentiers ou celui du capitaine; mais il faut les placer hors l'étendue de la grave. Quand on en trouve des années précédentes, on les répare & on en profite; il en est de même de tous les autres

autres ustensiles. Dans les postes où l'on craint la rapine des sauvages, une partie des matelots couche à bord du bâtiment, où l'on fait le quart assez souvent.

Des vigneaux.

776. QUAND on a à portée de l'échafaud une plage couverte de galet ou de cailloux, on en profite pour faire sécher la morue, si elle n'est point sujette à être inondée; mais si le fond était de sable fin ou de vase, ou s'il y restait de l'eau, la pente étant trop peu considérable, il faudrait faire des *vigneaux*. On appelle ainsi des banquettes de quatre pieds de largeur, de quarante à cinquante toises de longueur, & qui sont élevées d'un pied ou deux au-dessus du terrain; on les compare apparemment aux élévations qui se voient dans les vignes entre les sillons; on les fait, ou en formant des banquettes avec des cailloux, comme si l'on construisait un mur à pierres sèches, ainsi qu'on le voit en F, *pl. VI, fig. 2*, ou bien ce sont des rames ou de grandes claies larges de quatre pieds, dont on forme une longueur de deux à trois cents pieds, en les soutenant à environ deux pieds de terre par des pieux ou des piquets fourchus & des traverses. On laisse entre les files de claies un espace d'environ cinq pieds pour le passage de ceux qui étendent les morues; on se sert de l'une ou de l'autre sorte de vigneaux, suivant la commodité qu'on a pour avoir des matériaux. Lorsqu'on a du bois, on s'en sert; quand la pierre est plus abondante que le bois, on en fait usage; quand la grave est couverte de galet, on se dispense de faire des vigneaux pour étendre la morue, comme on le voit en H, *fig. 2*, c'est même le cas le plus avantageux. Lorsque le galet manque à quelques endroits, on y en transporte à la civière; mais on préfère le galet foncier à celui qu'on transporte ainsi: ce travail est d'ailleurs pénible, & pour éviter cette fatigue, on fait quelquefois ce qu'on nomme des *ramées* ou des *rames*; ce sont des couches de branches vertes, ordinairement de bouleau, auxquelles on donne quatre ou cinq pouces d'épaisseur; mais les vigneaux & la grave sont préférables: il faut qu'elle soit sèche, car les exhalaisons du sol jaunissent la morue. Dans les parages où les chaleurs se font sentir, on commence par étendre les morues sur les vigneaux, & ensuite on les transporte sur la grave qui réfléchit toujours plus la chaleur que les vigneaux.

777. ASSURÉMENT ces établissemens sont bien considérables; mais il arrive souvent qu'on en trouve de l'année précédente qu'il ne faut que réparer: les pêcheurs s'en mettent en possession, & en sont quittes pour donner dans certains cas des dédommagemens à ceux qui les avaient construits: il y a sur cela des règles de police, auxquelles on se conforme.

Départ des chaloupes pour la pêche.

778. QUAND les chaloupes sont montées par les charpentiers & caissats, puis appareillées par les matelots, l'échafaud, les vigneaux & les cabaneaux étant construits, comme nous l'avons dit, chaque chaloupe va à la pêche, ou, comme disent les pêcheurs, à la *sonde*, étant armées chacune de trois hommes, savoir, le maître de la chaloupe, l'avant, & souvent un novice qui n'étant pas aussi expérimenté que les autres, apprend son métier; quand il a de l'intelligence & de la bonne volonté, il peut au bout de quinze jours faire assez bien son office. Nous avons déjà dit que les chaloupes qui sont montées par trois hommes, sont partagées en trois places; trois sont occupées par les pêcheurs, & les trois autres sont destinées à recevoir le poisson que l'on prend.

779. CHAQUE pêcheur a deux lignes, pour en jeter une à bas-bord, & l'autre à tribord; ces lignes ont 45 à 50 brasses de longueur: elles sont, comme pour la pêche de la morue verte, chargées de 3 à 4 livres de plomb; il y a 3 ou 4 brasses de l'haim au plomb, qui est au bout de la principale ligne; on attache donc communément au plomb, ou quelques brasses au-dessus, une ligne plus fine, qui porte l'haim, & assez souvent deux, qu'on amorce autant qu'on le peut de poisson frais, maquereau, hareng, capelan, ou autre dont on peut se fournir.

780. IL n'est pas rare que chaque ligne amène deux morues; car il y a des circonstances si favorables à la pêche, qu'on peut charger la chaloupe deux fois en un jour sans s'écarter de la côte plus loin que d'une portée de canon; mais d'autres fois on fait une pêche assez stérile, quoiqu'on s'écarte de trois ou quatre lieues au large.

781. DANS les circonstances où la pêche est très-avantageuse, chaque chaloupe peut rendre 300 & jusqu'à 500 quintaux de poisson par mois; mais ces cas sont rares: dans ces circonstances heureuses, chaque pêcheur n'a point de tems à perdre pour amorcer & retirer ses deux lignes, à plus forte raison quand il y en a trois, comme le font quelques pêcheurs. Quelques-uns emploient des haims à double croc: pour cela ils adossent deux haims qu'ils lient ensemble; mais il s'en faut beaucoup que cette méthode soit généralement adoptée.

782. CHAQUE pêcheur affecte une heure pour la pêche, qu'il croit préférable aux autres; mais assez communément les chaloupes partent à trois heures du matin, & reviennent à l'échafaud sur les trois à quatre heures après midi. Quand le vent est favorable, ils appareillent leur voile; mais souvent ils sont obligés d'aller & de revenir à la rame.

783. Nous avons dit, en parlant de la pêche sur le grand banc, que la

morue y était attirée par des bancs de harengs & de capelans , & que quand ces petits poissons s'approchaient des côtes pour jeter leur frai , les morues les y suivaient ; ainsi , suivant la route que tiennent les petits poissons , les morues se portent plus abondamment d'un côté ou d'un autre. Les chaloupes pêcheuses doivent donc dans le commencement se distribuer de différents côtés pour essayer de rencontrer un banc de poisson , & un poste où il y ait beaucoup de morues. On perd quelquefois beaucoup de tems à cette recherche ; mais quand on l'a trouvé , on en avertit , & toutes les chaloupes pêcheuses se réunissent pour profiter de la découverte de leur camarade ; assez souvent même quelques chaloupes se détachent beaucoup des autres , pour essayer de découvrir les postes les plus avantageux.

Des différens appâts avec lesquels on amorce les haims pour cette pêche.

784. LE succès de la pêche dépend beaucoup de la bonté des appâts dont on amorce les haims. Il est donc essentiel de s'en procurer de meilleurs : mais on n'est pas toujours maître de choisir ; car ceux dont on fait le plus de cas , abandonnent la côte dans certaines saisons , & l'on est réduit à se contenter des médiocres. Pour comble de malheur , les morues suivent les poissons qui fournissent les meilleurs appâts , & abandonnent le lieu de la pêche.

785. CEUX qui méritent la préférence , sont le maquereau , le hareng , la sardine & le capelan , le lancornet , quelques coquillages , & le gaspareau , qui est une espèce de petit hareng , ou une sorte de sardine , dont les morues sont friandes. Le capelan est celui dont on se sert le plus ordinairement : c'est un poisson fort brillant , & qui est de la grosseur d'un éperlan.

786. POUR avoir suffisamment d'appâts , & être en état d'en fournir les chaloupes pêcheuses , pendant qu'on achève de construire l'échafaud , le maître de la grave , qui est particulièrement chargé de fournir d'appâts les pêcheurs , envoie la plus grande partie des chaloupes à la pêche des appâts , qu'ils mettent en demi-sel & en saumure , pour y avoir recours dans le besoin. Mais comme les poissons frais sont préférables , il destine pendant tout le tems de la pêche une couple de chaloupes , armées de quatre ou six hommes , pour aller soir & matin pêcher à la saine , de ces petits poissons , dont il fait distribuer quelques mannes aux chaloupes qui partent pour la pêche de la morue , & on fait une pareille distribution à midi. Comme le capelan est le poisson le plus abondant , on a coutume d'appeler ces chaloupes *capelanieres* ; les Normands les nomment *boîteuses* , parce qu'ils appellent *boîtes* les appâts. Ces chaloupes capelanieres ou boi-

teuses, vont souvent chercher les pêcheurs pour leur remettre des appâts; & en ce cas elles prennent le poisson qui est pris, pour le porter à l'échafaud: alors on les nomme *ferreuses*. Quand elles ne trouvent point à se charger de poisson, elles restent avec les pêcheurs, & font elles-mêmes la pêche. C'est dans les mois de juin & de juillet, qu'on voit le plus de capelans; quand la saison est passée, on essaie de se pourvoir de harengs ou de maquereaux; & quand il faut les aller chercher loin, on les saupoudre d'un peu de sel, car les morues n'aiment pas le poisson corrompu. Il est bon, avant d'amorcer, de dessaler ceux qui l'ont été; cependant elles préfèrent le frais à celui qui a été salé.

787. AU DÉFANT de ces bons appâts, on se sert d'une espèce de petit cornet *loligo-minor*, qui est du genre des seches. On les pêche au feu; ainsi par une nuit obscure on distribue quelques hommes le long de la côte, qui font des feux à trois ou quatre brasses du bord de l'eau. Les cornets, attirés par cette clarté, sortent à terre sur le rivage, & le lendemain on les y ramasse à la pointe du jour. Communément un cornet sert à amorcer un haim; mais quand ils sont rares, on les coupe en deux.

788. Si en retirant l'haim, on trouve l'appât en bon état, on s'en sert une seconde fois; mais assez souvent on retire l'haim sans amorce ni poisson. Des petites morues mangent l'appât sans avaler l'haim.

789. CHAQUE chaloupe qui va à la pêche du capelan, du hareng, du maquereau, porte des saines de 50 à 60 brasses de longueur.

790. COMME ce poisson est important pour la pêche de la morue, on trouvera à la fin de ce chapitre la forme du capelan, sa description & la façon de le pêcher. Il y a des parages où l'on trouve beaucoup de hareng, à d'autres c'est du maquereau, ailleurs du capelan, &c.

791. ON pêche le capelan à peu près comme les sardines. Lorsque ce poisson range la côte, on tire souvent la saine à terre B, *pl. VII, fig. 1*. Quand ils se retirent dans les anes sablonneuses, les pêcheurs vont les chercher jusqu'à sept brasses de profondeur; ils les enveloppent avec leurs saines, & les halent à terre, B.

792. IL arrive quelquefois, mais rarement, que les bancs de capelans se tiennent entre deux eaux, à une petite profondeur; alors on les peut prendre en pleine eau avec la saine A, *fig. 3*, ce qu'on nomme *droffer*; mais cela n'est pas commun. Souvent les pêcheurs capelaniers passent la nuit dans leurs bateaux; & les pêcheurs de plusieurs vaisseaux qui ne sont point en société, se réunissent pour tirer de concert leurs saines, qui ont 40 ou 45 brasses de longueur, & dont les mailles sont fort petites.

793. IL arrive quelquefois que les morues, sur-tout les jeunes, en poursuivant les capelans, s'élèvent assez près de la surface de l'eau; ne pourrait-on

pas profiter de ces circonstances pour prendre avec la faine pèle-mêle les capelans & les morues? On sécherait les morues, & les capelans fourniraient des appâts.

794. A l'égard des harengs & des maquereaux, on les pêche à peu de chose près comme dans le canal. On essaie de les envelopper avec le filet qui flotte entre deux eaux; & pour les engager à donner dedans, on jette des pierres jusqu'à ce qu'on ait formé une enceinte avec le filet.

795. COMME le capelan se corrompt fort vite, on en conserve quelquefois dans l'eau, étant enveloppés dans le filet, & on va les y prendre quand on en a besoin.

796. QUAND les capelans sont petits, on en met deux pour amorcer un haim; mais communément un est suffisant. Si l'on en emploie deux, on garnit le crochet de l'haim avec un, on braque l'autre à la pointe par les yeux. Comme les harengs sont plus gros, un sert quelquefois pour amorcer deux ou trois haims, & les gros maquereaux dix à douze.

797. NOUS avons dit que le capelan paraissait abondamment dans les mois de juin & juillet. Le hareng le précède, & on en pêche en mai; le maquereau au commencement de juillet; & les uns ou les autres séjournent dans ces parages jusqu'à la Saint-Michel. Lorsqu'on manque d'appâts, s'il y a des rivières à portée, les pêcheurs s'y rendent pour essayer de prendre des anguilles, ou dans les lacs, des grenouilles, cet appât étant assez bon.

798. ON prend encore les poissons que nous venons de nommer, avec des manets, qu'on tend le soir à l'embouchure des anses, & qu'on relève le matin quelquefois si chargés de poisson, qu'on a peine à les embarquer. On en tend aussi à la dérive, ou par fond, quand ils ne terrifient pas.

799. QUELQUEFOIS aussi on darde des plies & d'autres poissons autour de l'échafaud, où ils sont attirés pour manger les issues de morue. D'autres fois, par des nuits obscures, on attire le poisson avec des flambeaux d'écorce de bouleau.

800. ON drague aussi pour avoir des coquillages; car l'article des appâts est si important, qu'on doit tout mettre en œuvre pour s'en procurer, employant ici un moyen, là un autre.

801. QUAND on est rendu au lieu de la pêche avant l'arrivée des poissons que nous venons d'indiquer, les pêcheurs tendent des filets sur les islets, qu'ils nomment *isles à bois*; & ils y prennent une grande quantité d'oiseaux, particulièrement celui que les pêcheurs nomment *marmelotte* ou *cornillot*, *colombus marinus*. Ils sont de la grosseur d'un pigeon; leur bec est crochu comme celui des perroquets. Ils en mangent une partie, & se servent du reste pour amorcer leurs haims. Ces oiseaux sont de gros œufs blancs,

802. Au reste, pour ce qui regarde les appâts, on peut consulter ce que nous en avons dit à la première section de la première partie, & dans celle-ci à l'occasion de la morue verte; avec cette différence, que, comme ceux qui pêchent la morue pour le sec, n'ouvrent pas leur morue à la mer, ils ne peuvent pas profiter de leurs entrailles, ni de ce qui se trouve dans leur estomac, comme ceux qui pêchent pour la morue verte. Cependant, dans les besoins pressans, les pêcheurs des chaloupes ouvrent les morues qu'ils prennent, pour se procurer des appâts.

Des tems favorables pour faire une bonne pêche.

803. POUR la pêche de la morue, ainsi que pour toutes les pêches aux haims, il est avantageux d'avoir une pluie fine, un tems couvert avec une petite moture par un vent de sud-ouest ou sud-sud-ouest. Les morues ne mordent pas volontiers lorsque le ciel est pur; l'air chargé de brumes est plus favorable pour la pêche.

804. PAR les vents violens les chaloupes n'osent pas sortir; quand elles en courent les risques, les pêcheurs ne peuvent faire leur métier; & si le vent devient plus forcé, ils courent risque de se perdre.

805. LE plus fort de la pêche est ordinairement à la fin de juin & au commencement de juillet; souvent même, quand la pêche est heureuse, la cargaison est finie en juillet ou au commencement d'août. Ceux qui doivent passer dans la Méditerranée, essaient de partir à tems, d'embouquer le détroit vers le commencement d'octobre, pour profiter des tems favorables à la vente.

806. MALHEUREUSEMENT les tems qui sont propres pour la pêche, sont contraires à la préparation du poisson qu'on veut mettre au sec. Pour la pêche, il faut de petites pluies & des brouillards; pour la préparation du poisson, il faut du beau tems & un vent sec. Les pluies qui durent quelquefois sept à huit jours, font tourner le poisson & éclore les insectes, qui pondent des œufs, d'où il sort des vers qui endommagent les morues en patte; alors la conservation du poisson exige beaucoup d'attention de la part du maître de grave. Nous en parlerons dans un instant.

Maniere de pêcher les morues.

807. LES chaloupes pêcheuses partent, comme nous l'avons dit, le matin, étant munies d'une boussole, de plusieurs haims, d'appâts, ordinairement d'un peu d'eau-de-vie, & de vivres pour vingt-quatre heures. Quand elles sont rendues au poste qu'elles ont choisi, elles mouillent leur grappin,

qui a un cordage d'environ deux pouces de grosseur , & qui est au moins de 50 à 60 brasses de longueur.

808. CHAQUE pêcheur ayant amorcé ses haims avec les meilleurs appâts qu'il peut se procurer , se tient debout , ayant deux lignes : il en tient une de chaque main , une qu'il a jetée à bas-bord , & l'autre à tribord ; il les agite & leur donne continuellement des secouffes.

809. QUAND le pêcheur sent du poisson à l'une de ses lignes , il arrête l'autre à un toulet par une demi-clef , pendant qu'il relève l'autre , qu'il en retire le poisson , & qu'il répare l'appât. Tant qu'il pêche dans un bon fond , il n'a que le tems de faire cette même manœuvre alternativement à ses deux lignes.

810. QUELQUEFOIS , quand la pêche est abondante , des capitaines , pour profiter de cette heureuse circonstance , ont des chaloupes qui ne pêchent point , & qui sont uniquement chargées d'aller ramasser le poisson que les chaloupes pêcheuses ont pris , & de le porter à l'échafaud. On nomme *ferreuses* , celles qui sont chargées de ce soin. Ces chaloupes remettent aussi des appâts aux pêcheurs qui en ont besoin. On se trouve rarement dans le cas de faire cette manœuvre.

811. CEPENDANT les chaloupes pêcheuses reviennent tous le soirs à l'échafaud ; & lorsque c'est dans un lieu où la mer est agitée , ils s'amarrent sur un cable *ab* , *pl. VI, fig. 1* , qu'on a élongé de l'échafaud *A* à la mer , où il est retenu par une ancre de navire. Il y a sur le cable , de sept en sept brasses , une bosse à laquelle le bateau pêcheur frappe son amarre & y reste tout armé. Cependant , dans les parages où l'on a à craindre la rapine des sauvages , comme au petit Nord , les pêcheurs retournent à bord de leur navire , auquel ils amarrent leur bateau avec des chaînes , & retirent dans le navire tous leurs agrès & leurs lignes , dans la crainte que les sauvages ne viennent les enlever : ce qui n'empêche point encore que ceux-ci ne leur en prennent quelquefois , soit que les matelots qui sont de quart se soient endormis , ou que les sauvages aient fait leur coup si adroitement , qu'on ne s'en aperçoive pas.

812. J'INTERROMPS ce que j'ai à dire de la préparation du poisson , pour expliquer ce qu'on entend par *la pêche au dégrat*. On distingue le *grand* & le *petit dégrat* , comme nous allons l'expliquer dans les deux paragraphes suivans.

De la pêche au petit dégrat.

813. LORSQUE les chaloupes qui ont tenté la pêche jusqu'à quatre ou cinq lieues aux environs de l'échafaud , ne prennent que peu ou point de

poisson, la patience des pêcheurs étant épuisée, ils retournent à l'échafaud, & proposent au capitaine d'aller tenter fortune ailleurs ; c'est ce que les pêcheurs appellent aller au *dégrat*. Sur leur demande, le capitaine tient conseil avec tout son équipage, pour décider à quel lieu il convient d'établir le *dégrat*. La résolution étant prise, la plus grande partie des chaloupes, conformément à ce qui a été arrêté dans le conseil, sont destinées à aller au *dégrat* ; les autres continuent leur pêche.

814. ORDINAIREMENT, avant de se déterminer à envoyer une partie des chaloupes au *dégrat*, le capitaine envoie visiter les différens postes : pour cela les chaloupes arment en commun une grande chaloupe avec des armes, s'ils jugent en avoir besoin ; & quelquefois tous les vaisseaux qui se trouvent dans cette baie, concourent à cette expédition, en fournissant chacun un homme de leur équipage. La chaloupe étant armée, elle parcourt les différens postes, pour s'informer, des pêcheurs qui s'y trouvent, du succès de leur pêche. La chaloupe ayant pris les informations, retourne à l'échafaud ; & sur le compte que l'équipage rend, le capitaine prend son parti, ou pour rester à son poste, ou pour envoyer à celui que la chaloupe lui indique.

815. Les pêcheurs qui vont au *dégrat*, emportent leurs attirails de pêche, les lignes, les plombs, les haims, des appâts, des vivres qui consistent en biscuit, vin ou cidre, un peu d'eau-de-vie, & du sel pour la préparation de la morue, avec un petit pot pour faire cuire du poisson.

816. LE pilote, qui est en même tems le second capitaine du navire, est ordinairement chargé de cette expédition ; à son défaut on prend le meilleur maître de grave ; quelquefois le capitaine s'embarque lui-même.

817. LE détachement étant arrivé au lieu déterminé, ils établissent à terre un petit échafaud, s'il y a assez de grave pour sécher la morue ; sinon, ils laissent la morue qu'ils ont prise, deux ou trois fois vingt-quatre heures dans le premier sel, & l'envoient en cet état au grand échafaud, où on lui donne les autres préparations, comme nous l'expliquerons dans la suite.

818. Si les chaloupes qui n'ont point été au *dégrat*, trouvent beaucoup de morue au premier poste, comme cela arrive quelquefois, on dépêche une chaloupe à ceux qui sont au *dégrat*, pour les en avertir, afin qu'ils reprennent leur premier poste.

819. QUAND les pêcheurs qui vont au *dégrat*, ne craignent ni les pirates ni les sauvages, ils n'embarquent point d'armes ; mais quand ils craignent d'être insultés, chacun prend son fusil, & on met sur chaque chaloupe une couple de pionniers.

820. Les chaloupes qui vont au *dégrat*, s'y prêtent secours mutuellement,

ment , quand même elles seraient de différens navires. Au reste cette corvée est très-fatigante & peu profitable pour l'armateur ; car il y a bien du tems à perdre , quand il faut aller chercher le poisson à 20 ou 25 lieues.

De la pêche avec des gouelettes , qu'on peut appeller le grand dégrat.

821. IL y en a qui , au lieu d'employer des chaloupes pour aller pêcher des morues loin de l'échafaud , se servent de gouelettes de différentes grandeurs , depuis 20 jusqu'à 80 tonneaux ; les plus petites sont les plus commodes pour la pêche. Ces bâtimens portent un grand mât , un mât de misaine avec un beaupré , ou un bout-dehors , point de huniers ; leur voilure consiste en une grande voile , celle de misaine qu'ils nomment *latine* , un grand & un petit foc , & un autre pour courir au large , & au plus près dans les beaux tems. Lorsqu'ils reviennent en France , ils parent une sixieme voile , qu'ils nomment *de fortune*. Ces bâtimens sont fort taillés , ont beaucoup de façons , sur-tout vers l'arriere , & une longue quille , pour prévenir la dérive.

822. CES gouelettes s'établissent sur tous les bancs ; & quand elles sont en pêche , elles se tiennent à la cape sur leur grande voile , ou elles mouillent une ancre amarrée à un grelin de 7 pouces de circonférence , & de 100 à 120 brasses de longueur. Leur équipage est de cinq à onze hommes & plus , suivant leur grandeur. Les grandes prennent un novice & un mouffe ; les petites n'en ont point. Il est sensible qu'avec ces bâtimens on peut préparer des morues en verd , en se conformant à ce que nous avons dit dans l'article précédent ; mais quand ils veulent la traiter au sec , ils tranchent & salent leurs morues à bord à mesure qu'ils les prennent ; & au bout de 30 , 40 ou 50 jours , ou lorsqu'ils ont leur chargement , ils vont à l'échafaud , où il se trouve du monde pour les laver & les sécher , comme nous l'expliquerons dans la suite.

823. CETTE pratique nous paraît devoir être très-bonne en bien des cas. Le succès de cette pêche , ainsi que de beaucoup d'autres , dépend d'avoir de bons appâts ; c'est pourquoi le capitaine qui reste à l'échafaud , doit au moyen de ses chaloupes capelanieres , s'en procurer , pour que les gouelettes n'en manquent pas , soit en leur en envoyant , si cela se peut , ou au moins en leur en fournissant de salés en sauce quand elles reviennent à l'échafaud.

824. ON fait aussi cette pêche avec des brigantins ; mais on préfere les gouelettes , parce qu'elles sont plus aisées à manœuvrer , n'ayant point de huniers ; & les gouelettes dérivent moins que les brigantins.

825. LES Anglais vont quelquefois s'établir pour cette pêche sur un fond de roche du grand banc , qui a environ deux lieues de longueur , & demi-

lieue de traverse, sur lequel il ne reste que 6 à 10 brasses d'eau. Ils y trouvent beaucoup de bonne morue. Comme ils pêchent à l'ancre, pour que leur cable ne se rague pas, ils attachent à l'organeau une chaîne de fer, qui a 15 à 20 brasses de longueur. Je reviens à la pêche ordinaire avec les chaloupes.

Déchargement des chaloupes sur l'échafaud.

826. QUAND les chaloupes pêcheuses sont rendues à l'échafaud & bien amarrées, comme *b*, *pl. VI, fig. 1*, ou *A*, *fig. 2*, les pêcheurs vont se reposer au cabaneau, se chauffer, se sécher, & manger la soupe que le maître de grave leur a fait préparer, & des garçons de grave entrent dans la chaloupe, piquent par la tête les morues avec un piqueron, que quelques-uns nomment *fiste*, & les jettent sur l'échafaud, à l'endroit qu'on nomme *la poissonnerie*; un autre garçon de grave les charge sur un traîneau, pour les distribuer aux habilleurs; mais avant, un autre garçon qu'on nomme *piqueur*, les prend les unes après les autres, leur ouvre la gorge & un peu du ventre avec un couteau pointu, pour en tirer la langue, comme nous l'avons expliqué à l'occasion de la morue verte; puis il les met sur la table ou l'établi, à côté du décolleur.

827. Nous avons représenté, *pl. VI, fig. 2*, un décolleur & un trancheur, qui travaillent chacun sur une table particulière. Notre intention a été de mettre peu de monde sur cet échafaud, pour en faire appercevoir plus distinctement la disposition; mais communément tous les décolleurs sont d'un côté de la table, & les trancheurs de l'autre, comme on le voit *pl. VI, fig. 1*.

828. LES décolleurs donc qui sont placés le long d'un des côtés de la table, détachent les têtes comme pour la morue verte; ils ouvrent le ventre pour les vider, & ils tirent le foie, qu'ils mettent à côté d'eux dans une manne pour en extraire l'huile, comme nous le dirons dans la suite. Ils mettent la roque ou les œufs dans d'autres corbeilles, puis on les sale en monceau, & on les met dans des barrils pour en faire de la rave, qui se vend aux pêcheurs de fardines: les décolleurs jettent à la mer les tripes inutiles par des ouvertures qui sont au plancher de l'échafaud, & qu'on nomme *éclaires*. Quand ils ont fait ces opérations, ils passent les morues aux trancheurs, qui sont de l'autre côté de la table. Ceux-ci les ouvrent par-dessus & par-dessous l'arête, qu'ils enlèvent d'un troisième coup de couteau; puis ils laissent tomber les morues ainsi tranchées & habillées, dans une caisse qui est à côté de la table, & que quelques-uns nomment *esclipot*. On peut se rappeler que le fond de cette caisse est incliné vis-à-vis un des côtés qui est fermé par une planche à coulisses. Je passe légèrement sur toutes ces opérations, en ayant amplement parlé au commencement de cet article.

829. NOUS avons dit dans l'article précédent que la noue est la vessie à air, qui est très-délicate à manger fraîche, & qu'on en sale avec les langues. On ne se donne gueres la peine de ramasser cette partie quand on fait de la morue sèche, parce que la plupart des poissons sont petits; cependant quand on fait sécher ces noues comme la morue, on peut en les faisant revenir dans de l'eau tiède en faire un bon manger.

830. LES caisses où l'on jette les morues habillées, & qu'on nomme *eschipor*, sont quarrées; le coulisseau qui ferme un des côtés sert à en retirer plus facilement les morues: un garçon de grave vient avec un traîneau, il le passe sous le côté de l'esclipot où est le coulisseau; les morues habillées coulent sur le traîneau qu'il charge d'environ 50 livres de morues qu'il remet au saleur. Cette opération s'exécute quelquefois différemment. Etant ainsi arrivé au bout de l'échafaud à l'endroit où l'on doit faire la salaison, le saleur commence par mettre une couche de sel sur le plancher de l'échafaud; il arrange dessus un lit de morues, la peau en bas & la chair en haut. Quand il en a fait un lit de quatre à cinq pieds de largeur, un saleur prend du sel avec une pelle de bois, ou un palot; si la salaison est petite; il le répand également sur la chair des morues, qui, comme nous l'avons dit, est en haut.

831. COMME il faut plus de sel pour les grosses morues que pour les petites, & qu'elles sont pour long-tems à le prendre, il paraît qu'on ferait bien de les entasser ou empâter séparément; car il est également défectueux de mettre trop ou trop peu de sel; si on en met trop, elles se rompent en les retournant sur la grave; si l'on en met trop peu, elles séchent difficilement, & elles sont sujettes à s'engraisser.

832. LES tas ou pattes de morues sont de différentes grosseurs; mais souvent ils ont quatre à cinq pieds de largeur, vingt-cinq ou trente pieds de longueur, & trois à quatre de hauteur ou d'épaisseur.

833. LES morues prennent plutôt le sel quand elles sont petites & quand il fait chaud, que lorsqu'elles sont grandes & qu'il fait froid. C'est pourquoi deux, trois ou quatre jours suffisent quelquefois, pendant que d'autres fois il en faut huit. Mais quand la pêche donne abondamment, on est quelquefois obligé de vider l'échafaud plutôt qu'on ne voudrait. En ce cas, on prend le parti de saler & faire les pattes hors de l'échafaud, & alors on les couvre avec des voiles dont on forme comme une tente. Quoi qu'il en soit, quand elles ont rendu leur eau & leur sang, & qu'on juge qu'elles ont bien pris leur sel, on les porte sur des civieres ou boyards au lavoir K, *pl. VI, fig. 2.*

Du lavoir, & du desséchement de la morue.

834. CES lavoirs sont des cages, dont nous avons donné la description:

elles doivent être placées sur le rivage de façon que l'eau de la mer y entre sans passer par-dessus. On jette les morues dans ces cages, & des hommes les y remuent avec un rabot, ou encore mieux avec une vatraille K, *pl. VI, fig. 2*, qui est un paquet de laine attaché au bout d'un bâton : cela ne suffit pas ; on lave à la main & à grande eau chaque poisson l'un après l'autre, & quelquefois des mouffes entrent dans les lavoirs pour faire cette opération. Quand on a ôté toute la vase que le sel a laissée sur les morues, tout le sang, & qu'on les a rendues bien blanches, on les tire de l'eau, on les laisse un peu s'égoutter sur des claies, ou simplement sur les civieres, sur lesquelles on les met pour les transporter à la grave, & en former des tas ou pattes, mettant toutes les têtes en dehors & la peau en-dessus. Ces tas hauts de cinq à six pieds F, *pl. VI, fig. 1*, ressemblent à des meules de foin. Comme les grosses morues ont plus de peine à s'égoutter que les petites, on les met au bas du tas, afin qu'étant chargées & pressées par les autres, elles rendent mieux leur eau. Cette remarque peut faire soupçonner qu'il serait avantageux de mettre des planches sur les pattes pour les comprimer un peu en les chargeant avec des pierres. Il suffirait de les laisser un ou deux jours s'égoutter ; mais souvent on est obligé de les y laisser cinq ou six, pour attendre un beau tems afin de les étendre sur la grave ; alors il y a à craindre que les mouches ne s'y adonnent, & ne produisent des vers. Quand, en défaisant les pattes, on apperçoit des morues légèrement endommagées, on parvient par le sel & le soleil à les rétablir ; mais on jette à la mer celles qui le sont trop.

835. LA façon de rétablir les morues légèrement endommagées, consiste à les laver dans une forte saumure & à les remettre en patte comme lorsqu'elles sortent du lavoir.

836. LE beau tems étant venu, le matin lorsque la rosée est dissipée, on étend les morues une à une sur la grave H, *pl. VI, fig. 2*, ou sur les vigneaux F. On les arrange tout près les unes des autres sans qu'elles se touchent, la chair en-haut. Mais vers le midi on les retourne pour mettre la peau en-dessus. Les maîtres de grave affectent chacun des pratiques qui leur paraissent préférables. Néanmoins ce point étant très-important pour la perfection de la morue, & sachant que les Basques sont ceux qui réussissent le mieux à faire les morues seches, je desirais connaître exactement leur méthode ; M. de la Courtaudiere, commissaire de la marine à S. Jean de Luz, a bien voulu me donner sur cela des mémoires fort exacts, qui m'engagent à supprimer les méthodes moins parfaites que je connaissais, pour y substituer celle qu'il a bien voulu me communiquer.

837. ON commence donc, quand les morues se sont égouttées en pattes pendant vingt-quatre heures, la peau en-haut pour leur faire rendre l'eau de

la lave, par les étendre une à une sur la grave, la chair en-haut; & à l'entrée de la nuit, on retourne ces morues pour mettre la peau en-haut: c'est ce qu'on appelle *le premier soleil*. Le lendemain vers midi, on tourne ces morues la chair en-haut; vers le soir, si le tems est beau, on les rassemble trois à trois qu'on pose les unes sur les autres, la peau en-haut; c'est *le second soleil*. Le jour suivant on les étend de nouveau séparément sur la grave, la peau en-haut jusqu'à midi, & la chair en-haut depuis midi jusqu'au soir, qu'on les ramasse par petits paquets de huit morues, la peau en-haut; c'est ce qu'on nomme des *javelles*, & c'est *le troisième soleil*. Le quatrième jour on répète ce qu'on a fait le troisième; mais vers le soir on ramasse pour la nuit les morues en paquets plus considérables, formés chacun d'environ un demi-quintal, mettant la peau du poisson en-haut; ces tas se nomment *moutons*. Le *cinquième soleil* se donne comme on a fait le quatrième; mais le soir on fait les moutons plus gros, savoir, à peu près d'un quintal, mettant toujours la peau en-haut. Le *sixième soleil* est encore la répétition du cinquième; mais le soir on ramasse les morues par brassées M, *pl. VI, fig. 2*, pour en former des piles de 30, 40, même 100 quintaux, suivant la quantité de morues que l'on a, mettant toujours la peau en-haut, & disposant ces piles en égout, ou en forme de toit N, pour que l'eau n'y pénètre pas. On laisse ces piles en cet état jusqu'à ce que le tems soit beau; mais si au bout de six, huit ou douze jours le tems se met au beau, on étend de nouveau cette morue sur la grave une à une, la peau en-dessous jusqu'à midi, qu'on la retourne pour mettre la peau en-haut, & le soir on la ramasse par brassées pour refaire la pile, mettant au bas de la pile ce qui était en-haut, & au haut ce qui était en-bas, ayant de plus l'attention de mettre les morues les moins seches au haut des piles; c'est *le septième soleil*.

838. LA morue ayant été ainsi travaillée pendant une semaine, on la laisse en pile pendant quinze jours; ensuite, quand il fait un beau tems, on l'étend de nouveau sur la grave, comme nous l'avons dit au septième soleil. Le soir on la remet en pile, & elle a reçu le *huitième soleil*. On la laisse en pile un mois, ayant seulement le soin de couvrir les piles tous les soirs avec des voiles, ce qu'on continue jusqu'à l'embarquement. Un mois après on défait les piles pour étendre les morues sur la grave une à une, comme nous l'avons expliqué, & le soir on reforme les piles; alors elles ont reçu le *neuvième soleil*. Quarante jours après on répète cette même manœuvre, & on reforme les piles, elles ont reçu *dix soleils*, & on les laisse en cet état pendant cinquante jours qu'on recommence la même opération; mais en formant les piles, on sépare les morues qui sont parfaitement seches, de celles qui se trouvent un peu humides, & qui ont encore

besoin de recevoir un ou deux soleils ; ce sont ordinairement les grosses , ou celles qui n'ont pas assez reçu de sel. Enfin , on ne manque pas d'étendre encore les morues une à une sur la grave au moment de l'embarquement.

839. ON voit par ce détail combien les Basques se donnent de peines & de soins pour bien préparer leur morue sèche ; ce travail est beaucoup augmenté par la contrariété des saisons , lorsqu'il survient des pluies & des brumes qui empêchent ou retardent les opérations dont nous venons de parler. A force de travail , de soins & d'attentions , les Basques sont parvenus à se faire connaître pour les pêcheurs de l'Europe qui préparent le mieux la morue , qu'ils vendent toujours plus avantageusement que ceux qui sont en concurrence avec eux.

840. EN général , nous ajouterons que quand on craint la pluie , on ne manque pas de tourner les morues la peau en - dessus , ou encore mieux de les mettre en javelles plus ou moins grosses , qu'on couvre avec une ou deux grandes morues , qui ayant la peau en - haut , servent de toit aux autres. Il y en a qui s'épargnent la peine de retourner les morues le soir , lorsqu'ils espèrent du beau tems ; mais je crois qu'ils omettent une précaution importante , sur-tout quand il survient des pluies auxquelles on ne s'attendait pas. Quelques capitaines font les six ou sept premiers jours des piles de dix à douze pieds de haut , de vingt pieds de diamètre , qui contiennent jusqu'à 40 mille morues ; mais il nous paraît préférable de faire les piles moins grosses & de les défaire fréquemment , comme le font les Basques. C'est au maître de grave , ou à celui qui préside au desséchement de la morue , à prendre toutes les précautions dont nous avons parlé , sans épargner ses peines ni celles de ses gens. Dans cette place un négligent ne fait jamais de belle morue , & il éprouve beaucoup de rebut.

841. IL est presque superflu d'avertir que le maître de grave doit tenir un état , jour par jour , des poissons qu'on met sur la grave , pour donner au poisson de chaque pêche , la préparation qui lui convient.

842. LA pluie & les chaleurs vives , sont très-contraires au desséchement de la morue. Un vent de nord frais & sec , est plus favorable ; c'est pourquoi il faut placer les vigneaux , les graves & les moulons à l'exposition de ce vent , autant que faire se peut.

843. QUOIQUE les détails où nous sommes entrés paraissent suffisans , nous ne croyons pas superflu d'ajouter fort en bref , ce que des circonstances particulieres obligent de faire. Lorsqu'il fait chaud , il suffit de laisser les morues dans leur premier sel trois ou quatre jours ; lorsqu'il fait froid , on les y laisse sept ou huit : mais quand la pêche est très-abondante , on est quelquefois obligé de les y laisser un mois.

844. QUAND la morue a été lavée & égouttée sur les claies , on la

remet en patte jusqu'à ce que le beau tems permette de l'étendre, & on met les têtes en-dehors: c'est pour lors que les insectes sont à craindre; mais à moins que la pluie ne continue long-tems, on remédie à la petite altération qu'elles ont soufferte par la saumure & le soleil, comme nous l'avons dit. Lorsque le soleil est fort chaud, on ne doit pas manquer de couvrir les pattes de morue.

845. QUAND on met les morues en piles, le premier rang doit avoir la peau en-bas, & à toutes les autres la peau doit être en-dessus, & les morues du dessus doivent être arrangées en recouvrement, comme les tuiles sur un bâtiment.

846. QUAND on est assez heureux pour avoir sept à huit jours de beau tems avec un vent frais & sec, les morues sont en état d'être mises en pile, sauf à les visiter de tems en tems, comme le font les Basques.

847. LES mouffes travaillent beaucoup à retourner les morues sur la grave, ou les vignaux.

Maniere d'éclairer l'échafaud.

848. QUAND la pêche donne abondamment, on est obligé de travailler à l'échafaud pendant la nuit, & voici comment on éclaire cet endroit. On suspend un vase de terre plein d'huile de morue, à environ cinq pieds au-dessus des établis. Ce vase est percé par en-bas d'un trou qu'on bouche avec quelques herbes seches, de maniere que l'huile en sorte goutte à goutte, & qu'elle tombe sur un tison allumé, placé de façon qu'il enflamme les gouttes d'huile qu'il reçoit. Cette huile enflammée répand une grande lumiere.

Maniere de retirer l'huile des foies.

849. LES trancheurs, comme nous l'avons dit, & comme on le pratique pour la morue verte, ont grand soin de mettre à part les foies.

850. ILS les déposent dans des mannes qui sont à leur portée, & les garçons de bord les portent dans de grandes caisses quarrées, qu'on nomme *cageots*, où le soleil les fait fermenter; elles rendent une assez grande quantité d'huile, puisque quand la pêche est avantageuse, chaque chaloupe doit en fournir trois ou quatre barrils. On les brasse de tems en tems dans les caisses, pour faciliter la séparation de l'huile.

851. CES cageots sont établis différemment, ainsi qu'on le voit représenté en *d*, *pl. VII*, *fig. 2*. On porte sur une civiere des corbeilles rem-

plies de foies en montant sur un plan incliné ; C est un barril qui reçoit l'huile ; auprès sont des tonneliers qui ajustent des futailles.

852. A la *pl. V*, on voit une autre disposition du cageot à l'huile, un matelot qui porte une corbeille remplie de foies ; la caisse ou cageot : elle a ordinairement cinq pieds en quarré, sur six pieds de haut ; un matelot qui brasse les foies dans cette caisse ; un robinet par lequel sort l'eau & le sang ; un robinet plus élevé, par où sort l'huile. Tout cela a déjà été expliqué plus en détail.

De la rogue ou rave pour la pêche de la sardine.

853. ON ne doit point négliger de mettre à part les œufs ; on les sale en les rassemblant en monceaux ; on les fait sécher, & on les embarque dans des foutes en grenier, ou dans des barrils, pour les vendre aux pêcheurs de sardines. Cet article a été discuté plus haut.

Travail qu'on fait quand on a fini la pêche.

854. VOILA bien des opérations qui rendent la pêche de la morue sèche plus fatigante que celle de la morue verte.

855. ENFIN, quand on a suffisamment préparé de morue, on cesse la pêche & on travaille à charger le bâtiment, comme nous allons l'expliquer. On profite d'un beau tems pour étendre encore une fois les morues qui sont en meules sur la grave ou les vigneaux, afin de leur donner un degré de sécheresse qui leur est très-avantageux pour les bien conserver dans la traversée ; ensuite on les transporte aux chaloupes, ou par brassees, ou, ce qui est bien plus expéditif, sur des civieres, que quelques-uns nomment *boyards*.

856. COMME à l'arrivée du bâtiment on le décharge de la plus grande partie des effets qu'il a apportés, il a été nécessaire, à mesure qu'on l'allégeait, de remplacer ces poids par du lest de pierres, pour le tenir à peu près à son tirant d'eau. Quand on veut le charger de morues, on est obligé d'ôter le lest, & le capitaine amiral doit veiller à ce qu'on le transporte à un endroit où il ne puisse point nuire aux autres pêcheurs qui viendraient dans la suite occuper ce poste.

857. QUAND le vaisseau est délesté, on nettoie bien la cale ; & pour que les morues reçoivent moins d'humidité, on forme un *sardage* avec du bois, ou encore mieux avec de gros galets qui servent de lest ; en ce cas on charge de pierres ou galets bien nets de sable & de terre, des chaloupes qui les transportent au navire, où on les arrange bien exactement au fond de la cale.

cale, pour élever les morues & les tenir plus sèchement. On couvre ce plan de galets, avec de menues branches d'arbres bien sèches, de sorte que les bords verticaux du navire en soient aussi garnis; on arrange sur le fardage, à la main & fort exactement, toutes les morues, mettant tête contre tête aux trois premiers rangs, la peau en-dessous, à tous les autres la peau en-dessus; & on continue de les arrimer ainsi jusqu'à ce que la pile porte contre les barrotins du pont, conservant néanmoins assez de place pour qu'on y puisse passer une voile, pour l'envelopper & empêcher, comme l'on dit, qu'elle ne s'évente, & l'on continue de même jusqu'à une pleine cargaison, lorsqu'on est assez heureux pour l'avoir.

858. ON transporte les morues aux chaloupes, sur des civieres par compte; pour cela on charge les civieres d'un nombre de morues, tel que huit charges fassent 104 morues ou un cent: un homme est chargé de prendre ce compte. On estime, qu'année commune, un vaisseau de 100 tonneaux, peut rapporter 18 à 1900 quintaux de morue, & les plus grands bâtimens à proportion; cependant il est sensible que la grosseur des morues & la différente façon de les apprêter peut faire varier ce poids.

859. CELUI qui fait l'arrimage doit donc compter les morues le plus exactement qu'il lui est possible, pour qu'il puisse à la fin connaître le capital de son poisson, ce qui est nécessaire pour faire le partage entre l'armateur & l'équipage.

860. LES Basques, par exemple, sont dans l'usage de compter leur morue par quintaux; pour cela ils font sur la grave cette estimation avant l'embarquement; & quoiqu'elle se fasse à l'œil sur une pile de morue de deux ou trois cents quintaux, qui a reçu toutes les préparations, le maître de grave & le capitaine ne s'éloignent pas de 4 ou 5 quintaux dans leur estimation, ce qui se reconnaît au déchargement, où l'on pèse les morues pour faire le partage entre l'équipage & les armateurs. Le quintal, tant pour ce partage que pour le débit, est de 104 livres. Cependant on est encore moins sujet à se tromper en comptant le nombre de charges de civieres qu'on met dans les chaloupes.

861. QUELQUES-UNS, en arrimant, mettent les grandes morues en-bas, les moyennes ensuite, les petites encore par-dessus; mais il est mieux de faire différentes piles pour séparer les morues suivant leur grandeur, & mettre à part celles qui sont moins parfaites.

862. ON arrime les barrils d'huile dans le devant de la cale, où l'on forme une soute ou un gaveau par une cloison qui les sépare de la morue,

863. LORSQUE le tems est favorable, un vaisseau peut faire son chargement en huit jours; mais pour l'ordinaire il y emploie beaucoup plus de tems.

864. PENDANT qu'une partie de l'équipage est occupée à arrimer les morues, le reste travaille à regréer le bâtiment.

Du désarmement de l'échafaud, & des autres établissemens qu'on a faits pour la pêche.

865. ON fuit à cet égard différentes pratiques, suivant que les côtes sont sûres & à l'abri du pillage. Quelquefois on laisse l'échafaud debout, & on renferme dans une cabane tous les ustensiles de la pêche, comme le cageot & les lavoirs qu'on démonte, les traîneaux, les civieres, rabots ou rouables, & le sel, s'il y en a de reste; on ferme cette cabane, & l'on met dessus la porte un écriteau qui indique le nom du navire & du capitaine à qui le tout appartient, afin qu'il ait droit de s'en servir; s'il est assez heureux pour revenir l'année suivante. Quelques-uns rapportent chez eux, au retour de leur campagne, les menus ustensiles qui leur ont servi pour la pêche. A l'égard des chaloupes, on les tire à terre & on les cache dans le fort du bois, ou on les coule bas dans quelque lac, ou on les enfouit dans le sable; tout cela quand il n'y a point d'habitations à portée de l'endroit où l'on a fait la pêche.

866. DANS d'autres endroits on démonte l'échafaud; on met les bois en pile à terre au-dessus des marées, qui ne s'élèvent pas beaucoup à toutes ces côtes. On fait de tous ces bois une pile, au milieu de laquelle on met les ustensiles de pêche, & on échoue les chaloupes dans quelqu'anse. Quelques-uns ne démontent que le dessus de leur échafaud, qu'ils ont eu soin de construire de façon à pouvoir être démonté aisément. Lorsque les côtes sont habitées, on laisse les échafauds en entier.

867. AILLEURS on conduit les chaloupes à portée des habitations ou de la maison du gouverneur, qui se charge de les faire garder; par exemple, ceux qui ont établi leur pêche à Port-à-Choix, envoient leurs chaloupes à *Daingouratchart*, n'en réservant que deux pour ramener leur monde, & transporter à bord les effets qu'ils ont à terre; ils coulent bas celles-là au havre de Port-à-Choix. Les uns tirent leurs chaloupes à terre, & mettent la quille en-haut; d'autres se contentent, quand elles sont à terre sur des chantiers, de délivrer un bordage pour que l'eau puisse s'écouler; mais ils évitent de les laisser dans les havres où les sauvages pourraient se les approprier.

868. IL serait bien plus avantageux aux pêcheurs d'avoir toutes leurs chaloupes échouées que coulées bas, à cause des difficultés qu'ils éprouvent quelquefois pour les retirer lorsqu'elles sont prises par les glaces; mais il vaut mieux en courir le risque, que de les voir détruites par les sauvages. Enfin, chaque capitaine a soin de mettre son nom sur les chaloupes qui lui appartiennent.

De la consommation du sel, & de celui qui reste après que la pêche est faite.

869. NOUS avons déjà dit que la consommation du sel n'est pas plus

fixe pour la morue sèche que pour la verte : un navire de deux cents cinquante à trois cents tonneaux se charge ordinairement de 2000 quintaux de sel ; & quand la pêche est bonne , il peut rapporter 3000 quintaux de morue sèche ou verte : nous en avons suffisamment parlé plus haut.

870. QUAND l'échafaud est assez grand & bien construit , on y débarque quelquefois tout le sel sans en laisser à bord. En ce cas , on le met sur l'échafaud dans une grande caisse , *pl. V* , qu'on nomme *saunière* ; quand l'échafaud est trop petit , on y apporte tous les dimanches le sel du vaisseau pour la consommation de la semaine. A l'égard du sel qui reste après la pêche , ou bien le capitaine s'en défait en le troquant pour de la morue sèche , ou bien , s'il compte revenir l'année d'après , il le débarque & en fait un gros tas ; & voici comme cela se fait. On prépare un terrain plus élevé que les grandes marées ; on y forme un plancher avec du bois ; on le couvre de gazons , sur lesquels on étend une natte , & on y met le sel en monceau. On fait ensuite un grand feu avec des rames & les vieilles claies , pour former une croûte qui est fort dure ; ensuite on couvre la pile avec des nattes , & par-dessus des gazons dont on forme un toit que l'eau ne pénètre pas : avec ces précautions le sel est en état de se conserver , pourvu qu'on n'entame pas le monceau : l'année suivante on le trouve aussi bon qu'on l'avait laissé ; il faut seulement rompre la couche avec une pioche , & piler les mottes avec des masses.

871. CHAQUE capitaine marque le monceau qui lui appartient avec un écriteau qui porte son nom.

872. MAIS ce sel diminue quelquefois de moitié ; c'est pourquoi il est souvent avantageux de le troquer pour du poisson sec.

De la morue qu'on appelle blanche , & de celle qu'on nomme noire , pinée , brumée ou charbonnée.

873. TOUTES ces dénominations dépendent de la couleur que les morues prennent dans leur préparation , & forment en général deux espèces de morue , savoir la blanche , & celles qui ont pris une couleur en se desséchant ; car les termes de *noire* , *pinée* , *brumée* , & *charbonnée* , sont synonymes , ou ne diffèrent que du plus au moins : cependant j'ai éprouvé quelques difficultés à savoir en quoi consistaient ces différences , & d'où elles procédaient ; j'ai l'obligation à M. Deshayes , commissaire de la marine à Grandville , de m'avoir tiré de ce petit embarras.

874. LA *morue blanche* est celle qui a reçu beaucoup de sel & qui a été séchée promptement ; une partie du sel se portant à la surface , y forme une espèce de crème , ou comme une poussière blanche d'où elle tire son nom.

875. LA *morue noire*, *pinée* ou *charbonnée*, &c. est celle qui a reçu peu de sel ; qui a été séchée doucement , & qui a éprouvé , étant en pile , une petite fermentation ; cette couleur affecte particulièrement les morues grasses. Quoi qu'il en soit , cette morue ressus sa graisse , & cette graisse combinée avec le sel se desséchant à la superficie , y forme une espèce de poussière rousâtre , quelquefois brune , distribuée çà & là , ce qui en certains endroits la fait nommer *brumée* , & en d'autres *pinée*. Cependant les maîtres de grave les plus expérimentés ne peuvent pas à volonté faire de la morue blanche , ou de la *pinée* ; soit que cette différence dépende d'une précision dans la quantité de sel qu'on ne peut observer , ou de la qualité du sel , ou de la graisse plus ou moins abondante de la morue , ou de l'état de l'air quand on prépare la morue. Il résulte de ces différentes circonstances , que celui qui a pris toutes les attentions pour avoir de la morue blanche , trouve son poisson *piné* au débarquement , pendant qu'un autre ne peut réussir à en faire de *pinée* , & que toute sa morue est blanche. Au reste , voici le procédé qu'on suit , lorsqu'on desire faire de la morue *pinée*.

Maniere de faire la morue qu'on nomme pinée.

876. QUAND on veut faire des morues *pinées* , lorsque le poisson est aux trois quarts sec , on l'étend la chair en-dessus sur la grave par un tems de brouillards ; & quand elle a pris de l'humidité , on la met en pile pendant quelques jours ; elle s'échauffe & s'attendrit ; ensuite on l'étend au soleil jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche. Cette morue prend une couleur comme enfumée ; mais elle est plus délicate que la blanche , c'est pourquoi on lui donne la préférence en Ponant ; mais dans le Levant on aime mieux la blanche , quoiqu'elle soit moins délicate.

877. COMME cette préparation dépend d'une légère fermentation qu'on lui a procurée à dessein , il est sensible que des morues qu'on met en pile avant qu'elles soient suffisamment sèches , acquièrent de même cette délicatesse : c'est pourquoi on trouve dans les chargemens , des morues *pinées* , sans qu'on ait eu intention d'en faire.

*Des allèges qu'ont les grands navires pêcheurs qui passent en Provence ,
& de celles qu'on nomme saques ou relâques.*

878. QUAND on a fini la pêche de la morue , & que les bâtimens sont appareillés & chargés , ils partent pour se rendre à leur destination ; mais nous avons dit qu'il y en avait qu'on destinait pour la Méditerranée.

879. CES chargemens se font avec de la morue blanche bien *bénéficiée*. Les Levantins ne font pas cas de la morue pinée ; on ne leur porte que des morues blanches choisies. Assez souvent un capitaine , qui n'a pas assez de ces morues pour faire son chargement , en prend pour le compte des autres , & en ce cas il est leur commissionnaire ; ou bien il prend un fret de 15 à 30 sols par quintal de morue , qu'il doit remettre à un commissionnaire qu'on lui indique , n'étant obligé que de le décharger & de le mettre en magasin. Au reste , il se fait différentes conditions , par lesquelles quelquefois le capitaine qui a donné ses morues à un autre , se charge à son tour de rapporter en France la roque , l'huile & la portion de l'équipage qui ne doit pas suivre son vaisseau dans la Méditerranée : car le capitaine qui se propose de passer le détroit , ne garde que la partie de son équipage qui lui est nécessaire pour manœuvrer son bâtiment. Sur un équipage de cent hommes , on en renvoie ordinairement soixante ; il conserve toujours les meilleurs matelots ; ceux qui ne sont pas expérimentés , ou qui sont infirmes , sont renvoyés , comme nous venons de le dire , par ces bâtimens qui retournent chez eux , ou on les met dans de petits navires qui n'ont été à la pêche qu'avec deux ou trois chaloupes , n'étant que de cent ou de deux cents tonneaux : ce sont ces petits bâtimens qu'on nomme *sagues* ou *resagues*. Ils chargent à fret les huiles & la roque. Le fret d'une barrique d'huile est ordinairement de 10 à 15 livres : on ne leur donne par homme qu'ils embarquent que 10 à 12 livres , quand ces hommes se fournissent de vivres , & à peu près 100 livres quand le capitaine de la resaque les nourrit : on convient du lieu où la resaque débarquera. Il y a des matelots qui , en se louant pour la campagne , exigent du capitaine un billet par lequel il s'engage de les renvoyer en resaque. On embarque encore sur les resagues les morues vertes qu'on a faites avec les grosses pieces de morue , ou à la fin de la campagne , lorsqu'on n'avait pas lieu d'espérer assez de beau tems pour faire de la morue sèche.

880. LORSQUE les matelots qui reviennent en resaque doivent se nourrir , leur capitaine leur donne pour la traversée cinquante livres de biscuit , quatre livres de beurre , autant de lard par homme , & pour cinquante hommes , quatre à cinq barrils de cidre ou de petite biere.

881. ORDINAIREMENT ils font leur soupe en commun , & en ce cas on leur donne le matin place à la cuisine.

882. LES officiers mariniens qui reviennent par les resagues , sont mieux pourvus de vivres , & ils mangent à la table du capitaine de la resaque.

883. S'IL reste des vivres aux matelots , ils leur appartiennent ; mais si la traversée étant fort longue , les vivres leur manquent , la resaque leur en fournit , & en est remboursée au retour par l'armateur.

884. ON accorde à ces passagers un coffre pour trois matelots , dans lequel ils enferment leur biscuit ; à l'égard de leurs hardes , ils les mettent dans des sacs , & s'en servent pour oreiller.

885. LES matelots passagers couchent ordinairement dans la cale sur les barrils d'huile.

886. CES barrils font presque tout leur chargement , avec le peu de morue qu'on a préparée en vert à la fin de la campagne , lorsqu'il n'était plus possible de la sécher.

887. COMME les bâtimens qui viennent en resaque font ordinairement petits , ils ne doivent pas se charger d'un trop grand nombre de passagers , & suivant la règle , ils n'en doivent prendre qu'un par tonneau.

888. ASSEZ souvent les gros bâtimens qui doivent passer dans la Méditerranée , ont une resaque à leur suite.

889. MAIS quand un bâtiment pêcheur n'a pas fait son chargement , il donne son poisson à celui qui passe dans la Méditerranée , & revient en resaque.

890. EN général , les resagues doivent rentrer aux ports qui leur sont prescrits par celui qui a fait leur chargement.

Débarquement de la morue. ()*

891. QUAND les navires sont rendus au lieu de leur destination , le capitaine fait mettre la morue en magasin pour la vendre , l'arrangeant comme elle était dans le bâtiment , & elle reste ainsi couverte par des voiles , jusqu'à ce qu'on la livre à l'acquéreur qui l'emmagasine par paquets d'un quintal chacun.

892. A l'égard des morues faillites ou viciées , on les emmagasine à part , & on les vend au lot ou à la travée.

893. POUR que la morue se conserve bien , il faut que les magasins ne soient ni trop humides ni trop secs ; mais , autant qu'on le peut , frais & secs. Il est vrai que dans les magasins humides , la morue augmente de poids ; mais elle s'y gâte , si elle y reste long - tems. Dans les magasins très-secs , outre qu'elle perd de son poids au préjudice de celui qui la garde , elle se rompt , se brise , devient hors de vente , & tombe en rebut , quoiqu'elle soit de bonne qualité.

894. NOUS avons rapporté en son lieu quels sont les défauts de la morue verte , & en quoi ils consistent : ceux de la morue sèche sont à peu

(*) La traversée de Terre-neuve à Marseille se fait quelquefois en trente-cinq ou quarante jours ; d'autres fois il faut trois mois : celle de Terre-neuve à Saint-Malo peut être de dix-huit à vingt jours.

près les mêmes ; c'est pourquoi nous les rapporterons fort en bref. 1°. Dans le navire , les morues du dessus & du dessous des piles sont sujettes à être moins bonnes que les autres. 2°. Les morues mal séchées sont celles qui ont été mises en grosses piles ; après avoir essuyé de la pluie , & avant que le soleil ou le vent eussent dissipé l'humidité , elles sont mollasses , se séparent à la livraison , & ce poisson est regardé comme de médiocre qualité. 3°. Celles qui ont resté trop long-tems à un soleil vif sans les retourner , sont dites *brûlées* ; elles se rompent par morceaux , sur-tout si ensuite elles ont été pénétrées par l'humidité des brouillards , qui leur font plus de tort que la pluie. 4°. Quand les morues un peu molles ont resté en patte , en ce cas de grosses mouches noires y déposent des vers , qui quelquefois ne laissent que la peau & l'arête , à moins qu'on ne les expose à tems à un soleil vif qui fait périr tous les vers en desséchant le poisson. 5°. Les morues *ramées* & *mouillées* sont celles que les rames n'ont point empêché de toucher le vaigrage : l'humidité les noircit ; elles deviennent mollasses , & sont entièrement perdues , sur-tout quand le bâtiment fait eau. 6°. Quand les morues ne sont tachées qu'à une petite partie , on retranche cette partie , & le reste est bon.

Du commerce de la morue sèche.

895. OUTRE ce qui s'en consomme dans les ports de l'Océan , principalement dans ceux où il se fait des armemens , on en trouve un débit avantageux aux côtes d'Espagne , de Portugal , de Gènes , en Italie & au Levant. Mais pour tirer un avantage de ce commerce , il faut , au lieu de le faire en argent , prendre des marchandises de retour : en Espagne des laines , des vins , des fruits secs , des huiles , des étoffes de laine auxquelles les Français donnent des apprêts qui changent à un tel point leur qualité , que souvent on les revend aux Espagnols qui les font passer aux Indes. Les Bordelais , les Nantais fournissent des morues en Languedoc , où les grandes pieces sont plus de recherche que les petites qui sont de demande pour le Levant & plusieurs ports de la Méditerranée.

896. LES vaisseaux moruyers se nuisent beaucoup les uns les autres , quand ils se rendent en trop grand nombre dans un canton. En Gascogne , en Guienne , en Languedoc , on recherche les grosses morues : on trouve le débit des petites dans la Méditerranée & à Lyon ; cependant à Marseille on achete les grandes 30 sols par quintal plus que les petites.

Lottissement des morues.

897. Nous avons dit , en traitant de la morue verte , qu'à la Rochelle ,

Bordeaux, Bayonne, Saint-Jean-de-Luz, on fait pour la morue verte trois lots au triage, favoir 1°. le poisson marchand, 2°. le poisson moyen, 3°. le rebut. A l'égard de la morue sèche, comme on estime les petites morues, & que cette marchandise se vend au poids, on met seulement à part les pourries & les rompues.

898. DANS d'autres ports on distingue 1°. le petit poisson marchand qu'on nomme *fouillon*; ce sont les plus petites morues grises & pinées, mais marchandes. Il s'en consomme beaucoup dans le Lyonnais & l'Auvergne, & il se vend avantageusement dans les ports où l'on fait des armemens. 2°. On nomme le *grand rebut*, les grandes morues qui ont été mal tranchées, ou qui sont huileuses, écorchées, tachées, ou dures, qu'on nomme *brûlées*. 3°. Le *moyen rebut* comprend les petites & moyennes morues qui ont les mêmes défauts que les grands rebuts. Ces morues qui sont de douze à quatorze pour cent meilleur marché que les autres, se vendent dans les pays de Vignoles, où on n'a pas beaucoup d'égard à la grosseur des morues sèches, parce que, comme nous l'avons dit, elles se vendent au poids, excepté dans les ports de Normandie, où on les vend au compte, comme la morue verte, & cent trente-deux morues font un cent; on en fait au triage plusieurs lots suivant leur grosseur & suivant qu'elles sont bien conditionnées.

899. A Nantes, on distingue de sept fortes de morues sèches, favoir, 1°. le poisson *pivé* qui est rouge & qui paraît comme poivré; ce sont les morues les plus grasses & les plus délicates: cependant ce poisson qui est recherché en Bretagne, en Anjou & en Touraine, n'est pas de vente à Paris, Lyon & Orléans. 2°. Le poisson *gris*, qui n'est pas si cher que le pivé ou rouge; on ne l'envoie que dans les provinces où l'on estime le pivé; & quand les morues sont grasses, elles prennent du rouge dans les magasins, & y deviennent pivées. 3°. Le *grand marchand*, qui doit être bien tranché, grand, point rompu ni taché. 4°. Le *moyen marchand*, qui ne diffère du grand que parce qu'il est moins gros. Ce sont ces deux espèces qui se débitent le plus avantageusement dans l'intérieur du royaume; les autres lots sont des rebuts plus ou moins viciés.

Maniere d'apprêter la morue sèche dans les cuisines. (21)

900. Il faut commencer par mettre tremper les morues dans l'eau; il

(21) On peut juger de l'étendue que l'auteur a cru devoir donner à la tractation de sa matière, par les détails que contient cet article, & qu'on trouve dans tous les

livres de cuisine. Cependant, attentif à suivre sa marche, je n'ai rien supprimé ici, quoique la manière d'apprêter la morue n'ait point de rapport avec l'art de la pêcher.

suffit

suffit pour les petites qu'elles y restent trente heures ; celles de moyenne grosseur , qui pèsent à peu près une livre , doivent rester deux jours en trempe ; & celles qui sont plus grosses doivent tremper trois ou quatre jours. Il est bon de changer l'eau tous les jours.

901. LORSQU'ON est pressé , il faut faire chauffer l'eau jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir , laver la morue dans une partie de cette eau , & la mettre en trempe dans le reste avec un sachet rempli de cendre : par cette méthode la morue est plus tôt en état d'être cuite , & l'addition de la cendre la rend plus délicate.

902. POUR la faire cuire , on la met sur le feu dans de l'eau fraîche , & les uns l'entretiennent à un petit bouillon pendant un quart - d'heure , une demi-heure ou trois quarts-d'heure , suivant la grosseur des morues.

903. D'AUTRES la tiennent pendant quatre ou cinq heures sur le feu sans faire bouillir l'eau.

904. LA morue étant cuite , il faut la servir à une des sauces suivantes.

905. LA sauce des Provençaux est faite avec de l'huile , du poivre & du sel , & un peu d'ail ; on broie le tout dans un mortier , & on fait chauffer cette sauce , pour la verser peu à peu sur le poisson , qu'on tient sur des cendres chaudes.

906. ON peut servir la morue avec une sauce blanche qu'on fait avec du beurre frais , de la crème , un peu de farine , un filet de vinaigre , & les assaisonnemens ordinaires. Cette sauce étant bien cuite , on la verse sur la morue qu'on a dépecée en petits morceaux.

907. ON peut ajouter de fines herbes hachées , même une petite pointe d'ail ou d'échalotte , un zeste d'orange haché bien menu , & d'excellente huile.

908. SI l'on veut l'accommoder au gras , on mettra de bon jus de viande au lieu de crème.

909. D'AUTRES hachent des épinards bien menus , y ajoutent de la ciboule & du persil , font cuire à moitié ces herbes dans la casserole , versent cette sauce sur la morue dépecée , y ajoutent un peu d'eau pour faire mijonner le tout pendant une heure ; enfin on lie la sauce avec de la mie de pain ou de la chapelure.

910. ON peut mettre au fond d'un plat , des épinards , du persil , de la ciboule & un peu d'ail hachés menu , & à demi cuits dans l'huile , avec de la mie de pain , & arranger dessus la morue en petits morceaux , qu'on arrosera peu à peu avec l'huile dans laquelle les herbes auront cuit , & de la chapelure de pain ; on couvre le plat d'un dessus de tourtière , pour faire cuire le tout entre deux plats , ajoutant de tems en tems un peu d'huile pour que le poisson en soit bien pénétré. Quelques-uns font revenir la morue à la casserole dans du beurre ou de l'huile , font ensuite un roux avec de l'huile

ou du beurre, de la farine, un oignon haché bien menu, & un anchois; on mouille ce roux avec du vin blanc; on assaisonne le ragoût de poivre & de sel, d'un anchois & d'une poignée de câpres, si l'on veut, un peu d'ail & une feuille de laurier; on fait mitonner la morue divisée par morceaux dans ce ragoût pendant une demi-heure.

911. POUR faire un plat agréable, on hache de la morue cuite avec de fines herbes, de la mie de pain trempée dans du lait, des œufs, & les assaisonnemens que l'on jugera convenables; on donne à ce hachis la forme d'un poisson, qu'on dore avec un jaune d'œuf; on le dresse sur des tranches de pain, & on le fait cuire au four, de sorte qu'il devient blanc; on le sert avec une sauce faite de bon bouillon & du jus de citron.

912. ON fait encore frire des morceaux de morue dans un peu d'huile ou de beurre; & avec du beurre ou de l'huile, on fait un roux qu'on relève par des assaisonnemens, un filet de vinaigre & un oignon haché: cette morue au roux est assez bonne.

913. LA morue se peut manger au sortir de l'eau, où on la fait cuire avec une rémolade.

914. ON couvre encore la morue de chapelure, & on la met sur le gril en l'arrosant d'huile ou de beurre.

915. QUELQUES-UNS mangent cette morue crue avec du pain, en guise de fromage, ou dans de la salade, comme du thon mariné; d'autres la font cuire à demi sous les cendres, l'ayant enveloppée dans du papier.

916. ENFIN elle peut entrer dans beaucoup de mets comme assaisonnement, (22)

A R T I C L E X V I.

De la pêche de la morue au nord, & des différentes préparations qu'on lui donne.

917. JE crois qu'on peut regarder le nord de l'Europe comme la source de quantité de poissons qui se répandent dans tout l'océan. Ces mers sont très-poissonneuses; on y prend, outre des cétaées de différentes espèces, des lingues, de grands lieux, des colins, des merlus, de grandes lottes qui sont des espèces de lingues, des aigrefins, des flétans, des raies, des turbots, des grondins, du hareng, des sardines, des maquereaux, (*) &

(22) Ajoutons, pour que rien ne manque d'un article aussi intéressant, que l'on peut mettre en pâte la morue hachée menu & bien assaisonnée, ce qui fait de très-bonnes tourtes.

(*) On imagine bien que tous ces poissons ont des noms particuliers dans les différents royaumes du nord; mais j'ai cru devoir les rapporter, autant que je l'ai pu, aux noms français, pour me rendre plus intelligible, au moins dans le pays où j'écris.

quantité d'autres excellens poissons que les naturels du pays , qui vivent en grande partie de poisson , consomment frais ou séchés ; il n'y a guere que la morue franche ou le cabillaud qui entre dans le commerce : ce qui doit nous engager à nous en occuper presque uniquement , au moins pour le présent.

918. ON ne prend point ou fort peu de morues dans la Méditerranée ; on en pêche quelques-unes sur nos côtes , davantage dans la mer d'Allemagne , sur-tout au nord de l'Ecosse & de l'Irlande ; mais on en trouve beaucoup plus dans l'Amérique septentrionale , ainsi qu'au nord de l'Europe , en Islande , Schetland , au Groenland , en Danemarck , en Norvege , en Russie , &c. & comme ce poisson se trouve d'autant plus abondant qu'on tire plus vers le nord , je crois que c'est avec raison que j'ai dit au commencement de l'article troisieme , qu'il faut en chercher la principale source dans les climats froids : je ne prétends cependant pas qu'il ne s'en élève point dans nos mers ; il suffit , pour se convaincre du contraire , de faire attention que les pêcheurs de la Manche en prennent quantité de jeunes qui ne sont pas plus grosses que de petits merlans.

919. M. Anderson , homme d'esprit & très-laborieux , à qui nous sommes redevables d'une histoire naturelle d'Islande , me paraît avoir beaucoup multiplié le nombre des especes de morues ou cabillauds , soit en ayant égard à de simples variétés , soit en comprenant dans son ouvrage tous les poissons qui sont de la famille des cabillauds.

920. M. Ascanius fait le même reproche à M. Klein. Nous n'avons garde de blâmer ces célèbres auteurs , puisqu'en entrant dans ces détails , ils ont rendu leur histoire naturelle plus complete ; mais comme nous nous proposons de ne considérer les pêches du nord que relativement au commerce de leurs poissons & aux exportations qui s'en font , nous sommes disposés à suivre M. Horrebows , qui a plus considéré la pêche du côté du commerce , qu'en naturaliste. Nous laisserons à l'écart toutes les questions qui partagent les auteurs qui ont traité des poissons des mers du nord , jugeant que c'est aux savans naturalistes Danois , Suédois & Russes , à prononcer sur des articles où nous ne pourrions que proposer des conjectures.

921. IL me paraît que les mots *dorsch* & *torsk* sont dans le nord des termes génériques qu'on attribue à tous les poissons du genre des *asellus* ou *gadus* ; ce qui n'empêche pas qu'on ne donne particulièrement ce nom à une espece plutôt qu'à une autre.

922. M. Horrebows , qui a séjourné plusieurs années en Islande , assure que le *torsk* des pêcheurs du nord est le cabillaud des Hollandais , *asellus major vulgaris* ; que le *torschet* ou *tisling* des Islandais est un diminutif de *torsk* , ou de jeunes *torschs* qu'on nomme *bergen-fisch* en Danemarck : il ajoute que les *torschs* de moyenne grandeur sont nommés *titching* par les

Islandais, & *mittel - dorsch* par les Danois. Suivant lui, il y a trois sortes de cabillauds en Islande; le premier qu'on appelle *dorsch* est le meilleur; il est connu en Danemarck sous le nom de *kabliau*; le moyen est nommé en Islande *stuttingen*, & les petits *tisling*: ces trois especes sont reconnues pour être des torsch de différens âges, & qui ne different les uns des autres que par la grandeur. Il dit encore que le *lingen*, lips des Islandais, ou le oeuf des Norwégiens, est l'*asellus longus*, qui est encore une espece de torsch, quoique plus long & moins gros que l'autre; nous en parlerons dans la suite. D'où on peut conclure que, suivant M. Horrebows, le torsch & le cabillaud, ou notre morue, indiquent le poisson le plus propre à faire les différentes especes de stockfish dont nous nous proposons de parler, laissant à l'écart les stockfish qu'on prépare avec les lizes & le wittelingue, &c. qui paraissent être des poissons du genre de lieux, merlus, merlans, &c. & pour appercevoir combien il nous ferait difficile de nous reconnaître dans la nomenclature de tous les peuples du nord, il suffit de se rappeler les difficultés que nous avons éprouvées en France, pour reconnaître quels sont les poissons auxquels nos pêcheurs donnent des noms si différens.

Quelles sont les pêches que les Hollandais, Anglais & Français, &c. peuvent faire dans les mers du nord; & idée générale tant de leurs pêches que de leur commerce.

923. LES pêcheurs de toutes les nations peuvent faire leur métier dans toutes les mers du nord, pourvu qu'ils tiennent la mer dans leurs bâtimens; car les Islandais, Norwégiens, &c. ne permettent pas aux pêcheurs étrangers d'approcher de leurs côtes pour y préparer leur poisson: comme ils doivent rester dans leurs vaisseaux, ils sont obligés de préparer leur cabillaud en vert. Si néanmoins quelques bâtimens ont souffert une avarie considérable, on leur permet l'entrée des ports pour se radouber; mais ils sont surveillés, & on leur interdit l'usage des côtes pour la préparation du poisson. Ainsi tous les pêcheurs étrangers préparent leurs poissons en vert, les uns en grenier, & la plupart en tonnes.

924. COMME ces opérations ne different point de ce qui se pratique sur le grand banc, nous renvoyons à ce que nous en avons dit article IX.

925. NOUS remarquerons seulement que, comme dans plusieurs parages on peut commencer la pêche de bonne heure, quelquefois dès le mois de janvier, il est possible de primer les pêcheurs de Terre-neuve, qui ne peuvent guere s'établir sur le banc qu'en avril ou mai; mais pour cela il faudrait que les intéressés convinssent qu'aussi-tôt que toute la flotte aurait de quoi faire un chargement, tous les vaisseaux donneraient leur poisson à un

bâtiment qu'on expédierait pour l'endroit où l'on se proposerait d'en faire la vente, en tenant un état des poissons que chaque capitaine aurait fournis, pour lui en faire raison après la vente.

926. LES postes où l'on a coutume de s'établir pour faire la pêche du cabillaud, sont l'Islande, Férol, l'Hittland ou Schetland, le Danemarck, la Norwege, ou Kola en Russie.

927. MAIS un des meilleurs postes que les étrangers puissent occuper, est un banc ou rif qui est situé vers les côtes de Danemarck, en s'établissant, autant qu'il est possible, entre la petite isle d'Inglan & la côte de Jutland, qui étant fort élevée, les met à couvert des grands vents qui sont très-contraires à la pêche.

928. LES Anglais, les Français, les Hollandais, les Hambourgeois, &c, ne vont pas seulement au nord pour faire la pêche de la morue, mais encore pour faire la traite de celle qui a été pêchée & préparée par les naturels du pays; de sorte qu'on y fait annuellement des chargemens considérables, qu'on rapporte en échange des effets qu'on y a portés. Ces chargemens sont du stockfish, des huiles & des dents de poisson, des barbes de baleine, de la rave, &c. En allant ou en revenant d'Islande, plusieurs bâtimens touchent à Schetland, où l'on trouve des morues préparées, comme en Islande & en Norwege, &c. Quelques Français vont au nord avec de petits bâtimens depuis vingt jusqu'à cinquante tonneaux; alors ils ne passent guere Schetland, & ils font autant l'achat du poisson en échange de vivres, que la pêche; ils partent à la fin d'avril, & reviennent vers la fin de juillet.

929. LES Hollandais, outre le commerce qu'ils font avec les Islandais & autres habitans du nord, font la pêche dans les mers d'Islande & de Schetland; ils préparent, comme nous l'avons dit, leur poisson dans des tonnes; & en revenant, ils continuent souvent leur pêche jusqu'en hiver sur le Doggers'bank, à moins qu'ils n'aillent à Yarmuth en septembre pour la pêche du hareng.

930. LES Anglais de Yarmuth vont à cette pêche avec les mêmes quaiques dont ils se servent pour le hareng, ayant douze hommes d'équipage; il leur faut peu de tems pour se rendre de Yarmuth en Islande & à Schetland, où ils font le troc de marchandise pour du stockfish; ils s'établissent aussi pour la pêche à la dérive sur leur borfet, à quinze ou vingt lieues des Orca-des; & après y avoir resté plusieurs semaines, ils reviennent avec leur charge: ordinairement ils tranchent leur morue à plat, & la salent en grenier.

931. LES Anglais, Hollandais & Français qui vont faire la pêche de la morue dans le nord, embarquent des saines pour prendre des harengs ou sardines qui leur servent à amorcer leurs haims. Quand la pêche de la morue

est ingrate, & que celle du hareng est abondante, ils en font quelques barrils.

932. POUR prendre des grondins, qui sont dans le nord plus gros & plus camus que ceux qu'on pêche sur nos côtes, & dont on se sert pour amorcer les haims, on traîne à la remorque quelques lignes chargées d'haims amorcés d'entrailles de morue.

933. QUAND les pêcheurs ont leur faine dehors, comme ils sillent lentement, étant soutenus par leur filet, l'équipage se range des deux bords pour mettre leurs lignes à la mer; mais quand, n'ayant point leurs faines à la mer, ils dérivent quelquefois avec assez de vitesse, ils ne pêchent qu'au bord du vent, à moins qu'il ne fasse un calme plat; auquel cas on pêche également des deux bords. On ne fait point de galerie comme à Terre-neuve; la plupart de ces petits bâtimens ayant peu de rentrée, ils se contentent d'élargir le plat-bord avec une planche sur laquelle posent les lignes, & ils ne font point d'abri, comme sur le grand banc.

Pêche de la morue par les Anglais avec un borset.

934. Nous avons dit que les Anglais ou les Ecoffais pêchaient la morue à vingt ou trente lieues des Orcades, étant halés par un borset: il est bon de détailler cette façon de pêcher.

935. LORS donc que ces pêcheurs sont pris de calme, ils se servent quelquefois, pour haler leur bateau, d'une voile qu'ils mettent à l'eau, ou d'un borset à peu près semblable à celui que nous avons décrit dans la seconde section de la première partie, en parlant de la pêche à la drege.

936. Ce borset A, *pl. VIII, fig. 1*, est quelquefois à 60 ou 80 brasses en avant du bateau B; mais on frappe à chaque extrémité C, D, de la vergue une aussière ou un grelin E, F, l'un desquels passe par l'écubier de bas-bord, & l'autre par celui de tribord. Les deux écoutes G, H, de la voile du borset, qui est dans l'eau, sont frappées sur les aussières dont nous venons de parler, à environ 25 brasses des angles ou points de cette voile; bien entendu que le courant de la marée qui tient ici lieu de vent pour haler le bateau, doit donner dans la voile du borset & l'enfler; car le bâtiment n'a aucune voile dehors. La voile du borset est seule chargée de la remorque: les vergues & les mâts de hune sont amenés sur le pont; mais comme les cordages E, G, F, H, sont très-près de la surface de l'eau, ils diminuent l'agitation du bâtiment lorsqu'il y a de la lame, & ils l'entre-tiennent dans la direction du courant, lors même qu'il se trouve le bout au vent; à cette façon de pêcher les ligueurs se rangent sur les deux bords.

[APRÈS avoir donné une idée des pêches que les nations étrangères vont faire dans les mers du nord, il semble que je devrais détailler les différentes façons de pêcher des naturels du pays; mais comme je me propose d'entrer à ce sujet dans de grands détails, j'ai cru plus convenable d'exposer les différentes préparations que ces peuples donnent à leur poisson. On appercevra dans la suite quelles sont les raisons qui m'ont déterminé à prendre ce parti.]

De la préparation du cabillaud au nord par les naturels du pays.

937. LES pêcheurs du nord, peut-être à l'imitation des nôtres, préparent quelques morues vertes en tonne & au sel; ils nomment cette préparation *klippfish* (*) en tonne: elle diffère peu de celle que les Hollandais appellent de même, ou l'*abberdan*; & voici la méthode que suivent les Danois. Quand ils ont pêché des torschs & qu'ils les ont conduits à terre, ils leur tranchent la tête, les ouvrent, les vident & ôtent l'arête; puis les mettent, *pl. VIII, fig. 2*, dans des caisses A, où ils trempent pendant une huitaine de jours dans une forte saumure de sel de France, s'ils en ont, ou à son défaut de sel de Portugal; ils les retirent ensuite de cette saumure, & les arrangent les uns sur les autres, comme en B, pour laisser égoutter la saumure; ils les mettent même en presse sous des planches chargées de pierres, & finissent par les arranger dans des tonnes avec du sel de Portugal le plus gros qu'ils peuvent trouver. Cette méthode est assez bonne quand elle est exécutée par les Danois; mais il n'en est pas de même quand ce sont les Islandais qui font cette préparation; ils tranchent mal leur torsch, & font si mal-proprement toutes leurs opérations, que leur *klippfish* est peu estimé. Il est vrai que comme il leur faut du sel & des barils, ils ont souvent peine à s'en procurer; néanmoins le peu de *klippfish* qu'ils préparent, se débite bien dans la Baltique.

938. L'EMBARRAS d'avoir des futailles, engage les Islandais, & sur-tout les habitans de la Norwege, depuis Dronthem jusqu'à un degré au-dessus de Berghen, à préparer quelques torschs d'une façon qu'on nomme *platfish*, qui approche de la morue sèche qu'on prépare dans l'Amérique septentrionale; mais il s'en faut beaucoup que leur poisson soit aussi blanc & aussi bon que celui de cette partie de l'Amérique, parce qu'ils ne prennent pas les précautions convenables pour ôter tout le sang. Il est vrai qu'ils ont peu de bonnes graves; mais ils savent très-bien former des vigneaux, & profiter

(*) Suivant M. Horrebow, *klippfish* dérive de *klippen*, qui signifie *Pierre*, parce qu'on le charge avec des pierres.

des rochers pour étendre leur morue, *pl. VIII, fig. 3.* Au reste, voici comme ils préparent leur platfish : quelquefois ils conservent la tête, d'autres fois ils la retranchent ; après avoir vidé & lavé leurs torschs, qu'ils tranchent dans toute leur longueur, ils les laissent tremper une demi-journée dans de l'eau pour en faire sortir le sang ; ensuite ils les lavent une seconde fois, & les arrangent en tas avec du sel d'Espagne pendant trois fois vingt-quatre heures ; puis ils en forment de nouvelles piles pour en laisser écouler la saumure ; & quand le poisson a pris un peu de consistance, ils le mettent quelque tems en presse pour l'appâtir & en exprimer encore mieux la saumure ; enfin ils les étendent sur des roches ou des vigneaux dans un endroit où ils soient exposés au vent frais.

939. Les Hittlandais n'ayant que de petits bateaux, & leur isle étant environnée d'une mer qui est souvent orageuse, ils ne peuvent pêcher l'hiver, & ils préparent le poisson qu'ils pêchent l'été en slackfish, à peu près comme nous venons de l'expliquer. Ils le font saumurer dans du sel blanc d'Ecosse ; & après l'avoir laissé égoutter, ils l'étendent sur des rochers ; mais ils conservent la tête, qu'ils ouvrent en deux ; ils la salent avec soin : quand elle est desséchée comme le reste, elle se conserve, & fait un bon manger.

940. Ces torschs qui ont été pénétrés de sel, ont une souplesse que n'ont point les poissons qu'on sèche sans sel ; ce qui n'empêche pas qu'ils ne se conservent assez long-tems, & qu'ils ne soient plus estimés que ceux qui n'ont point été salés ; car ils se vendent plus cher. Je crois que quand les torschs ont été préparés comme je viens de le dire, avec les soins, l'attention & la propreté convenables, ils sont assez estimés à Copenhague.

941. JE parlerai dans la suite du slackfish préparé sans sel ; mais il faut auparavant expliquer ce que c'est que les poissons simplement desséchés & point salés, qui sont connus en général sous le nom de *stockfish*.

942. Les préparations des torschs, dont nous venons de parler, reviennent assez à celles que nos pêcheurs donnent aux cabillauds ou morues qu'ils prennent dans l'Amérique septentrionale ; mais nous allons parler des préparations qui sont en quelque façon propres aux pêcheurs du nord. Elles consistent à faire sécher les torschs sans les saler : c'est ce qu'on nomme le *stockfish*. Commençons par expliquer plus précisément ce qu'on entend par ce terme.

Du stockfish ou poisson desséché sans sel, & ses différentes especes.

943. LE *stockfish*, *stockfish*, ou *stockfish* : ce terme qui est composé de deux mots allemands, savoir, *stock*, qui veut dire bois, & *fish*, poisson, est un terme générique qui veut dire poisson en bâton, ou poisson réduit par le dessèchement à la dureté d'un bâton. Quelques-uns pensent que le terme de *stockfish*

stockfish signifie poisson à billot, parce que, quand on l'apprête pour le manger, il faut le battre sur un billot : cette étymologie me paraît moins naturelle que la précédente.

944. QUOI qu'il en soit, le terme de *stockfish* est entendu dans toute la haute-Allemagne, & usité dans toutes les langues du nord, pour signifier toutes sortes de poissons que l'on conserve sans sel pour le seul desséchement.

945. LES Norwégiens & les pêcheurs voisins de la mer Baltique dessèchent presque tout leur poisson de mer qu'ils prennent, en le suspendant par la queue au-dessus de leurs fourneaux avec une corde qu'ils attachent au plancher de leurs cabanes; & ces poissons, qu'on pourrait nommer *fumés* ou *boucanés*, ainsi que ceux qui sont desséchés par le vent, se nomment *stockfish* sans distinction des espèces de poissons qu'ils ont ainsi préparés.

946. AUSSI Rondelet dit que les marchands d'Anvers lui ont fait voir sous le nom de *stockfish* toutes sortes de poissons desséchés à l'air ou à la fumée, tels que raies, soles, plies, turbots, &c. Le *stockfish* n'est donc point une espèce particulière de poisson, comme plusieurs auteurs l'ont pensé; ce n'est point le poisson qui s'appelle *stockfish*, c'est la façon de le préparer qui donne ce nom indifféremment à toutes sortes de poissons. Cependant comme il n'y a guère que le torfch ainsi préparé qui soit admis dans le commerce, les marchands Hollandais ne se chargent guère que de ce poisson, & l'on ne connaît dans nos provinces sous le nom de *stockfish* que la morue séchée sans avoir été salée. Quoique dans le nord on distingue beaucoup d'espèces de *stockfish* par des dénominations qui ne sont guère connues même des négocians qui en font le plus grand commerce, tels que *bremer l'ange*, *berger l'ange*, *zaartsfish*, je soupçonne que ces dénominations populaires & locales veulent dire *lingue* de Brème ou de Berghen, ou poisson de *Zaarts*; mais on donne au *stockfish* d'autres dénominations qui méritent plus d'attention, parce qu'elles dépendent des différentes préparations qu'on a données aux poissons. Quelques-uns conservent particulièrement le nom de *stockfish*, d'autres prennent celui de *slackfish* préparé sans sel, *hengfish*, *rofschair*, *langfish*, *rondfish*. Nous essaierons de faire connaître ces différentes espèces de *stockfish* que préparent les Danois, les Islandais, les Schetlandais, les Norwégiens & les autres peuples du nord.

947. IL suit de ce que nous venons de dire, que toutes les espèces de *stockfish* sont du poisson qui a été desséché sans avoir été salé. M. Anderson remarque fort à propos à cette occasion, que qui ne connaîtrait qu'un climat tempéré & humide, comme le nôtre, aurait peine à concevoir comment un poisson aussi gros & aussi gras que le torfch, peut se conserver sans être salé pendant plusieurs années, étant entassé quelquefois à l'air,

& être transporté dans des climats fort différens ; car il est de fait que le stockfish qui a été bien préparé , & qu'on ferre avec soin dans des magasins , se peut conserver pendant dix ans sans s'altérer ; mais le vent de nord froid & sec qui regne au printems , vraie saison pour la préparation des poissons , s'oppose à la fermentation , & dessèche bien mieux le poisson que les chaleurs humides de notre climat , d'autant que dans le nord même , l'été n'est pas une saison favorable au dessèchement du poisson ; le soleil fait éclore des insectes qui l'endommagent , & occasionne une fermentation toujours fâcheuse.

Du rondfish.

948. ON nomme *rondfish* , ou dans le commerce *stockfish rond* , des torfchs qui étant desséchés , sont longs , ronds & roides comme des bâtons.

949. ON en prépare dans tout le nord ; mais comme les Norwégiens ont la réputation de le préparer très-bien , en adoptant le terme de *rondfish* , nous allons détailler la méthode qu'ils suivent.

950. ON ne peut préparer ainsi les torfchs que depuis le commencement de janvier jusqu'à la fin d'avril ; passé ce tems , l'air n'est plus assez sec pour dessécher des poissons qui sont gros , gras , & qu'on laisse presque dans leur entier.

951. A la partie méridionale de l'Islande , il fait ordinairement trop chaud en mai pour dessécher parfaitement ces poissons. Il n'en est pas de même à la partie septentrionale , où l'on ne peut commencer la pêche qu'à la mi-mai , à cause des glaces qui viennent du Groenland. Ils peuvent bien , malgré les glaces , prendre toute l'année quelques poissons pour leur consommation , mais pas en assez grande quantité pour faire du stockfish rond. Mais la fraîcheur de l'air de ce côté de l'isle subsiste assez long-tems pour qu'ils puissent en préparer , quand les glaces leur permettent de faire la pêche.

952. LA préparation du poisson en rondfish est bien simple. Quand on a tranché la tête des torfchs , qu'on les a ouverts jusqu'à l'anus pour les vider , on les lie deux à deux par la queue avec une ficelle , & on les suspend à des perches qu'on dispose en quarré , D , *pl. VIII* , *fig. 2*. Ils restent ainsi exposés aux injures de l'air pendant sept ou huit semaines , plus ou moins , suivant la température de l'air : le tems le plus favorable est un vent de nord froid & sec ; le poisson en se desséchant se retire sur lui-même , & devient rond sans qu'il soit nécessaire de lui faire prendre cette forme avec les mains. Quand il est en cet état & bien dur , il ne court plus risque d'être attaqué par les insectes : alors les Norwégiens le mettent chez eux en tas comme du bois à brûler , en attendant qu'il se pré-

tente des acquéreurs : c'est une des principales branches du commerce des Hollandais en Norwège ; les Hambourgeois, les Anglais, les Dunkerquois en tirent aussi directement ou indirectement.

953. Nous avons déjà dit qu'on fait du rondfish en Islande ; mais il n'est pas aussi estimé que celui de Norwège, soit que cela dépende de la nature du poisson ou de la sécheresse de l'air.

Du clipfish ou klippfish sans sel.

954. Nous avons dit que les Danois préparaient les torfchs en vert, en les salant dans des tonnes, à peu près comme les Hollandais font leur abberdan, & qu'ils les nomment *klippfish*. Les Hittlandais & les Schetlandais font un autre clipfish qui, à cela près qu'il n'est pas salé, ressemble assez aux morues sèches que nos pêcheurs préparent à Terre-neuve.

955. ON dit que le terme *clipfish* dans la langue des Schetlandais signifie *poisson de roche*, parce que, pour le faire sécher, ils l'étendent sur des roches, *pl. VIII, fig. 3.*

956. COMME les Hittlandais & les Schetlandais ont la réputation de bien préparer cette sorte de clipfish, nous allons rapporter leur méthode.

957. QUAND ils ont coupé la tête de leurs torfchs, qu'ils les ont tranchés dans presque toute leur longueur, & arraché la plus grande partie de la grosse arête, ils arrangent leurs poissons les uns sur les autres, dans de grandes caisses de bois qui peuvent contenir jusqu'à cinq cents poissons.

958. ON remplit ces caisses, qui sont établies au bord de la mer, avec de l'eau de mer, dans laquelle les poissons restent sept à huit jours ; puis ils les en retirent, & les mettent en tas pour laisser égoutter l'eau qu'ils ont prise ; ils les chargent même avec des pierres pour exprimer leur eau, & les aplatis ; au bout de quelques jours, ils les étendent sur des rochers ou de grosses pierres, ou à leur défaut, sur des vigneaux ou banquettes qu'ils construisent à pierre sèche. Quand ils sont bien secs, ils les rangent en tas dans des magasins, ayant soin de les préserver de l'humidité. Cette précaution est encore nécessaire en les embarquant dans les vaisseaux ; car quand ce clipfish a été bien préparé, il se conserve très-bien, pourvu qu'on le tienne séchement & à l'ombre.

959. LA plus grande consommation du klippfish & des autres espèces de stockfish se fait dans les endroits où se font les grands armemens, & dans les pays catholiques de la haute & basse-Allemagne.

Du slackfish.

970. COMME en Islande le vent n'est plus assez froid & assez sec dans le

mois de mai, au moins dans une partie de cette isle, pour dessécher parfaitement les tordsch entiers, au lieu de faire du rondfish, on fait du slackfish, terme qui signifie *poisson fendu*. Suivant M. Horrebows, ce mot vient de *slack*, qui veut dire étendre à plat. Pour cela, après avoir tranché la tête & ouvert le corps dans toute sa longueur du côté du ventre pour emporter les entrailles & la grosse arête jusqu'à la troisième vertebre au-dessous de l'anus, si le tems paraît disposé au beau, on les arrange deux à deux, chair contre chair, sur des banquettes faites à pierre sèche ou sur des vigneaux d'un pied & demi de hauteur; si le tems n'est pas disposé au beau, ils forment avec leurs poissons de petits tas qu'ils nomment *cafés*, mettant toujours la peau en-dessus, & ils restent en cet état jusqu'au beau tems qui est un vent sec, froid & constant, qu'il faut quelquefois attendre trois ou quatre semaines: si ces tems tardent trop long-tems, les poissons contractent quelqu'altération qui les font nommer par les marchands *cafés*.

961. AUSSI-TÔT que le tems favorable est venu, les femmes défont les cafés, & étendent les poissons sur les vigneaux, ayant soin de les retourner deux ou trois fois par jour, observant que la queue de l'un réponde à la gorge de l'autre; & quand il survient de la pluie, on met la peau en-dessus pour prévenir que la chair soit tachée. Il faut quelquefois quatorze à quinze jours pour le dessécher; mais lorsque le vent du nord est un peu fort & très-sec, le desséchement se fait bien plus promptement: cependant on craint les gelées un peu fortes qui endommagent le poisson.

962. QUAND le poisson est bien sec, on en fait de gros tas sur les vigneaux, mettant tête contre queue, & alors il ne court point risque de devenir café; il continue même à se dessécher: ainsi il attend, sans s'endommager, que des marchands Danois viennent l'enlever. Lorsqu'on le transporte aux places de commerce, on l'entasse comme des meules de foin, qu'on a l'attention de couvrir quand il pleut; car si l'on embarquait le slackfish humide, il se gâterait dans le transport.

963. COMME le poisson ainsi préparé passe pour être le plus délicat, il se vend plus cher que le rondfish. On prépare en Islande des poissons du genre des aigrefins & des merlans en slackfish; mais les marchands les estiment peu; ils ne veulent que le slackfish de tordsch ou de lingue, & il n'y a que la rareté de ce poisson qui les engage à en prendre d'autres especes.

Du rothschair ou rodschier des Norwégiens, ou rotskæring des Danois.

964. CES termes signifient, suivant l'idiome des deux langues, poisson fendu dans toute sa longueur, qui étant sec, forme comme deux longues racines.

965. CE que les Norwégiens appellent *rodshier*, differe peu du *flackfish*. Ils coupent le poisson dans toute sa longueur jusqu'à la queue, après avoir ôté l'arête. Ces deux pieces tenant ensemble par la queue, on les fait sécher en les suspendant comme le *rondfish*. La plus grande partie est faite avec les petits torchs qu'on prend près de la côte. Comme ce poisson est plus délicat que le *rondfish*, on le nomme *zaartsfish* de Norwege : quand ce poisson est sec, il ressemble à deux cordes réunies par un de leurs bouts. On en prépare un peu dans les isles de Feroë & Westmenoe ; mais on estime mieux celui de Norwege. La principale consommation de ce poisson se fait dans les couvens attachés à l'église romaine. On prépare le *rodshier* dans le mois d'avril, lorsqu'on ne pourrait plus faire de *rondfish*.

Du *hengfish*.

966. L'EXPRESSION de *hengfish* des Islandais donne l'idée de poisson suspendu : cependant il est préparé différemment du *flackfish* & du *rodshier* ; car au lieu d'ouvrir le poisson par le ventre, on le fend par le dos ; & après l'avoir vidé & en avoir arraché la grosse arête, on fait au haut une fente de sept à huit pouces de longueur, pour pouvoir y passer une perche qui sert à le suspendre dans une espece de cabane E, *pl. VIII, fig. 2*, qu'ils nomment *hialder* ; elle est quelquefois construite avec des pierres entre lesquelles on ménage des joints ouverts pour que le vent les traverse ; ou elle est faite avec des poteaux de bois, sur lesquels on cloue des lattes, ce qui forme une espece de cage. De quelque façon qu'elle soit construite, elle est toujours couverte avec des planches, pour que les poissons ne reçoivent point la pluie.

967. QUAND le poisson est tranché, vidé & désossé, on le met en tas pour qu'il fermente un peu, ce qui l'attendrit ; ensuite on l'étend sur des cailloux ou des vigneaux, pour qu'il se dessèche un peu. Comme les fonds de sable fin & de vase ne sont point favorables à cette opération, lorsqu'on est dans un endroit où il n'y a point de pierres, on couche le poisson sur les arêtes qu'on a arrangées sur le terrain ; mais la grave est bien préférable aux arêtes. Quoi qu'il en soit, quand les torchs sont en partie desséchés, on les enfle avec des perches, pour les étendre dans les *hialder*, le plus près les unes des autres qu'il est possible, & on les y laisse jusqu'à ce que le poisson soit bien sec ; enfin on les en retire pour les emmagasiner comme les autres sortes de *stockfish*.

968. QUOIQU' ce poisson se dessèche étant suspendu, il ne se roule pas comme le *rondfish*. Plusieurs habitans ont auprès de leurs maisons des *hialder*, dans lesquels ils suspendent des torchs qui se dessèchent peu à peu ;

moyennant quoi ils en mangent assez long-tems de presqu'aussi bons qu'e s'ils étaient frais.

969. QUOIQUE le hengfish se vende plus cher que le flackfish, on en fait peu, parce que sa préparation est plus embarrassante.

970. LES Danois préparent quelques torschs en hengfish pour leur usage; & comme ils y apportent beaucoup de soin, ce hengfish est beaucoup meilleur que celui des Islandais.

971. QUOIQ'ON fasse du hengfish avec des poissons du genre des merlans, aigrefins, &c. les Danois donnent toujours la préférence à celui qui est fait avec le torsch.

Du shellfish & de l'abberdahn.

972. NOUS n'avons point parlé de ce qu'on nomme *shellfish*, expression qui veut dire poisson à écailles.

973. SUIVANT quelques-uns, cette dénomination vient de ce que la chair de ce poisson étant cuite se leve facilement par feuillets ou écailles, ce qui est agréable à la vue & excite l'appétit; mais je suis porté à croire que ce nom lui vient de ce que le shellfish est fait avec un poisson qui a de plus grandes écailles que les torschs; car les Hollandais & les bas Allemands appellent les écailles des poissons *schelfen*.

974. OR, comme je me suis proposé de ne parler ici que des préparations qu'on donne au torsch ou cabillaud, si le shellfish est fait avec une autre espece de poisson, nous ne devons point nous en occuper présentement, d'autant qu'on nous a assuré qu'il se faisaient avec beaucoup de différentes especes de bons poissons qu'on prépare à peu près comme le stockfish.

975. A l'égard de l'abberdahn que je crois être fait avec de petits poissons de différentes especes salés & séchés, il n'en fort guere du Danemarck & de la basse-Saxe.

Des issues des morues, & de l'usage qu'on en fait.

976. QUOIQUE pour la plupart des especes de stockfish on commence par retrancher la tête, on en prépare néanmoins quelques-uns avec leurs têtes, qu'on sale ou qu'on seche, suivant les différentes préparations qu'on se propose de donner aux morues. Les pêcheurs mangent une partie des têtes qu'ils retranchent, lorsqu'elles sont fraiches, & c'est un manger assez délicat; ils en font aussi sécher pour leur usage. Nous avons déjà dit que les langues & les noues étaient des mets délicats, ainsi nous n'en parlerons point pour le présent.

977. LES femmes ramassent les foies avec grand soin , pour en tirer l'huile dont ces peuples font grand usage pour s'éclairer pendant leurs longues nuits d'hiver ; il en entre dans quelques-uns de leurs mets , & ils vendent le surplus aux étrangers. Comme l'air froid favorise peu la fermentation , elles emploient la chaleur du feu pour retirer cette huile.

978. LES femmes mettent aussi à part les œufs , & quelquefois une partie des intestins. Lorsqu'elles les ont fait sécher , elles les mettent dans des tonnes ; c'est la résure du nord , qui n'est pas aussi estimée que celle que font nos pêcheurs : cependant , lorsque ces tonnes arrivent à Nantes , avant de vendre cette résure pour la pêche des sardines , on vuide les barrils , on ôte ce qui ne paraît pas propre à faire cet appât , & on remet en barrils ce qu'on a choisi.

979. NOUS avons déjà dit qu'on se servait quelquefois des arêtes des morues pour étendre le poisson , lorsqu'on manque de grave : c'est un pis-aller , car la grave est bien meilleure.

980. QUAND les arêtes ont servi à cet usage , de pauvres gens les ramassent pour les brûler , faute de bois ; mais dans les contrées méridionales de l'Islande , qui sont les plus peuplées de l'isle , parce que la pêche y est plus abondante , on y a pour cette raison besoin de plus de vaches qu'ailleurs ; cependant la récolte de l'herbe & du foin n'y est pas considérable. Pour y suppléer , les habitans ont coutume de donner aux vaches le bouillon du poisson qu'ils font cuire , & même les arêtes , après les avoir amollies par la cuisson. Ces animaux y sont si bien accoutumés , qu'ils prennent cette *beuvée* avec empressement ; & celles qui en usent , ont beaucoup de lait que les habitans trouvent fort bon , apparemment parce qu'ils sont accoutumés au goût du poisson ; car il n'est pas douteux que le lait doit participer de l'odeur & du goût de la nourriture qu'on donne aux bestiaux.

A R T I C L E XVII.

Manieres de pêcher la morue dans les différentes parties de l'Europe septentrionale par les naturels du pays.

981. NOUS avons déjà dit que la pêche du torsk , qu'on fait dans le nord , ne diffère pas beaucoup de ce que nous pratiquons dans l'Amérique septentrionale , c'est-à-dire , qu'elle se fait avec des lignes simples , de grosses cordes & des filets. Lorsque la mer n'est pas trop agitée , trois matelots se mettent dans de fort petits bateaux qui ont douze à quatorze pieds de long , du port d'environ deux ou trois tonneaux ; ils les nomment *schuts* , *pl. VIII* , *fig. 1* , & ils pêchent avec des lignes simples , à une petite distance

de la côte. Chaque pêcheur met souvent quatre lignes à la mer , deux bas-bord & deux sribord.

982. COMME ce font ordinairement les petits poissons qui donnent à la côte, leurs lignes sont fines, & leurs haims assez petits : aussi-tôt qu'ils sentent qu'un poisson a mordu, ils tirent la ligne, & sur-le-champ en mouillent une autre qu'ils ont toute prête ; ce qui se fait avec une promptitude surprenante. Pour ne point perdre de tems, un homme de l'équipage qui ne pêche point, est chargé d'étêter les torfchs, de jeter les breuilles à la mer, & quelquefois de préparer des haims amorcés ; les autres préparations dont nous avons parlé se font à terre.

983. QUAND ils se proposent de s'écarter davantage du rivage, ou quand la mer est plus agitée, ils prennent des schuts plus forts, du port de quatre ou cinq tonneaux, se mettent dedans quatre ou cinq pêcheurs, & vont presque toujours à la rame ; quand ils parent une petite voile, leurs avirons leur servent de mâts.

984. S'ILS ont intention d'aller établir leur pêche dans des parages éloignés, ils se mettent huit, dix ou douze hommes, dans des bateaux du port de sept à huit tonneaux, qu'ils nomment *seules*, & ils embarquent quelques vivres qui consistent en farine d'orge ou de seigle, dont ils font une espece de bouillie qu'ils mangent avec du poisson ; ils prennent aussi un peu d'eau-de-vie de grain & du tabac qu'ils trouvent quelquefois à échanger pour du gibier.

985. Ils amorcent leurs haims avec des harengs, des sardines & d'autres petits poissons qu'ils pêchent avec des saines : au défaut de poissons, ils amorcent avec des moules qui sont quelquefois assez grosses pour que cinq ou six suffisent pour amorcer un haim ; d'autres fois il en faut dix : ils amorcent encore avec de gros vers noirs, qu'ils ramassent sur le sable à la mer basse.

986. QUOIQU'IL soit par-tout nécessaire d'avoir de bons appâts pour faire une pêche abondante, l'excellence des appâts est encore plus importante dans le nord, où communément le torfch n'est pas affamé ; ils mordraient rarement aux haims, si on ne les amorçait qu'avec des breuilles de morue.

987. A l'occasion de la pêche aux haims, il est bon d'être prévenu que quand les torfchs sont effrayés, étant poursuivis par de gros poissons, ils ne mordent pas aux appâts qu'on leur présente ; mais quand leur frayeur est passée, ils deviennent voraces ; & les pêcheurs prenant beaucoup de poissons, les schuts reviennent plusieurs fois à terre dans une journée.

988. ON fait encore dans le nord la pêche du torfch avec de grosses cordes tendues par fond ; il y en a qui ont jusqu'à 1000 brasses de longueur, &

& qui portent vingt à trente douzaines d'haims ; on attache au bout de la maîtresse corde une grosse pierre pour la tenir fixe , & l'on met à l'autre bout une ligne qui porte à son extrémité une outre pleine d'air qu'ils nomment *blaque*, ou une petite barrique vuide pour servir de signal & indiquer où est la grosse corde quand on la veut relever ; quelquefois , au lieu de cette bouée , ils amarrent la ligne à un rocher ou à un pieu , comme nous l'avons dit dans la première section, première partie.

989. LES pêcheurs du nord de l'Ecosse font cette même pêche , & se servent aussi quelquefois d'outres pour leurs bouées.

990. LES haims étant amorcés de bons appâts , on tend ces cordes le matin , & on les relève à midi ; souvent les trois quarts des haims sont garnis de torfchs ou d'autres bons poissons ; sur-le-champ on renouvelle les appâts , & on remet la corde à la mer pour relever le soir.

991. ON ne peut tendre ces grosses cordes qu'à une petite distance de la côte , & à un endroit où il n'y a pas une grande profondeur d'eau , & pour cette raison il ne s'y prend ordinairement que de petits torfchs ; pour prendre de grosses pièces , il faut se servir de lignes simples , & se porter plus au large.

992. IL arrive quelquefois que les torfchs , sans être poursuivis par de gros poissons , se rassemblent en quantité dans une anse ; les pêcheurs ne manquent pas de s'y établir , non-seulement parce qu'ils y font une bonne pêche , mais encore , parce qu'ils y trouvent des lieux commodes pour la préparation de leur poisson.

993. QUAND les torfchs sont poursuivis par de gros poissons , ils se retirent en grande quantité dans les anses , & quelquefois avec tant de précipitation , que plusieurs échouent à la côte ; comme ils sont effrayés , ils ne mordraient pas aux haims , ce n'est donc pas la circonstance où il convient de s'en servir ; mais dans ce cas , les pêcheurs tendent le soir des filets par le travers de ces anses , & quand ils les relevent le lendemain , ils y trouvent ordinairement une grande quantité de torfchs.

994. POUR terminer ce que nous avons à dire sur la pêche du torfch au nord de l'Europe , nous ferons remarquer que le poisson est gras & bien nourri , jusqu'à ce qu'il jette son frai : quand les torfchs ont peu resté à la côte , ils sont gras & de bon goût ; mais ils deviennent maigres quand ils y restent long-tems.

995. DANS une partie de ces parages on ne pêche à la ligne simple que de jour ; mais comme passé ce tems , les nuits ne sont point obscures , on pêche indifféremment le jour & la nuit. Cependant les pêcheurs ne se portent sur les grands fonds que le jour , & ils se tiennent la nuit près de la côte & dans les anses , où il n'y a que sept à huit brasses d'eau.

996. QUAND les chaloupes sont chargées de poisson, il n'importe de quelle façon il ait été pris, les pêcheurs viennent le décharger au bord de la mer; ils le partagent entr'eux, & chacun prépare son poisson comme il le juge à propos, en suivant les différentes méthodes que nous avons indiquées.

997. NOUS remarquerons encore sur les pêches, considérées généralement, que souvent les glaces qui occupent les côtes, empêchent de faire la pêche proche les terres, pendant qu'on peut la pratiquer au large, ce qui fait que les pêcheurs qui restent dans leurs vaisseaux pour pêcher & préparer leurs morues en vert, peuvent faire leur métier, lorsque les habitans des isles en sont empêchés par les glaces.

998. APRÈS avoir jeté un coup d'œil général sur les façons de pêcher des habitans de l'Europe septentrionale, je vais dire quelque chose de particulier sur les pêches des différens peuples de ces vastes pays.

Helygeland, ou Holy-island.

999. HELYGELAND ou Holy-island, est une petite isle de la partie occidentale du royaume de Danemarck. Les pêcheurs qui y sont établis, amorcent leurs haims pour la pêche du cabillaud avec de l'aigrefin; ils mettent leurs haims à la mer pendant la durée d'une marée; ils prétendent que les morues abandonnent d'autant moins les haims qu'il y a plus de tems qu'ils ont avalé l'appât; ils préparent une partie de leur cabillaud en shellfish, dont ils trouvent le débit le long de l'Elbe & du Weser.

Les isles d'Itland ou Hetland ou Schetland.

1000. CES isles forment un archipel; le plus grand nombre ne sont que des rochers déserts: mais il y en a quelques-unes qui méritent le nom d'*isles*. Elles sont au nord de l'Ecosse, & en dépendent; les pêcheurs de haute-Normandie & les Flamands y vont faire la pêche avec de petits bâtimens, & les Hollandais avec des doggers plus forts que ceux qu'ils emploient communément sur le Doggers'bank. Outre la pêche, ils échangent avec les habitans, du poisson pour de la farine, du biscuit, du vin, de l'eau-de-vie, &c.

1001. CES insulaires font une pêche considérable de cabillaud, & préparent de la morue sèche comme à Terre-neuve; pour cela ils font saumurer leur poisson pendant peu de jours avec du sel blanc d'Ecosse: ils ouvrent, comme à Terre-neuve, le poisson dans toute sa longueur, & en arrachent l'arête; mais ils ne retranchent point la tête.

1002. POUR saumurer leur poisson, ils l'arrangent dans des caisses qu'ils

remplissent d'une forte saumure ; quand ils jugent qu'il est pénétré de sel , ils le mettent égoutter en pile , & enfin ils l'exposent sur les rochers , *pl. VIII, fig. 3*, se conformant à ce que nous avons dit pour la préparation de ce poisson à Terre-neuve ; mais les beaux tems y sont plus rares & de moindre durée.

1003. COMME les bateaux des Islandais sont petits , que la mer est fort agitée entre ces isles , & que les nuits y sont fort longues une partie de l'année , ils ne pêchent guere l'hiver ; au reste la partie de leur isle la plus abondante en cabillaud , est la côte du sud , & à cette côté la pêche commence de meilleure heure qu'ailleurs ; c'est pourquoi ils y préparent en stock-fish le poisson qu'ils peuvent prendre en février & en mars ; mais quand les chaleurs sont trop considérables pour les faire sécher , ils les préparent au sel.

1004. Ils vendent aux étrangers des poissons frais , & de préparés de différentes manieres & de différentes especes ; car ils prennent de petits lingues , des aigrefins , des lieux de Bretagne qu'ils nomment *merlus* , & ils font de toutes ces especes de poissons.

1005. COMME ces isles sont par les 60 ou 61 degrés , ils consomment beaucoup d'huile pour s'éclairer pendant les longues nuits d'hiver ; c'est pourquoi ils en ont peu à vendre.

Des Orcades.

1006. LES isles Orcades forment encore un archipel ; elles dépendent de l'Ecosse , dont elles ne sont éloignées vers le nord que de sept à huit milles , & elles s'étendent vers le sud jusqu'à cinquante milles des isles de Schetland. Il y a trop de courans entre les Orcades pour y faire la pêche , ou au moins elle y est pénible & dangereuse ; c'est pourquoi les habitans de ces isles ou se louent pour faire la pêche , ou vont dans d'autres parages pêcher pour leur compte.

De l'Islande.

1007. L'ISLANDE est une des plus grandes isles de l'Europe , on estime qu'elle a 300 lieues de circonférence , 100 lieues de long , 75 lieues de large nord & sud ; on la place à 65 degrés de latitude nord , & 360 de longitude ; elle est traversée par des chaines de montagnes , & semble n'être qu'une masse de rochers accumulés sans ordre , entre lesquels il y a des glaces qui ne fondent point : c'est cependant dans cette isle que se trouve le mont Hecla , volcan très - considérable , qui quelquefois fait des éruptions

terribles. Il y a çà & là des sources très-chaudes & d'autres fort froides; ainsi la glace & le feu, ces deux contraires se trouvent pêle-mêle dans cette isle; cependant il y a quelques prairies assez belles où l'on élève des bestiaux. La mer tout autour de cette isle est très-poissonneuse, on y prend des cabillauds ou torfchs presque aussi bons que ceux du grand banc, sur-tout quand on s'écarte un peu de la côte.

1008. LES Islandais font leurs pêches jusqu'à trois lieues au large, à peu près comme à Terre-neuve, mais pas si commodément. Il y regne des vents considérables qui ne permettent pas de sortir avec les petits bateaux du pays qu'on nomme *schuts*; & quand on pêche dans les grands fonds, il arrive souvent que des poissons voraces coupent les lignes avec leurs dents.

1009. ON prétend que les torfchs parcourent toute la circonférence de l'isle dans les différentes saisons; au moins est-il certain qu'en cherchant les différens postes, on peut prendre des torfchs toute l'année; mais ce n'est que pour la consommation du pays. Sur les côtes méridionales de l'isle la pêche commence en février, & se peut continuer jusqu'en mai; alors les habitans des côtes de l'est & du nord, la pêche n'étant pas praticable sur leur côte, se rassemblent à la côte méridionale; vers la mi-mai ils retournent dans leur pays: car pour préparer du stockfish, la vraie saison est depuis le commencement du mois de mai jusqu'à la récolte des foins.

1010. LES Islandais qui s'éloignent peu de la côte pour revenir à terre préparer leurs poissons, ne peuvent pas commencer leurs pêches avant le mois de mai, à cause des glaces du Groënland qui sont poussées à la côte orientale où la pêche est la plus abondante; mais les pêcheurs étrangers qui tiennent le large, pêchant dans leurs bâtimens, & y préparant leurs poissons, peuvent commencer leur pêche beaucoup plus tôt; ils doivent essayer de se rendre au lieu de la pêche dans le mois d'avril, & ils peuvent continuer jusqu'en août.

1011. QUAND les Islandais ont du sel & des barrils, ils préparent quelques morues en vert & en tonne; si les barrils leur manquent, ils font de la morue sèche comme à Terre-neuve; mais comme les barrils & le sel leur manquent souvent, ils préparent leur torfch en rondfish pendant les mois de mai & de juin. Lorsque les chaleurs se font trop sentir, ils font du stockfish, ouvrant les torfchs dans toute leur longueur, comme nous l'avons expliqué.

Norwege.

1012. LA Norwege est un royaume qui appartient au roi de Danemarck: on y fait de grandes pêches de morue, principalement depuis quinze lieues au-dessus de Berghen jusqu'à l'extrémité nord de la Norwege. Cette

pêche commence les premiers jours de janvier à Wardhus, & tout le long de la côte jusqu'au cap Nord; mais le torsk donne plus abondamment dans ces parages au commencement du mois de mars, & la pêche s'y continue jusqu'à la fin d'avril; ensuite ces poissons se rangent le long de la côte jusqu'à la hauteur de Berghen, à quinze lieues plus au sud, où après avoir jeté leurs œufs, ils se retirent à la grande mer.

1013. LA plus grande pêche de la morue se fait donc en Norwege entre l'Indenesse & Wardhus, & elle est d'autant plus abondante qu'on s'approche plus de Wardhus du côté du nord. Un grand nombre de Norwégiens de différens endroits s'y rendent en automne.

1014. CETTE pêche se continue jusqu'à ce que les glaces ne leur permettent plus de pêcher à la côte; alors ils se retirent le long de quelques isles éloignées de la terre de deux à trois milles où les glaces n'incommodent point, & ils y continuent leur pêche jusqu'au mois de mars que les glaces quittent la terre ferme & charient.

1015. LES pêcheurs du nord de Drontheim vont donc vers Noël au Finmarck, gouvernement de Wardhus, avec des bateaux d'environ huit tonneaux, montés de dix à douze hommes; ils font la pêche dans les anses où la morue se retire; ils la sechent, puis s'en retournent chez eux en avril, avec leur stockfish rond qui est estimé, & qui peut se conserver huit ou dix ans sans s'altérer. Ainsi quoiqu'ils aient consommé une partie de leur pêche pour se nourrir, ils en emportent non-seulement pour leur provision, mais encore pour en vendre beaucoup aux étrangers. On ne prépare le stockfish que depuis le mois de janvier jusqu'à la fin d'avril; le poisson qu'on pêche ensuite se tranche en deux pour en faire du rodschier. On assure que les Norwégiens transportent beaucoup de leurs poissons à Drontheim & à Berghen qui sont les entrepôts de cette marchandise; ils les mettent dans des tonneaux d'une énorme grandeur.

1016. ON dit qu'on prend sur certains fonds de roche par cinq brasses d'eau, une autre espèce de torsk qui a quatorze à dix-huit pouces de longueur, que sa chair est ferme & délicate, mais qu'il n'est pas bon à faire du stockfish, qu'il en faut faire du rodschier, ce qui me fait croire que ce n'est pas un vrai torsk.

1017. MAIS le long du Nordland qui commence à cent cinquante lieues au delà de Drontheim, trois à quatre hommes qui se mettent dans des schuts, prennent à la ligne des torschs de vingt à vingt-huit pouces de longueur, non compris la tête, & ils reviennent trois à quatre fois à terre chargés de poisson.

1018. SUIVANT différentes circonstances les pêcheurs se servent de lignes simples ou de grosses cordes ou de filets, comme nous l'avons expliqué, & plusieurs conservent la tête.

1019. QUAND les Norvégiens voient leurs torfchs, ils réservent soigneusement les foies pour en faire de l'huile, & les œufs pour la résure; ils les apportent avec leur stockfish à Drontheim & à Berghen où il s'en fait de grands achats par les marchands forains, & sur-tout par les commis des comptoirs des villes anféatiques.

1020. ON fait que plusieurs peuples du nord que la rigueur du climat prive de faire des récoltes de grains, se nourrissent en grande partie de poisson sec qu'ils imbibent tantôt avec de l'huile ou de la graisse de poisson, & dans les pays où il y a des pâturages, avec la graisse des animaux qu'ils élèvent, ou avec du beurre.

1021. DANS les endroits les plus reculés de la Norwege, on fait sécher le poisson au vent; alors on le nomme *skirping*, & il tient pareillement lieu de pain.

1022. LA Norwege n'est pas le seul endroit où l'on se nourrisse de poisson sec. Les Arabes de la province d'Aden, & ceux qui habitent les isles du golfe de Perse, quoiqu'ils aient des bestiaux assez abondamment, font sécher des sardines au soleil, & font des especes de gâteaux avec des poissons qu'ils pilent pour en faire comme une espece de farine: ils font encore sécher ces gâteaux au soleil, ce qui forme une partie considérable de leur nourriture.

1023. IL suit de ce que nous venons de dire, qu'il y a beaucoup de poisson, & sur-tout de torfchs sur les côtes de Norwege; on y peut pratiquer la pêche dans toutes les saisons de l'année. & y préparer de la morue verte; d'ailleurs, comme il y a beaucoup de bois, on pourrait y faire des vigneaux, des échafauds & des cabaneaux pour serrer le poisson; ainsi il serait très-aisé d'y préparer du poisson sec, & on pourrait primer les pêcheurs de l'Amérique septentrionale dans toutes les places où se fait le plus grand débit de ce poisson, d'autant que la pêche peut commencer en janvier, & se continuer jusqu'en avril: saison très-favorable pour le desséchement du poisson.

Pêche des Russes.

1024. LES Russes établis du côté de la mer Blanche, mettent dehors vers le mois de juin quantité de bateaux avec lesquels ils vont par la riviere de Tilza gagner à l'ouest le cap Candenos appartenant aux Moscovites, & qui s'avance dans l'océan vis-à-vis la Laponie, ils y font une pêche de torfch assez considérable.

1025. LES Russes qui bordent la Baltique sont de grands pêcheurs; mais comme les torfchs qu'on prend dans cette mer sont petits, ils essaient de vendre leurs poissons frais à leurs voisins. Quand ils ne trouvent pas à

s'en défaire, ils les vuident & les font sécher en les suspendant avec une corde au-dessus de leurs fourneaux ou de leurs poëles.

1026. AU reste, je n'oserais décider si les poissons qu'on prend pour torfch dans la Baltique sont de jeunes poissons de cette espece, ou des poissons d'autres especes & de la même famille, comme colins, aigrefins, &c.

1027. C'EST à Kola, port de mer de la Laponie Moscovite, que les Russes font leur plus grande pêche de torfch. Cette côte est si fournie de poisson, qu'ils ont bientôt rempli leur petite barque sans s'écarter de plus d'une lieue. Comme les poissons ne sont pas gros, ils pêchent avec des lignes qui sont de la grosseur d'un tuyau de plume, & de petits haims qu'ils amorcent ordinairement avec du foie de torfch. Quand leur bateau est plein, ils regagnent la terre, éventrent & vuident leurs torfchs, puis les font sécher soit à l'air comme les Norwégiens, ou sur leurs fourneaux. ce qui fait du stockfish fumé; car s'ils emploient du sel pour la préparation de leurs torfchs, ce n'est que depuis peu.

1028. IL y a des Russes établis à Kola qui font des conventions avec les Lapons pour leur fournir du poisson frais seulement vuidé, en échange de farine, d'eau-de-vie de grain & autres vivres, & les Russes qui reçoivent ce poisson achevent de le préparer. On conduit pendant l'hiver sur des traîneaux & avec des rennes, beaucoup de ces poissons à Saint-Pétersbourg pour l'approvisionnement des vaisseaux & galères qu'on arme pour la Baltique. On conduit de même de ce stockfish à Archangel, port considérable de Moscovie, où il se fait un grand commerce. Il y a dans la baie de Kola une prodigieuse quantité de poissons; on en prend à la côte de petits avec des saines, & un peu plus avant en mer, comme une ou deux lieues, avec des lignes qui ne sont pas plus grosses que des tuyaux de plume, & de petits haims qu'on amorce souvent avec des foies de torfch. On assure qu'en s'écartant de la côte & tirant du côté de l'isle des pêcheurs, on y trouve de plus gros torfchs.

1029. COMME il est sorti de la riviere de Kola des bâtimens Hollandois & Hambourgeois, chargés de torfch salé, on a cru que les Russes & les Lapons préparaient des poissons au sel; mais ces bâtimens avaient acheté leur poisson des naturels du pays, & ils l'avaient préparé avec du sel qu'ils avaient apporté dans leurs bâtimens.

1030. LE *pomuchel* des Prussiens est un très-petit torfch ou cabillaud qui est grisâtre, un peu doré & marqué de quantité de taches, les unes brunes & les autres noires. La chair de ce poisson est délicate, sur-tout à ceux qu'on prend dans la Baltique du côté de Lubeck; ils sont, à ce qu'on assure, d'une couleur plus claire en été, & plus grise en hiver. Les commis Danois pour le commerce d'Islande en font quelquefois sécher pour leur

compte, comme on fait le stockfish, & ce poisson, qu'ils nomment *tistling*; est un excellent manger qu'on envoie en présent à Copenhague.

Sur le commerce de la morue du nord.

1031. LA plus grande consommation du stockfish & du klippfish de Norwege, ainsi que du stockfish d'Islande, se fait dans les endroits où l'on arme le plus de bâtimens; on en transporte aussi dans les pays catholiques de l'Allemagne. On en débite le long de la Baltique; & comme ce poisson sec se conserve très-bien, il en passe en Provence, dans l'Etat Ecclésiastique, en Espagne, en Portugal & au Levant.

1032. LA compagnie de Danemarck qui réside à Copenhague a seule le privilege de vendre le stockfish d'Islande dans tout le Danemarck, & d'en débiter aux étrangers; aucun des sujets du roi ne peut en charger en Islande qu'il n'ait sa cargaison complete.

1033. A l'égard de l'abberdahn qui est fait avec de petits poissons, je crois de diverses especes, il n'en sort guere du Danemarck & de la basse-Saxe.

1034. CEUX de Berghen en Norwege, & de Gluckstad sur l'Elbe, font quelque commerce en Islande; les premiers vendent du stockfish aux Anglais, Hollandais, &c. & par un ancien accord, ils en fournissent à un prix réglé, à une société de marchands de Hambourg, qui en vendent aux étrangers, à qui il n'est pas permis d'en faire la traite; cependant les Anglais, les Hollandais & les Français ne laissent pas d'en acheter, mais seulement aux endroits situés vers le Groenland, où ce commerce n'est pas défendu.

1035. JE crois qu'il ne sera pas hors de propos de dire un mot des différentes sortes de stockfish qui sont connues dans le commerce, sur-tout en Hollande, & voici les éclaircissemens que M. Allamand a bien voulu me donner à ce sujet.

1036. LES marchands Hollandais vendent de trois sortes de *stockvish*: c'est ainsi qu'ils écrivent le mot *stockfish*. Le premier, suivant eux, se prépare avec le cabillaud qui est l'*asellus major vulgaris* de Willughby; le second, qu'ils nomment *rondvish*, avec une sorte de petit cabillaud. Je crois que ce *stockvish* ne differe de l'autre que par la préparation, comme nous l'avons dit plus haut. La troisième espece de *stockvish* est, suivant eux, faite avec le poisson que les Hollandais appellent *lingue*, qu'Artédi nomme *gadus dorso dipterygio, ore cirrato, maxilla superiore longiore*; c'est l'*asellus longus* de Willughby, dont nous parlerons dans un chapitre qui lui est destiné. Au reste, on fait que les marchands ne sont point naturalistes, & qu'ils s'occupent de connaître la bonne condition de leur marchandise, sans s'embarraffer

s'embarraffer ni de la nature du poisson avec lequel on la fait , ni des préparations qu'on lui donne.

1037. LES Anglais ne font guere la pêche du cabillaud en Islande ; mais ils y portent des marchandises qu'ils troquent pour du stockvish pêché & préparé par les naturels du pays. Les Hollandais arment beaucoup de bâtimens pour la traite du stockvish au nord. Les Français y vont faire la pêche avec de petits bâtimens, & ils font le troc avec toutes sortes de vivres. Ces petits bâtimens partent vers la fin d'avril, & reviennent à la fin de juillet. Quand la pêche au nord n'a pas été heureuse, on tente de la compléter sur le Doggers'bank.

1038. LES négocians Hollandais & Flamands ne distinguent dans leur commerce que trois sortes de stockvish, le rond, le long & le court : c'est un triage fait dans le stockvish, qui est presque la seule préparation du torsk, dont on fait le commerce dans nos provinces.

De la maniere d'apprêter dans les cuisines le cabillaud desséché sans sel, qu'on peut regarder comme du genre des stockfish.

1039. ON commence par battre sur un billot ces poissons qui sont durs comme un bâton, pour les ouvrir en les réduisant comme en charpie; ensuite on les fait tremper pendant deux fois vingt-quatre heures dans de l'eau; puis on les fait cuire à petit feu, en les arrosant peu à peu avec de bonne huile ou du beurre frais, & les assaisonnant avec du sel, du poivre & de fines herbes, même un tant soit peu d'ail.

1040. VOILÀ tout ce que je savais sur la façon d'apprêter le stockfish; mais comme on en fait plus d'usage à Strasbourg, j'ai prié M. de Regemorte de vouloir bien me donner des éclaircissemens sur ce point.

1041. IL me marque qu'on connaît à Strasbourg trois especes de poissons desséchés, savoir, un qu'ils nomment *merlu* : c'est peut-être le merlu desséché dont je parlerai dans un autre chapitre; l'autre s'appelle *langling* ou *lingling* : c'est peut-être le lingue desséché; & enfin le *stockfish*, qui est le cabillaud desséché. Je dis ici peut-être par-tout, parce que les marchands n'ont pas pu indiquer à M. de Regemorte avec quels poissons on faisait ces poissons secs. Quoi qu'il en soit, ils se préparent, à peu de chose près, de la même façon; seulement le *langling* est plus délicat que le *stockfish*. Quand il est bien apprêté, il devient si blanc, qu'au premier coup-d'œil on le prend pour des morceaux de gelée.

1042. LE *langling* est plus long que le *stockfish*; il est fendu presque jusqu'à la queue, où il ne reste qu'un petit bout d'arête. Il faut commencer par battre ces sortes de *stockfish* doucement pendant un quart-d'heure;

il faut battre plus fort & plus long-tems celui qui est fort dur. On préfère l'eau de citerne & celle de pluie, à celle de rivière, de source & de puits ; on laisse le poisson tremper deux jours dans l'eau, la renouvelant de tems en tems ; au bout de ce tems, on le lave dans une nouvelle eau, & on le met cuire dans un pot avec quelques oignons & clous de girofle, comme on ferait un morceau de bœuf ; mais il faut éviter que l'eau bouille. Il n'y faut point mettre de sel, qui raccornirait le poisson comme un morceau de cuir ; on découvre le pot de tems en tems pour l'écumer. Quand on est prêt de servir, on tire du pot les morceaux les plus blancs & ceux qui ont conservé le plus de consistance, & on les pose sur ceux qui se sont dépecés ; avec du beurre bien frais, on y fait une sauce en le faisant fondre dans une purée de pois très-légère ; on assaisonne cette sauce avec du sel, du poivre, du persil haché, & si l'on veut, un anchois ; on verse la sauce très-chaude sur le poisson qu'on a fait cuire.

1043. AUTRE façon d'accommoder le stockfish. Après l'avoir battu comme il a été dit, on fait suffisamment de lessive avec de la cendre de hêtre, pour que le poisson puisse baigner dedans ; on le laisse tremper dans cette lessive pendant vingt-quatre heures, il se gonfle & s'attendrit ; après ce tems on retire le stockfish de la lessive, & on le met tremper pendant deux ou trois jours dans de l'eau de pluie qu'on change de tems en tems.

1044. ENSUITE on nettoie bien le stockfish : pour cela on ôte toutes les arêtes, la peau, & tout ce qui est noir & ne paraît pas propre ; on fait ensuite cuire le poisson dans de l'eau, qu'on fait seulement frémir pendant une demi-heure ; on le dresse sur un plat, & l'on y fait une sauce avec du beurre, un peu d'oignon, du poivre & du sel.

1045. ON prépare de même le stockfish qu'on nomme à Strasbourg *langling* ou *lingling* ; c'est un platfish. On le fait tremper dans de l'eau fraîche pendant une demi-heure ; on l'en retire pour le faire sécher pendant douze heures ; ensuite on le bat, on le passe à la lessive, comme il a été dit, & l'on suit en tout la méthode que nous venons de décrire.

De quelques gadus qu'on prend dans les mers du nord.

1046. J'AI prévenu au commencement de cet ouvrage que je ne parlais que des poissons dont j'aurais une exacte connaissance, au risque de me restreindre à un petit nombre d'espèces. Quoique je persiste dans le même dessein, je ne puis me refuser à dire un mot de deux espèces de gadus que je n'ai point vues, mais dont presque tous les auteurs ont parlé, & que M. Ascanius dit être deux des meilleurs gadus qu'on prenne dans le nord.

1047. L'UN est nommé par Artédi *gadus dorso tripterygio*, ore *cirrato*, *colore*

vario, maxilla superiore longiore, cauda aquali. Afellus varius vel striatus, Schon. Willug. Dorsch des Allemands, torfch en Danemarck. Léopard de mer de quelques auteurs.

1048. M. Ascanius, célèbre professeur à Copenhague, dit que c'est le vrai dorsch; qu'on en prend toute l'année sur toutes les côtes de leurs isles, excepté dans les grandes chaleurs de l'été, qu'on en apporte à Copenhague dans des barques à vivier, de Christiansoë & de Bornholm, du Sund, & que celui de Snekkensteen est le meilleur: il a trois ailerons sur le dos; le premier du côté de la tête a quatorze rayons, le second vingt, le troisième dix-huit; deux sous le ventre, le plus près de l'anus en a vingt, le second seize. L'aileron de la queue est coupé quarrément & a plus de trente rayons, une barbe au menton, & sur la tête un sillon assez profond entre les deux yeux, deux nageoires derrière les opercules des ouies, & deux plus petites sous la gorge qui se terminent en pointe. La membrane branchiale a six ou sept côtes ou rayons; les ailerons sont bruns. La couleur de son corps est variée de jaune & de verd sur un fond argenté; la ligne latérale est assez large, blanche, & se courbe en remontant depuis l'anus jusqu'à la partie supérieure de l'opercule des ouies; le dos est jaune-brun, ainsi que le dessus de la tête; la prunelle des yeux est noire, & l'iris d'un jaune doré.

1049. COMME les couleurs sont changeantes, il faut l'exposer d'un certain sens à la lumière, pour en voir toute la beauté. On remarque encore qu'il est bien plus beau dans certains parages que dans d'autres: sa grandeur la plus commune est d'un pied. La figure que M. Ascanius a donnée de ce poisson, paraît faite avec beaucoup de soin.

1050. JE me suis plu à donner une notice de ce poisson que je n'ai jamais vu, parce que M. Ascanius qui est à portée de bien connaître les poissons des mers du nord, dit que c'est le vrai dorsch, & un des meilleurs poissons de son genre.

1051. CES mêmes raisons m'engagent à dire un mot d'un gadus que M. Ascanius a nommé *gadus ferrugineus, corpore toto rubro, tripterygius, cirratus, maxilla superiore longiore, inferiore punctis plurimis obsoletis, fossula cervicali*. Tydtling des Allemands, tilling des Danois, tarre-torsk de Norwege. On regarde ce gadus comme le plus gras & le plus délicat des poissons de son genre: on le prépare en Islande de deux façons, qu'on nomme en danois *plat-tisling* & *hænge-tisling*.

1052. ON prétend, dit M. Ascanius, que sa couleur rousse vient de ce qu'il se tient dans les algues, & qu'effectivement d'autres poissons qu'on pêche dans ces bancs de plantes marines participent de cette même couleur. On le pêche le printems & l'automne avec la ligne sur des bancs fournis d'algues; on en sale dans de petits barrils, & l'on en fait sécher à l'air. Ce *stockfish* est très-estimé.

1053. Ce gadus a communément deux pieds de long, trois ailerons sur le dos, deux derrière l'anus, l'aileron de la queue coupé quarrément, deux nageoires derrière les ouies & deux moins grandes sous la gorge, un barbillon au menton, la mâchoire supérieure plus longue que l'inférieure; ainsi il ne diffère de l'*afellus major vulgaris* de Willughby, que par sa couleur; encore M. Ascanius avertit qu'elle n'est pas la même dans tous les parages. On en pêche en Islande, mais particulièrement dans la mer du nord, de l'autre côté de la pointe de Norwege, qui est au-delà du Jutland. M. Ascanius en a donné une figure. (*)

C H A P I T R E I I.

Du lieu de Bretagne; merlu-verdin au Havre; grelin à Fescamp; luts à Caen; merlu en Picardie; Lévénegatte des Bas-Bretons; colin à Granville; abadiva des Basques: gadus dorso tripterygio, ore imberbi, maxilla inferiore longiore, linea laterali curva. Art. Afellus virefcens. Willug.

1054. IL n'est pas douteux que ce poisson est de la famille des morues; puisqu'il est rond, qu'il a des arêtes, trois ailerons sur le dos A, B, C, *pl. IX, fig. 1*, deux sous le ventre D, E, une nageoire F derrière chaque ouie, & deux G sous la gorge, toutes circonstances qui caractérisent les morues; mais il diffère de la morue franche, principalement en ce que l'aileron de la queue H, I du lieu est un peu fendue, au lieu que celui de la morue franche est coupé quarrément; de plus le corps du lieu est plus large que celui de la morue, relativement à sa longueur. Sa tête est terminée plus

(*) Le langem ou ling, *afellus longus*, dont nous parlerons dans la suite, est plus long & plus menu que le dorſch; on le prépare de même, & il est estimé, mais on n'en prend pas en Islande.

Le poisson qu'on appelle *ypſe* en Islande, en Allemagne *cohler*, en Norwege *oefs*, *charboniere*, est à mon avis l'*afellus carbonarius*; c'est, je crois, une espèce de lieu: on le mange frais & salé, ou séché; mais il n'est pas autant estimé que le dorſch.

Le poisson que les Islandais appellent *iſe*, est probablement l'aigrefin, qu'on prépare comme le torſch. Horrebows dit qu'il est bon: cependant on en transporte peu en Danemarch, & il ne fait pas un objet de commerce.

Le witteling que les Islandais appellent *liſe*, est vraisemblablement le lieu, qui est grand en Islande: on en prend peu, & la plupart se mange frais; on en sèche néanmoins près d'Elſeneur.

en pointe ; ses yeux sont fort grands ; la mâchoire d'en-bas K , est plus longue que celle d'en-haut L , & elle n'a point de barbillon. Pour m'assurer si le lieu de Bretagne était le même poisson à qui l'on donne tant de noms différens en diverses provinces , j'ai invité les commissaires & officiers de la marine répartis sur les différentes côtes , à qui j'envoyais une esquisse du lieu , à me procurer une description exacte des poissons auxquels ils donnaient des noms si différens de celui qu'on lui donne en Bretagne ; & par les réponses que j'ai reçues de M. de la Courtaudière , de Saint-Jean-de-Luz ; de M. Deshayes , de Granville ; de M. le Roy , de Brest ; de M. Viger , lieutenant de l'amirauté à Caen ; de M. le Testu , trésorier des invalides de la marine à Dieppe , de M. Cleron , professeur d'hypographie au Havre ; de M. Porquet , sous-ingénieur de la marine à Calais , &c. j'ai reconnu qu'à de petites variations près , tous les différens noms que j'ai mis à la tête de ce chapitre , indiquaient le même poisson ; il en a même résulté que les notes qu'ont bien voulu me fournir mes correspondans , m'ont mis en état de perfectionner la description que j'avais de ce poisson ; ainsi je vais donner la description du lieu de Bretagne.

A R T I C L E P R E M I E R.

Description du lieu par ses parties extérieures.

1055. ON prend des lieux de bien des grandeurs différentes : suivant M. Viger , les plus gros qui se trouvent aux environs de Caen , n'ont que quinze à dix-huit pouces de longueur. Et on m'écrit de basse-Normandie qu'ils n'excèdent guere la taille des gros merlans ; il est vrai que M. Viger observe que tous les poissons de cette côte qu'on regarde comme délicats & de bon goût , sont moins gros qu'en beaucoup d'autres endroits. Effectivement , plusieurs de mes correspondans m'assurent qu'on en pêche qui sont longs de quatre pieds. Je n'en ai jamais vu de cette taille ; mais quelquefois de deux à trois pieds. Celui que je vais décrire avait trente-six pouces de L en H ; sa largeur en M , Z , était de huit pouces quatre lignes ; sa tête avait de longueur depuis l'extrémité de la mâchoire inférieure K , jusqu'au bord de l'opercule de l'ouïe P , dix pouces , à peu près le quart de la longueur du poisson ; sa hauteur à l'aplomb de R par le travers de l'œil avait quatre pouces deux lignes ; de l'extrémité de la mâchoire supérieure L au centre de l'œil R , trois pouces huit lignes : le diamètre de l'œil en entier ou de l'orbite était d'un pouce neuf lignes ; l'iris était jaune citron ; la prunelle noire , & cet organe était , comme dans la morue , couvert d'une membrane mince & transparente.

1056. LA bouche étant fermée , la mâchoire inférieure excédait la supé-

rieure de cinq lignes ; la bouche étant très-ouverte , il y avait trois pouces six lignes de K en L ; elle était bordée d'une membrane un peu moins grande que celle de la morue franche : cette partie est singulière , & mérite que nous nous y arrêtions.

1057. POUR se former une idée de la bouche de ce poisson , il faut imaginer que la mâchoire supérieure est formée par les bords de l'os de la tête , & la mâchoire inférieure qui est mobile , est formée à l'ordinaire par deux os qui se réunissent à la symphyse du menton. Or les mâchoires supérieure & inférieure sont bordées par une membrane mince qui est elle-même bordée par un bourrelet cartilagineux , qui est recouvert par la membrane dont nous venons de parler , & le tout forme à la volonté du poisson une bourse comme celle de la morue ; mais la portion de la membrane dont nous avons parlé qui appartient à la mâchoire inférieure K , est tendre & n'est pas garnie de dents ; elles sont placées sur les os qui forment cette mâchoire inférieure. La portion du cartilage qui appartient à la mâchoire supérieure L , est dure , & comme osseuse ; elle s'élargit à la réunion des mâchoires. C'est ce cercle cartilagineux *b* , qui porte les dents ; il n'y en a point au bord de l'os de la tête qui forme proprement la mâchoire supérieure. Quand le poisson porte en avant cette bourse , il se forme en avant de la bouche un museau qui présente une figure assez singulière.

1058. LA langue était large à son origine , elle se terminait en pointe ; elle paraissait n'être pas susceptible de grands mouvemens , & n'était garnie d'aspérités que vers sa racine.

1059. LES deux mâchoires étaient bordées , ainsi que nous venons de le dire , de petites dents très-fines ; on trouvait au palais des masses cartilagineuses & dures qui avaient une forme à peu près triangulaire ; elles étaient couvertes d'aspérités pareilles à celles de la racine de la langue.

1060. CE poisson avait de chaque côté quatre branchies S , attachées d'un bout à des os du haut du palais , & de l'autre auprès de l'articulation de la mâchoire inférieure. Les extrémités des quatre branchies du même côté étaient comme articulées les unes avec les autres ; & par une de leurs extrémités , elles répondaient aux branchies du côté opposé. La première branchie avait vingt-cinq appendices , durs , pointus , déliés & rangés comme les dents d'un peigne. Du côté où cette première branchie touche la seconde , elle était garnie de dix-neuf tubercules hérissés d'aspérités. La seconde & troisième branchies avaient chacune deux rangées de ces tubercules ; la quatrième n'en avait qu'une.

1061. L'ANUS M était placé à peu près dans le milieu de l'espace compris entre l'extrémité de la mâchoire inférieure H , & la naissance T de l'aïleron de la queue.

1062. LE corps du lieu est un peu plus plat, ou comprimé sur les côtés, que celui de la morue. La ligne latérale qui s'étend depuis l'aileron de la queue O, jusqu'au derriere des ouies P, est assez droite depuis O jusqu'à Q; mais elle forme une courbure considérable depuis Q jusqu'à P.

1063. QUELQUES-UNS prétendent que les écailles de ce poisson sont plus grandes que celles de la morue. Pour moi, elles m'ont paru assez petites, arrondies ou ovales, & adhérentes à une peau fort mince. M. le Roy estime que le petit diametre de l'ovale est à peu près d'une ligne; le pureau ou la partie découverte est plus ou moins brune suivant le lieu où elles sont placées; la partie couverte par les autres est blanche & transparente.

1064. CE poisson est fort blanc sous le ventre, & devient de plus en plus brun jusques sur le dos, qui, au sortir de l'eau, paraît d'un verd obscur; lorsqu'on le garde quelque tems, cette couleur brunit, & devient de plus en plus foncée. Suivant ce qu'on m'a écrit des ports, sa couleur est différente dans différens parages; de sorte qu'en quelques endroits la couleur du dos tire sur le noir.

1065. A l'occasion du changement de couleur que prennent les poissons quand on les tient hors de l'eau, & que j'ai remarqué plusieurs fois en comparant des poissons en vie avec d'autres de même espece qui avaient été tirés de l'eau depuis quelques jours, je ne dois pas omettre une remarque que M. Deshayes de Granville a faite sur les lieux qu'il a eu vivans; voici en quoi elle consiste.

1066. LA raie qu'on apperçoit sur les côtés de ce poisson, était tantôt d'un jaune citron, & tantôt d'un blanc sale; elle paraissait faillante sur les poissons vivans, & même quelque tems après leur mort; mais le lendemain elle était affaîssée, & formait comme une espece de petite gouttiere brune. M. Deshayes soupçonne que cette raie se trouve sur la réunion de deux suites de muscles, (voyez le merlan écorché, *pl. X, fig. 2*) qui servent à faire mouvoir le poisson. J'ai fait cette même remarque sur la queue de plusieurs poissons; mais M. Fournier, médecin de la marine, qui a disséqué de ces poissons avec M. le Roy, croit que cette raie ne coïncide pas toujours avec la réunion des muscles sur les côtes qui forment la capacité de l'abdomen, ou depuis Q jusqu'à P, *pl. IX, fig. 1*. Ces messieurs soupçonnent que cette raie est formée par des écailles qui, à cet endroit, sont plus ferrées qu'ailleurs; ce qui peut s'accorder avec l'observation de M. Deshayes.

1067. JE passe aux ailerons qui sont, ainsi que la tête, de la même couleur que le dos. Les nageoires sont moins brunes. La pointe V de l'aileron A, était à douze pouces six lignes de l'extrémité de la mâchoire supérieure, ce qui fait à peu près le tiers de la longueur totale du poisson. A son implantation sur le dos, cet aileron avait trois pouces six lignes. La hauteur Z V,

du plus long rayon de cet aileron était de trois pouces six lignes , & cet aileron était formé de onze à douze rayons. La longueur de l'aileron B , à son attache au poisson , était de six pouces neuf lignes , & sa hauteur du dos en X , de deux pouces neuf lignes : il était formé de dix-huit à vingt rayons. La largeur de l'aileron C auprès du dos était de quatre pouces deux lignes , & sa hauteur prise , comme aux autres , par une ligne perpendiculaire amenée de la pointe de l'aileron au dos , deux pouces huit lignes ; il était formé de seize à dix-huit rayons. Le premier aileron sous le ventre D , avait dix pouces de longueur à son attache au corps du poisson ; sa hauteur était de trois pouces , & il était formé de plus de vingt rayons. Le second aileron E , avait quatre pouces trois lignes de longueur , deux pouces huit lignes de hauteur ; il était formé de dix-huit rayons. L'aileron de la queue était un peu échancré ; il avait de O en Y , deux pouces six lignes , & de largeur de la pointe I à la pointe H , sept pouces ; il était composé de quarante-quatre rayons.

1068. LES nageoires de derriere les ouies F , n'étaient pas grandes ; nous n'avons pu y compter que dix-sept à dix-huit rayons ; & celles de dessous la gorge étaient encore plus petites , n'ayant que six à sept rayons ; mais les rayons de ces nageoires étaient si déliés qu'il n'était guere possible de les compter exactement.

1069. J'AI déjà dit qu'ayant compté les rayons des ailerons & des nageoires de différens poissons , je n'ai point trouvé que le nombre fût le même dans tous les individus de la même espece. M. le Roy s'étant donné la peine de les compter avec soin sur quatre lieux de différentes grandeurs , un de vingt-trois pouces de longueur de L en H , & de six pouces de largeur de M en Z ; un autre de vingt-deux pouces , & près de six pouces de large ; un de dix-huit pouces & demi de long sur près de cinq pouces de large ; enfin un de dix-sept pouces de long sur quatre de large : il a reconnu que le nombre des rayons n'était point le même à ces différens poissons , & que cette différence qui était quelquefois d'un sixieme , ne dépendait point de la grandeur du poisson.

1070. COMME plusieurs auteurs ont cru que le nombre des rayons pouvait servir à caractériser les poissons , je suis bien aise de voir les observations que j'ai faites à ce sujet , confirmées par différens observateurs ; mais on peut dire en général que les ailerons B , C , sont moins élevés que l'aileron A , & celui C l'est moins que B , ce qui fait paraître le dos de ce poisson plus voûté qu'il ne l'est effectivement. L'aileron D , d'auprès de l'anus , est plus long & plus élevé que celui E.

1071. LES pêcheurs Flamands & Picards distinguent à la vue les lieux mâles d'avec les femelles. M. Porquet , ingénieur de la marine , pour s'en
assurer ,

assurer, en a fait ouvrir devant lui, & effectivement il a trouvé de la laite dans ceux qu'on lui disait mâles, & des œufs dans ceux qu'on lui présentait pour femelles. On ne peut exprimer par des figures, ni même par des descriptions, de petites différences qui sont sensibles à des pêcheurs accoutumés à voir beaucoup de ces poissons : néanmoins d'après ce que m'en a marqué M. Porquet, la description que nous venons de donner, convient au mâle; & voici les différences les plus sensibles qu'il a aperçues en examinant les femelles, laissant à part celles qu'on apperçoit presque toujours quand on compare deux individus d'une même espèce. Les nageoires de derrière les ouies & le tour de la bouche étaient rouge foncé; la partie supérieure de la tête jusqu'à la mâchoire inférieure était rougeâtre; les ailerons, y compris celui de la queue, étaient plus grands & plus bruns que ceux des mâles.

A R T I C L E II.

Description du lieu par ses parties intérieures, ou idée de l'anatomie de ce poisson. (23)

1071. LE péritoine est ordinairement blanc; quelquefois on le trouve brun. Le foie B B, fig. 2, est rouge-pâle, divisé en trois lobes, dont deux sont fort longs, minces & de grandeur inégale. Celui du côté droit est plus long que l'autre; c'est aussi de ce côté que se trouve le troisième lobe qui est fort petit.

1072. LA figure 5 représente la vésicule Q, le canal cystique R, deux troncs hépatiques S S, le canal cholédoque T, un mamelon Y, à l'endroit où le canal cholédoque s'ouvre dans l'intestin. M représente le duodénum ouvert, & N un paquet d'appendices vermiculaires. On voit en O les ouvertures dans l'intestin de cinq de ces appendices; & X, X, X sont les troncs de plusieurs paquets de ces appendices qu'on a coupés.

1073. LA rate est longue, molle, d'un rouge tirant sur le noir, & semble être un flocon de sang caillé.

1074. ON voit en A, fig. 2, l'œsophage qui est fort large, ainsi que l'estomac E. Il est d'un tissu serré, & l'on apperçoit des rides dans l'intérieur:

(23) Il paraît que le savant auteur de ce son anatomie intérieure, dont ils ne peuvent traité, après avoir donné la description des tirer aucun parti pour la perfection de l'art parties extérieures d'un poisson, ce qui peut qui fait l'objet de ce traité, & qui n'intéresse être utile aux pêcheurs pour en discerner proprement que les naturalistes. les espèces, aurait pu se dispenser d'ajouter

on trouve souvent dedans , des poissons en partie digérés. C'est au-dessous du pylore que se trouvent grand nombre d'appendices vermiculaires D , qui , en se divisant en plusieurs branches , forment des paquets. Les intestins F sont de différens diametres dans leur longueur , & ils font plusieurs inflexions avant de se rendre à l'anús , qui forme ordinairement un bouton M , *fig. 1* , assez saillant.

1075. ON voit en C , *fig. 6* , le rectum coupé ; en *b , b* , une partie de la membrane qui enveloppe les œufs , elle forme comme une fraise ; en *d* , un uretre coupé ; *e , f , g* , sont les ouvertures de l'anús , de l'uretre & de l'oviductus ; en *a* , une petite portion de l'attache de la vessie pneumatique , qui est grande , adhérente à la colonne épiniere , ainsi qu'au péritoine ; & suivant M. Fournier , médecin de la marine à Brest , l'adhérence est plus grande du côté droit que du côté gauche. Cette vessie pneumatique se prolonge dans toute la longueur de l'abdomen.

1076. LE cœur I , *fig. 3* , qui est placé au-dessus du diaphragme , est de figure fort irréguliere. Sa couleur est un rouge foncé ; G G sont deux rameaux de la veine cave qui se rendent dans une capacité H , qu'on peut regarder comme une grande oreillette ; K est la naissance de l'aorte , qui forme un grand épanouissement , & on a représenté en L , L , *fig. 4* , les valvules qui sont à l'entrée de l'oreillette.

1077. LA chair du lieu se leve par feuillets ; elle n'a pas un goût fin , qu'on trouve à celle du merlan. Comme sur les côtes de haute-Normandie les pêcheurs vendent de petits lieux pêle-mêle avec des merlans , ceux qui les achètent , prennent garde d'acheter des lieux pour les merlans. Néanmoins il est probable que la qualité de la chair du lieu varie beaucoup suivant la nature des fonds ; car dans certains ports on estime beaucoup ce poisson , pendant que dans d'autres on en fait peu de cas. Au reste , il passe , ainsi que le merlan , pour être très-sain , & de facile digestion.

Caracteres distinctifs du lieu d'avec la morue franche , cabillaud ou kabeliau , ou encore kabeliau , car ce mot s'écrit de toutes ces différentes façons.

1078. COMME le lieu ainsi que la morue franche sont mis par Artédi au nombre des *gadus* , & par Willughby des *afellus* , il est bon de faire voir les points qui doivent empêcher qu'on ne confonde ces deux sortes de poissons.

1079. LES phrases d'Artédi établissent très-bien la différence qu'il y a entre ces poissons , & suivant Willughby , le lieu differe de la morue franche 1°. en ce qu'il est moins gros. Cette circonstance n'est pas suffisante , puisqu'il y a des lieux qui ont jusqu'à quatre pieds de longueur , & que quan-

tité de morues franches sont beaucoup plus petites. 2°. Le corps du lieu est, relativement à sa largeur, moins épais que celui de la morue franche, & d'une couleur plus rembrunie. 3°. La tête du lieu est plus menue & plus allongée, la mâchoire inférieure plus longue que celle d'en-haut. 4°. Le lieu n'a point de barbillon au menton, ses dents ne sont presque que des aspérités. 5°. Enfin, l'aïleron de la queue n'est pas coupé quarrément, comme il l'est à la morue.

Caractères qui établissent que le merlu-verdin du Havre est le même poisson que le lieu de Bretagne.

1080. POUR établir d'un autre côté que le poisson qu'on appelle au Havre *merlu-verdin*, est le vrai lieu de Bretagne, il suffira de dire (que M. Cleron, professeur d'hydrographie au Havre, me marque que le merlu-verdin a la mâchoire inférieure plus allongée que la supérieure, au contraire de la morue qui a la supérieure plus longue que l'inférieure; que le merlu-verdin n'a point de barbillon; qu'il a l'œil fort grand, la tête allongée, le museau menu, l'aïleron de la queue un peu fourchu, les dents très-fines, & le dos d'un verd foncé, plus brun que celui de la morue franche.

1081. C'EST ce même poisson qu'on appelle à Fescamp *grelin*, à Granville *colin*, & sur les côtes de Flandres *merlu*: mais je crois que les dénominations de *merlu* & de *colin* ne conviennent pas; car je vais dire ce qu'on doit appeler *colin* ou *morue noire*, & je parlerai dans la suite du merlu, qui est un poisson très-différent du lieu; mais dans quantité de ports, on applique la dénomination de *merlu* à beaucoup de poissons différens les uns des autres.

Différence du lieu d'avec le merlan.

1082. IL y a assurément bien de la ressemblance entre le lieu & le merlan; mais avec de l'attention, on apperçoit des points qui empêchent qu'on ne les confonde. Le lieu a la mâchoire inférieure beaucoup plus longue que la supérieure; au contraire le merlan a la supérieure un peu plus longue que l'inférieure; la queue du lieu est fourchue, celle du merlan est coupée quarrément; la couleur du merlan est plus blanche & plus argentée que celle du lieu; enfin les plus gros merlans n'approchent pas de la taille des gros lieux.

A R T I C L E III.

De l'espèce du lieu qu'on doit nommer colin, & que quelques-uns ont nommé morue noire; gadus dorso tripterygio, ore imberbi, maxilla inferiore longiore, linea laterali recta. Art. Asellus niger. Willughby.

1083. SUR plusieurs de nos côtes, on confond le colin avec le lieu, &

effectivement ces deux poissons se ressemblent à tant d'égards, qu'on est tenté de regarder le colin comme une variété du lieu. C'est pourquoi nous nous contenterons de marquer les points distinctifs qu'on apperçoit entre ces deux poissons.

1084. LE colin est commun au nord de l'Angleterre, & assez rare sur nos côtes. On en prend néanmoins; car celui que j'ai fait graver a été dessiné sur les côtes de France. Comme je le représente sur une plus petite échelle que le lieu, il est bon d'avertir qu'il y en a qui sont gros comme de moyens lieux, & peut-être y en a-t-il de la taille des plus gros.

1085. SA forme paraît un peu différente; il est plus menu & plus alongé que le lieu. Néanmoins, comme on en voit peu sur nos côtes, je n'oserais assurer que cette différence fût constante; mais je ferai remarquer que les poissons gras, & encore plus ceux qui ont le corps rempli de beaucoup d'œufs ou de lait, qui ont de gros foies, étant considérablement plus renflés que ceux qui sont maigres & vuides d'œufs & de lait, ils paraissent plus alongés & avoir la tête plus grosse.

1086. LE colin ressemble au lieu par ses yeux qui sont grands, par la forme de sa tête, par le nombre & la position des ailerons & des nageoires, par sa mâchoire inférieure qui est plus longue que la supérieure; par l'aileron de la queue qui est un peu fourchu, parce qu'il n'a point de barbillon au menton; par la position de l'anus. Tous ces caractères & plusieurs autres que je supprime conviennent autant au lieu qu'au colin. Voici ceux qui établissent quelque différence entre ces deux poissons. Aux lieux, comme nous l'avons dit, les raies latérales font une grande courbure vers l'anus, pour se rendre derrière les ouies. Au colin cette raie qui est blanche & assez large, est presque droite; ce qui peut dépendre de ce qu'il a le ventre moins gros.

1087. LA couleur du colin n'est pas claire comme celle du lieu; elle est surtout au dos & à la tête, d'un jaune obscur, tirant sur le noir; ce qui le fait nommer *cole* ou *colin*, terme qui, suivant l'idiôme anglais, veut dire *charbonné*, *asellus carbonarius*: mais la chair du colin ayant la même consistance que celle du lieu, on peut dire que ces deux poissons diffèrent bien peu l'un de l'autre.

1088. ON prend au nord beaucoup de grands lieux & des colins. Quand la morue donne abondamment, on n'en fait aucun cas; mais quand on trouve peu de morues, on sale les lieux & les colins, & alors il faut être connaisseur pour les distinguer des morues franches. Néanmoins, à leur vente en France, les trieurs ne s'y trompent pas, ils les mettent avec le rebut, & on les vend moitié moins que les vraies morues.

1089. LES pêcheurs de Dunkerque, après avoir dit que le *cole-fish* ou

la morue noire est la même chose que le colin ; disent que les colins qu'on pêche dans les mers du nord ont beaucoup d'écaillés , le dos fort brun , le ventre blanc , & qu'ils ne ressemblent pas au cabillaud ; qu'on les sale comme la morue ou cabillaud , mais qu'ils sont plus secs. Il me semble que cette note s'accorde assez avec ce que nous avons dit du colin , qui d'ailleurs est très-bien défini par la phrase d'Artédi. Pour éviter toute équivoque , il est bon de prévenir qu'à Granville , à Saint-Jean-de-Luz & ailleurs les pêcheurs qui vont à la morue , nomment , je ne sais pour quelle raison , les morues qu'ils pêchent trop avant dans la saison pour les faire sécher , & qu'ils préparent en vert , des *colins*. Ainsi au débarquement ils disent : *nous avons tant de pieces de morue & tant de tonnes de colins*. On voit qu'ici c'est la préparation de la morue qui la fait nommer *colin* , quoiqu'elle soit un vrai cabillaud ; c'est donc une expression vicieuse.

ARTICLE IV.

De la pêche du lieu & du colin.

1090. LE lieu n'est pas véritablement de passage : on en prend toute l'année sur les côtes de Bretagne , & de toute grandeur. Quelquefois ils vont de compagnie ; mais souvent ils sont seuls , ou confondus avec d'autres espèces de poissons. Si l'on en prend une plus grande quantité en été qu'en hiver , c'est , à ce que l'on prétend , parce qu'ils sont attirés par les sardines , qu'ils aiment beaucoup : cependant on interrompt la pêche du lieu pour faire celle des sardines. A l'égard du merlan , c'est le contraire ; on en prend plus l'hiver que l'été. On remarque encore que les merlans s'enfoncent plus dans les baies que les lieux.

1091. DANS les endroits où l'on ne fait pas une pêche expresse de ce poisson , on en trouve dans les guideaux , verveux ou nasses , chapitre III de la première partie ; & dans les parcs , chapitre V ; on en prend avec des filets flottés & lestés , chapitre VI , qui comprennent les folles , demi-folles , cibaudieres , traux , saines ; ou , chapitre VII , avec des filets à manche que l'on traîne , & les petits se prennent aux filets qu'on tend à la côte sur palots , ou dans les grands fonds quand la rigueur du froid les y fait retirer. On tend des traux , des demi-folles , cibaudieres , ou retz à colins , flottés & pierrés par fonds & sédentaires ; autant qu'on le peut , par le travers des anes. Si ce sont des traux , les mailles de la flue ont six à huit lignes d'ouverture , & les traux ont quatre à cinq poncees en quarré. On met au bout de ces filets , une cabrière ou petite ancre avec des haubans à deux ou trois brasses les uns des autres , & on choisit , autant qu'on le peut , des fonds

de roche couverte de varec. Quelquefois encore on prend de petits lieux dans les manets lorsqu'on pêche des maquereaux à la dérive. Enfin on en prend à Oleron dans des courtines, & dans des cassiers. Comme toutes ces pêches ont été amplement détaillées dans la première partie de notre ouvrage, nous nous contentons ici de les annoncer. Outre les filets dont nous venons de parler, on prend encore des lieux avec des haims, première partie, première section, chapitre II; les petits avec les tessures que les Normands tendent pour prendre des maquereaux, & qu'ils nomment *gravettes*; dans le quartier de Brest, principalement dans le cheual du Conquet & du Mingan, on en prend toute l'année avec des haims & des traux; on en prend qui ont depuis quatorze jusqu'à vingt-quatre pouces de longueur, & quatre à cinq pouces de largeur; on amorce les haims avec des lançons. Toutes ces pêches peuvent être regardées comme accidentelles, puisqu'on ne les fait pas expressément pour prendre des lieux; mais on en fait d'expresses à Audierne, à l'isle des Saints & autres lieux circonvoisins. Elle commence après pâques, & ne finit qu'à la Saint-Jean, qu'on la cesse pour en faire d'autres.

1092. ON emploie pour cela de petits bateaux de trois à quatre tonneaux, dans lesquels se mettent six ou huit hommes, appareillés d'une ou deux voiles carrées; car cette pêche se fait en sillant à la voile. Les lignes dont on se sert, sont un diminutif de celles qui servent pour la morue; elles ne portent qu'un haim de la grosseur de ceux qu'on emploie dans le nord pour la pêche de la morue. On les amorce avec une sardine, & souvent avec un morceau de peau d'anguille long de trois à quatre travers de doigt. Comme le bateau qui est sous voile, *pl. XII, fig. 1*, file assez vite, & comme les pêcheurs donnent continuellement des secousses à leurs haims, les lieux qui sont voraces, prennent l'appât pour un poisson qui fuit; ils se jettent dessus, & se prennent à l'haim. Quand on a halé le poisson à bord, on retire l'haim, qui souvent est garni de son appât, de sorte qu'il sert quelquefois assez long-tems.

1093. LES équipages sont tous à la part, & les lots sont égaux. Je crois qu'il y en a un, ou un & demi pour le bateau. On verra dans la suite que cette pêche ne laisse pas d'être considérable.

A R T I C L E V.

Préparation de ces poissons.

1094. AUTANT qu'on le peut, on vend ces poissons frais; mais quand la pêche est abondante, on en sale & on en sèche, presque comme la morue, ainsi que nous allons l'expliquer. On leur tranche la tête, on les

fend par le dos dans toute leur longueur, pour les vider; on les met au sel pendant deux fois vingt-quatre heures; ensuite on les lave dans de l'eau de mer, & enfin on les étend sur la grave pour les faire sécher au soleil. Je crois qu'il serait mieux de les sécher au vent, en les suspendant à des perches; lorsqu'ils sont secs, on les emmagasine dans un lieu sec. Des marchands viennent les acheter des pêcheurs: ils en forment des paquets de deux quintaux. On peut bien en préparer dans ces cantons de la Bretagne quatre, cinq ou six cents quintaux, qu'on envoie à la foire de Bordeaux. On en consomme aussi en France, qu'on vend pour de la morue sèche à ceux qui ne s'y connaissent pas. Cependant il y a bien de la différence; car les lieux qu'on sale dans l'Amérique septentrionale, sont vendus, comme rebut, moitié moins que la morue franche ou le cabillaud.

Maniere d'apprêter les lieux.

1095. ON en apprête de frais en matelotte. On en fait aussi cuire dans l'eau de mer, ou dans l'eau & le sel, & on les sert tantôt avec une sauce blanche, & tantôt avec un ragoût. On en fait aussi cuire sur le gril, & on en fait frire. A l'égard des lieux secs, on les prépare comme nous avons dit qu'on faisait la morue sèche.

1096. Nous allons maintenant parler d'un petit poisson qui a beaucoup de rapport avec les lieux dont nous venons de parler.

A R T I C L E VI.

De l'officier, sorte de petit lieu qu'on peut nommer gadus minor, dorso tripterygio, nigro, ore imberbi, ventre albo.

1097. Nous avons dit qu'on prenait dans la Manche de petits lieux, ou suivant leur idiôme, de petits grellins, ou merlus-verdins, que l'on confondait avec les merlans dans les paniers de poissons. On prend à Brest de petits poissons du genre des lieux, qu'on nomme *officiers*, parce qu'ils ont des couleurs tranchantes, avec des marques brillantes & argentées que les pêcheurs ont comparées aux habits uniformes des officiers. Ce petit poisson, *pl. IX, fig. 3*, est certainement du genre des lieux. Il reste à savoir si n'ayant que six pouces de longueur, ils sont destinés à rester de cette grandeur, ou si ce sont de jeunes lieux qui par la suite deviendront plus grands.

1098. LE nombre & la position, tant des ailerons que des nageoires, est précisément comme au lieu; l'aileron de la queue est peu fourchu, & l'échancrure est arrondie plutôt qu'anguleuse; les petites nageoires de dessous la gorge sont un peu rougeâtres. Quand le poisson est en vie, le dessous du ventre est blanc, argenté, chargé de panaches luisantes de diffé-

rentes couleurs, & son dos est fort brun : cette couleur ne se dégrade pas pour passer par nuances au blanc du ventre, la séparation se fait subitement ; mais quand le poisson est mort, le brun s'étend sur le blanc, alors les deux couleurs se confondent, forment une nuance dans le passage de l'une à l'autre, & en cet état il ressemble plus au lieu.

1099. LES lignes latérales qui s'étendent de la tête à la queue, paraissent comme un trait rougeâtre. Au reste, ce trait forme une courbure au-dessus des nageoires branchiales, comme au lieu. Lorsque le poisson est en vie, cette raie est un peu au-dessous de la partie brune du poisson, jusqu'à l'endroit de la courbure de cette ligne qui remonte & se noie dans le brun.

1100. J'AI dit que ce poisson avait à peu près six pouces de longueur ; sa largeur par le travers de l'anüs est d'un pouce ; & il paraît, proportion gardée, un peu plus plat que le lieu. Le premier rayon de l'aileron du dos, le plus près de la tête, a environ six lignes de long, & c'est le plus long de ceux qui forment cet aileron. Le premier rayon de l'aileron de l'anüs a près d'un pouce de longueur ; mais il est incliné vers l'arrière. Les aspérités qui tiennent lieu de dents dans l'intérieur de la bouche, sont comme au lieu ; les écailles sont à peine perceptibles.

1101. ON voit que l'officier ressemble fort au lieu par ses parties extérieures, dont j'abrége le détail. La ressemblance est aussi parfaite par les parties intérieures. M. le Roy & M. Fournier s'en sont assurés en en disséquant plusieurs : ainsi l'officier ne diffère du lieu que par la grandeur, & par la couleur brune du dos & blanche du ventre qui, lorsque le poisson est vivant, tranche net sans se confondre. Je laisse en doute si l'officier change de couleur, supposé qu'il grossisse ; en ce cas ce serait un petit lieu. (24)

C H A P I T R E III.

Du merlan, gadus dorso tripterygio, ore imberbi, corpore albo, maxilla superiore longiore. Art. Afellus mollis major five albus. Willughby. ()*

1102. NOUS croyons devoir nous abstenir d'insister plus long-tems sur la nomenclature de ce poisson, non seulement parce qu'on peut avoir

(24) L'auteur ne dit point de quelle manière on pêche ce poisson. Si l'on se sert des filets comme pour prendre les lieux, il faut que les mailles en soient beaucoup plus serrées.

(*) Je crois que c'est le *witting* du nord, & qu'on lui donne ce nom à cause de sa couleur blanche, & le *gant-jens* de Hely-geland.

recours aux auteurs que nous venons de nommer, qui ont satisfait à tout ce qu'on pouvait desirer à ce sujet, mais encore à cause de l'incertitude qui naît des différentes dénominations qu'on trouve dans beaucoup d'auteurs. Je remarquerai seulement 1°. que le poisson que je vais décrire, est celui qu'on appelle *merlan* sur nos côtes de l'Océan; car celui à qui l'on donne ce nom dans la Méditerranée, est fort différent: nous nous en occuperons dans la suite: 2°. que quoique le merlan dont il s'agit, soit commun sur la plupart des côtes de l'Océan, cette abondance ne le fait point mépriser. Il est, généralement parlant, estimé. Voici sa description.

ARTICLE PREMIER.

Description du merlan par ses parties extérieures.

1103. LE merlan a depuis six ou huit pouces de longueur A, B, jusqu'à quinze ou dix-huit, *pl. IX, fig. 3*. Il est rare d'en prendre de vingt à vingt-quatre pouces. Depuis le bout du museau A jusqu'à l'extrémité de l'aileron de la queue B, il a quatre fois la longueur de la tête A, C; en divisant la partie A D en cinq parties E, F, G, H, I, l'anús K se trouve à l'à-plomb de F. Il est un peu applati, principalement depuis l'anús jusqu'aux ouies, & à cet endroit il est presque moitié moins épais que large; mais depuis l'anús jusqu'à la queue, son corps est moins applati, & devient menu.

1104. CE poisson a tous les caracteres des morues, puisqu'il est rond, à arêtes & à écailles; il a trois ailerons F, G, H sur le dos, deux L, M sous le ventre derriere l'anús, quatre nageoires, une N derriere chaque ouie, & deux O sous la gorge.

1105. QUAND le premier aileron du dos F est relevé, il forme à peu près un triangle latéral, & est composé de dix ou douze rayons; le second G, qui est fort détaché du premier, forme un triangle, dont deux des côtés sont beaucoup plus longs que le troisieme, qui est du côté de la tête. On y compte à peu près vingt rayons; le troisieme aileron H, qui est moins élevé que les deux autres, paraît avoir un plus grand nombre de rayons. A l'égard des deux ailerons du ventre, celui qui est le plus près de l'anús est fort long, & formé d'une vingtaine de rayons. Celui M, qui est plus vers la queue, est le plus petit de tous, & assez souvent il est marqué de taches brunes.

1106. Les nageoires N de derriere les ouies sont grises & formées de dix-neuf rayons; communément à l'articulation de cette nageoire, il y a une tache brune ou noire P. Quelques-uns ont soupçonné que cette tache dépendait de l'âge du poisson, ou qu'elle ne paraissait que dans une cer-

taine saison. J'ai prié M. le Testu de s'en assurer ; & ayant trouvé cette tache pendant toute la saison , & à des merlans de toute grosseur , il assure que cette tache ne dépend ni de l'âge du poisson , ni de la saison où on le pêche. Les petites nageoires O de dessous la gorge , qui sont moins brunes que les autres , ne sont formées que de six rayons , assez longs pour atteindre presque l'anus K , qui est , comme nous l'avons dit , assez près de la tête. L'aileron de la queue B , Q , est ordinairement peu échan-cré , & se termine souvent presque quarrément ; il est de couleur brune , quelquefois marqué de taches noirâtres.

1107. LA couleur d'un merlan bien frais & de bonne taille , est en général d'un blanc brillant ; mais vers le dos il a une teinte olivâtre plus ou moins claire , ou tirant tantôt sur le bleu & tantôt sur le roux , avec des reflets comme de cuivre jaune clair. Son ventre est blanc , mais pas bien net , étant argenté par endroits. Ceci n'est pas applicable à tous les merlans ; car suivant les fonds où on les pêche , ils ont des couleurs assez différentes les uns des autres. Ce sont peut-être ces petites différences de couleur qui font qu'à Brest on distingue les merlans blancs des roux. J'avoue que je n'ai pas une idée précise de ce qu'on appelle des *merlans rouges* , à moins que ce ne soit une légère teinte de cette couleur qu'on aperçoit sur quelques merlans , lorsqu'on y fait beaucoup d'attention.

1108. ON m'apporta une fois un merlan qui avait les nageoires d'un rouge assez vif , & des marques de cette couleur : je crus que c'était , comme on me l'assurait , un merlan rouge ; mais ayant essuyé ces endroits , la couleur disparut , & j'ai jugé qu'elle était formée par du sang qui venait de quelqu'autre poisson. M. le Testu me marque que les pêcheurs du Pollet lui ont remis un de ces merlans qu'ils nomment *rouge* ; qu'il avait l'extrémité des mâchoires rougeâtre ; sur le corps & sur la tête , des lignes rouges assez semblables à des vaisseaux sanguins ; les nageoires des ouies & de dessous la gorge étaient rouges ; les ailerons de derrière l'anus participaient aussi un peu de cette couleur : mais ces couleurs parurent superficielles à M. le Testu , car elles se dissipèrent entièrement à la cuisson , ce qui lui a fait soupçonner que c'était un merlan ordinaire qui s'était chargé de cette couleur sur quelque fond limoneux ; ce qui s'accorde avec mon observation sur le merlan rouge qu'on m'avait apporté.

1109. LEURS écailles sont petites , minces , arrondies , & elles sont attachées à une peau fine. On aperçoit de chaque côté une ligne qui part du haut des ouies , descend en faisant une courbe plus ou moins grande jusques vers l'a-plomb de l'anus , & ensuite se prolonge droit jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue , divisant en deux la hauteur du poisson. Il m'a paru que la courbure de cette ligne était plus ou moins grande.

suivant que le ventre du poisson était plus ou moins gros , & cette grosseur dépend de la quantité d'œufs & de laite qui est dans le ventre ; car les merlans qui sont prêts à jeter leurs œufs ont le ventre beaucoup plus gros que nous ne l'avons représenté.

III10. LA tête & le corps sont un peu comprimés sur les côtés ; le devant de la tête s'affaisse quand la bouche est fermée ; alors elle a la forme d'un coin : il n'a point de barbillon au menton. On apperçoit , comme aux autres poissons du même genre , deux trous R , entre l'extrémité du museau & les yeux.

III11. LA mâchoire supérieure excède un peu l'inférieure , comme dans la morue franche ; c'est le contraire du lieu : au moyen de quoi on apperçoit , lorsque la bouche est fermée , un rang de dents fines & crochues , dont la mâchoire d'en-haut est garnie. A l'intérieur de cette mâchoire sont quantité d'autres petites dents ; la mâchoire inférieure est aussi garnie de dents ; sur le devant , elles sont courtes & très-fines ; sur les côtés , elles sont plus longues. Ce n'est pas tout : à la partie intérieure du palais , on trouve deux os rudes , & plus bas il y en a encore un qui est pareillement chargé d'aspérités. La membrane branchiale a sept ou huit rayons , & elle est assez épaisse. L'œil peu animé , est grand & couvert , comme dans les autres poissons de son genre , d'une membrane mince & transparente.

III12. ON trouve dans la boîte osseuse qui renferme le cerveau , deux os durs , qu'on a pour cette raison nommés *pierres* ; ils sont plats & ont une forme ovale allongée , qui se termine en pointe par les deux bouts. On a voulu leur attribuer des propriétés médicinales , ainsi qu'aux pierres qui se trouvent dans la tête des morues ; mais je crois qu'elles se réduisent à fournir une poudre absorbante , comme les écailles d'huîtres.

A R T I C L E II

Description du merlan par ses parties intérieures.

III13. COMME les viscères du merlan ressemblent beaucoup à ceux du lieu , je me dispenserai de les faire graver , & j'insisterai peu sur l'anatomie du merlan.

III14. LE foie des merlans est blanchâtre , d'une grosseur assez considérable ; les mâles n'ont pas beaucoup de laite ; on trouve dans les femelles deux gros paquets d'œufs. Quelques personnes prétendent qu'il y a des merlans hermaphrodites , & qu'en ce cas on apperçoit la laite d'un côté & les œufs de l'autre. Nous n'avons rien trouvé de cela dans les merlans que nous avons ouverts ; mais on n'en peut rien conclure , puisqu'on

ne dit pas que cette singularité se trouve dans tous les merlans. Plusieurs naturalistes ont assuré avec beaucoup de vraisemblance, que ce qu'on jugeait être la laite dans les merlans prétendus hermaphrodites, n'était probablement qu'une masse considérable de foie, attendu qu'on pouvait en exprimer de l'huile, au lieu que la laite ne fournit aucune substance grasseuse; & on remarque que les merlans ont le foie beaucoup plus gros quand ils sont gras, que quand ils sont maigres.

1115. LA vessie pneumatique est longue, visqueuse, simple; le filet ou canal qui en part, aboutit à la partie supérieure de l'œsophage. Le cœur paraît avoir quatre angles mouffes, & une grande oreillette; l'aorte fait un épanouissement considérable: L'estomac couvre la rate; il est oblong: on trouve beaucoup d'appendices vermiculaires au-dessous du pylore. On trouve dans l'estomac des merlans nouvellement pêchés, des débris d'anchois, de chevrettes & d'autres petits poissons, qu'ils paraissent avoir avalés entiers. Aussi ces petits poissons & les vers marins servent-ils à amorcer les haims avec lesquels on prend les merlans. L'intestin fait plusieurs replis: d'abord il est dirigé du diaphragme vers l'anus, puis il remonte à l'œsophage, d'où il retourne à l'anus, où se trouve aussi la vessie urinaire qui est oblongue.

1116. LA chair du merlan est tendre, délicate, sans être pâteuse. Schoeneveldt dit que c'est celui de tous les *asellus* qui a la chair la plus tendre, & qu'elle se leve par feuillets; comme ces feuillets sont autant de muscles, il m'a paru utile de faire voir leur direction, ce qui m'a engagé à en représenter un écorché, *pl. IX, fig. 4*. Quand ce poisson est bien frais, lorsqu'il a été pêché en bonne saison & sur un bon fond, sa chair a un goût fin qui lui est propre, & qu'on trouve agréable.

Marques distinctives du merlan d'avec plusieurs poissons de la même famille.

1117. LE merlan est moins gros que la morue franche; il a une forme plus allongée, sa tête se terminant plus en pointe; sa couleur est plus brillante, sa chair plus délicate; il n'a point de barbillon au menton.

1118. IL a tant de ressemblance avec le lieu, que dans plusieurs endroits on veut regarder le lieu comme un gros merlan; mais la différence de grosseur est bien grande, le merlan est plus fourni de dents que le lieu, & les dents du devant de la mâchoire supérieure excèdent la mâchoire inférieure & sont apparentes, parce que sa mâchoire supérieure est plus longue que l'inférieure. Le lieu au contraire a la mâchoire d'en-bas plus longue que celle d'en-haut: l'aileron de la queue du merlan est coupé presque quarrément, celui du lieu est échancré; les nageoires de derrière les ouies sont tout près des opercules: l'aileron du ventre le plus près de l'anus est

fort long, & formé d'un grand nombre de rayons. Enfin, la circonstance de la chair de ces deux poissons est assez différente; celle du merlan est très-tendre & délicate, avec néanmoins un goût fin qui le fait préférer au lieu par bien des gens de bon goût. J'avoue que cette circonstance n'est pas généralement adoptée, & que dans quelques ports on fait beaucoup de cas du lieu.

A R T I C L E III.

Saison & maniere de pêcher le merlan dans différens pays.

1119. A Dunkerque, le merlan est un des principaux objets de pêche pendant les mois de décembre, janvier & février; on en prend cependant à la ligne pendant toute l'année, & avec des filets depuis le mois de mars jusqu'en septembre; mais il n'est pas toujours également bon. Celui qu'on prend dans la saison du hareng est gras, & a la chair ferme; il commence à avoir des œufs & de la laite vers la fin d'octobre, ce qui augmente jusqu'au mois de février: vers la fin de ce mois il devient maigre & alongé; sa chair est molle, & diminue à la cuisson: quand la saison du frai est passée, on en prend de petits qui sont assez bons, & la vraie saison recommence en octobre jusqu'en février.

1120. VERS le carême, comme les poissons ne se pressent pas de mordre aux hameçons, ceux qui veulent prendre des merlans à la ligne amorcent les haims avec du foie de cochon frais ou salé; on assure qu'ils se jettent avec avidité sur cet appât. Près les côtes de Picardie & de Normandie, on pêche des merlans pendant toute l'année avec des cordes garnies d'haims; mais la véritable saison est depuis le mois de septembre jusqu'à Noël. Après ce tems ils commencent à frayer, & ils perdent peu à peu de leur qualité, enfin leur chair devient mollasse, limphatique & insipide. Les poissons qui maigrissent paraissent s'alonger; & quand ils sont devenus verdâtres vers l'équinoxe du printems, comme ils ne sont plus bons, les pêcheurs cordiers ne s'occupent plus guere de cette pêche.

1121. LES poissons malades ne mordent point aux appâts, c'est pour cette raison que ceux qu'on prend le printems & l'été sont pêchés avec des filets, & cette circonstance, jointe au mauvais état des poissons dans cette saison, les rend méprisables; on n'en fait aucun cas, & l'on peut à ce sujet rappeler ce que nous avons dit dans la première partie, que tous les poissons qu'on prend au filet, sur-tout à ceux qu'on traîne, sont bien inférieurs à ceux qu'on prend avec les haims, lors même que toutes choses d'ailleurs sont égales.

1122. LES Dieppois font la pêche du merlan avec ce qu'ils appellent leurs *petites cordes*; chaque piece de ces petites cordes a soixante-quatre brasses

de longueur , & est lestée de quatre ou cinq cailloux qui pèsent chacun une livre. On attache communément de brasse en brasse une empile d'une brasse de longueur , qui porte un haim amorcé d'un pitot ou d'un morceau de hareng. Quelques-uns multiplient les haims , en sorte qu'ils en mettent quelquefois cent cinquante dans la longueur de soixante-quatre brasses ; mais alors il faut faire les empiles moins longues. C'est assez l'usage des pêcheurs de Saint-Valery & de Fescamp. Chaque bateau qui va à la pêche des merlans , met à la mer une trentaine de ces pieces de petites cordes , qui sont garnies de quatre mille cinq cents haims.

1123. COMME les merlans se tiennent volontiers au fond de l'eau , les pêcheurs de haute-Normandie , particulièrement aux environs du Havre , pêchent avec ce qu'ils nomment le *libouret* , ou la balle , que nous avons amplement décrit à la première section de la première partie. Quelques-uns amorcent avec des crabes ; le hareng est préférable , & un suffit pour amorcer huit ou dix de ces petits haims ; mais dans la bonne saison le merlan mord à toute sorte d'appâts.

1124. A cause que le débit du poisson est avantageux pendant le carême , on en prend sur les côtes de Normandie , depuis le mois d'avril jusqu'à pâques , avec la dreige qui est décrite à la seconde section de la première partie. Sur la côte de Caen , à Amelles , Langrunne , Saint-Aubin , &c. on pêche de gros merlans depuis la toussaint jusqu'à pâques , & même toute l'année , avec ce qu'ils appellent des *apels* , ou *apelets* , qui diffèrent peu des petites cordes de la Manche. Les hameçons sont de brasse en brasse ; on les relève toutes les deux ou trois heures.

1125. LES pêcheurs de la Hogue prennent pour maitresse corde de leurs tessures , de plus grosses cordes que les pêcheurs de la haute-Normandie , & ils amorcent avec des vers qu'ils nomment *gravettes*. Il y a de plus quelques pêcheries aux environs de la Hogue , dans lesquelles il se trouve des merlans avec les autres poissons ; mais en général , la pêche du merlan n'est pas fort abondante sur cette côte.

1126. LES pêcheurs de l'Isle-Dieu vont chercher les merlans à deux ou trois lieues au large , se mettant un maître , deux matelots & un mouffe dans des bateaux de trois à quatre tonneaux ; ils pêchent avec des lignes amorcées avec de petits poissons. Ceux du bas - Poitou pêchent des merlans dans les baies de Bourgneuf , de Bouin , & de Noirmoutier , avec des especes de dreiges longues de cinq brasses , hautes de quatre , & dont les mailles ont un pouce & demi d'ouverture en quarré. Ils se mettent dans des bateaux de huit à dix tonneaux qui ne sont point pontés. Leur équipage ne consiste qu'en un maître & un matelot , qui ont chacun un tiers du produit de la pêche , le propriétaire du bateau ayant l'autre tiers.

1127. LES plus gros merlans qu'on prend sur les côtes d'Olonne ont dix-huit à vingt pouces de longueur ; mais les plus communs ont un pied. Ce poisson se tient sur les fonds rouges , au large des rochers , depuis le mois de novembre jusqu'en septembre : alors il se porte sur les fonds de roche jusqu'au mois de novembre ; ce qui oblige de les prendre à la ligne , & c'est la saison où ce poisson est le meilleur & le plus abondant. On a remarqué que quand il fait un peu de gelée blanche , le merlan mord plus volontiers aux haims qu'on amorce avec des vers. Le reste de l'année on le pêche plus avec des dreiges qu'avec les haims.

1128. LES pêcheurs d'Oleron , pendant les mois de mars , avril & mai , prennent les merlans avec les courtines dont on trouve la description dans la seconde section de la première partie de notre ouvrage. En novembre & dans les mois suivans jusqu'en mars , il s'en trouve dans les écluses. Les Gascons , vis - à - vis la pointe de Buch , prennent des merlans à la pêche du peugne , que nous avons décrit à la seconde section de la première partie. Il se trouve aussi des merlans dans les manets qu'on tend pour prendre les maquereaux & les harengs. Quoique ce poisson soit fort délicat , il souffre très-bien le transport ; & pour peu que l'air soit frais & sec , on en mange de très-bon à Paris.

A R T I C L E I V.

Apprêt des merlans dans les cuisines.

1129. LES cuisiniers apprétaient les merlans de différentes façons ; mais la manière la plus commune est de les faire frire , ou de les servir avec une sauce blanche , après les avoir fait cuire sur le gril. Quand il est arrivé d'en prendre une si grande quantité qu'on ne trouvait point à les vendre , on en a fait sécher ; mais ce poisson qui étant frais est très-délicat , diminue beaucoup de volume en séchant , & il devient dur comme de la colle-forte. (24) Pour le manger , on le fait revenir dans l'eau tiède ; mais alors il fait un mets très - médiocre. On ne l'estime point dans le nord pour faire du *hack-fish* ni du *hengfish* ; on en fait cependant , mais il n'est pas d'un débit avantageux.

(24.) On pratique dans quelques provinces de la France une manière de faire sécher le merlan , qui , si elle lui ôte une partie de son volume & de sa délicatesse , lui donne en revanche un goût plus fin & plus relevé qui le fait encore rechercher. Elle consiste à vi-

der le poisson , & à lui ôter les yeux que l'on remplace par deux grains de sel , puis on le suspend pour quelques jours à la cheminée. Il n'en faut pas davantage pour saler suffisamment tout le corps du poisson , & pour le conserver.

ARTICLE V.

Du meulenar ou meulenaer , en Hollande , molenaar.

1130. ON pêche à Dunkerque , dans la rade , même dans le port , un petit poisson qu'on y nomme *mulenard*. Comme les Allemands appellent *mulen* les poissons du genre des *afellus* , & que *art* signifie dans la même langue *sorte* , ne pourrait-on pas soupçonner que de *mulen - art* , on aurait fait par abréviation *mulenart* , auquel cas ce nom signifierait simplement , poisson du genre des *afellus* ? Mais M. Danglemont , commissaire général de la marine à Dunkerque , où l'on prend beaucoup de ces petits poissons , me marque que les Flamands le nomment *meulenaerts* , expression qui signifie , suivant l'idiome du pays , *meunier* , & non pas petit *merlan* , puisque ce poisson s'appelle en flamand *wittynk* ; cependant le *meulenaerts* ressemble en tout à un merlan , & en est véritablement un jeune.

1131. DANS les mois de juin , juillet & août , lorsqu'il n'a que quatre à cinq pouces de longueur , on le nomme *meulenaerts* ; mais il grandit à mesure qu'on avance dans la saison , & alors on le nomme *merlan* , ou plutôt en flamand *wittynk* ; il est fort blanc , ce qui le fait nommer *meunier* ou *meulenaerts* en flamand. Comme il est très-délicat , on ne peut le transporter ; mais il est estimé dans les ports de mer & aux environs. On les frit comme les éperlans , & on les sert en nombre dans un plat : on les pêche avec des haims , & les petites cordes , la plupart tendues sur palots. Comme il se corrompt très-promptement , à mesure qu'on le détache des haims , on le met dans des seaux remplis d'eau de mer , pour le vendre en vie.

 CHAPITRE IV.

De l'anon de haute-Normandie ; aigresin ou egresin de Bellon ; égresin ou églesin à Dunkerque ; doguet ou guellekens en flamand ; borra-chota ou morue de Saint-Pierre des Basques ; schelfish de l'Europe septentrionale ; gadus dorso tripterygio , ore cirrato , corpore albicante , maxilla superiore longiore , cauda parum bifurca. Artedi. Asellus antiquorum. Hadock. Willughby.

1132. J'AVAIS vu & mangé ce poisson sur nos côtes ; j'en avais même le beau dessin que j'ai fait graver , *pl. X, fig. 2* ; néanmoins je desirais encore l'avoir

l'avoir en nature, pour m'assurer de l'exactitude de ma description. M. Magin, ingénieur de la marine, a bien voulu m'en envoyer de Fescamp ; M. le Testu, trésorier des invalides de la marine, m'en a envoyé de Dieppe ; & M. Cleron, professeur d'hydrographie au Havre, m'en a fait parvenir une esquisse & une description : ces secours me mettent en état de parler positivement de ce poisson.

1133. C'EST dans les mois de janvier & février qu'il paraît un peu abondamment dans la Manche, principalement du côté de Dunkerque, & dans ce tems aussi on en voit quelques-uns à la halle de Paris.

ARTICLE PREMIER.

Description d'un aigrefin de grandeur médiocre.

1134. ON prend beaucoup de ces poissons qui ont moins d'un pied de longueur, mais il y en a aussi de plus grands que celui que nous allons décrire, car on m'a assuré qu'on en trouvait qui avaient deux pieds & plus.

1135. LES pêcheurs de Dunkerque assurent que plus ils vont au nord, tirant vers l'est, plus les aigrefins sont gros, & que dans les mers du nord on en prend qui ont jusqu'à trois pieds. Quoi qu'il en soit, celui que nous décrivons avait quinze à seize pouces depuis A jusqu'à B ; sa largeur en C à l'aplomb de D près de l'anus était de trois pouces deux lignes.

1136. LA longueur de la tête depuis l'extrémité de la mâchoire supérieure A jusques derrière l'opercule des ouies auprès de S, était de trois pouces onze lignes ; c'est environ un quart de la longueur du poisson : sa largeur en F, G, vis-à-vis l'œil était de deux pouces six lignes ; de l'extrémité A de la mâchoire supérieure jusqu'au centre de l'œil, il y avait un pouce cinq lignes. La prunelle de l'œil était bleu-foncé, & tout l'œil était, comme à presque tous les poissons de ce genre, couvert d'une membrane transparente. La mâchoire supérieure était d'environ deux lignes plus longue que l'inférieure. La plus grande ouverture que la bouche pouvait avoir, était d'un pouce trois lignes de A en H. La langue était fort petite & douce au toucher.

1137. EN fourrant le doigt bien avant dans la bouche, on sentait des éminences cartilagineuses qui étaient garnies d'aspérités. Les bords de la mâchoire supérieure étaient garnis de plusieurs rangs de dents fines, distribuées irrégulièrement. La mâchoire inférieure était bordée d'un rang de dents un peu plus sensibles, & avec le doigt on sentait des aspérités au palais. Plusieurs auteurs ont dit que l'aigrefin n'avait point de dents. Apparemment

qu'ils ne reconnaissent pas pour être des dents les aspérités dont nous venons de parler.

1138. LA forme du corps de ce poisson ressemble assez à celle du lieu de Bretagne. Quelques-uns paraissent un peu plus ventrus ; mais on fait que la grosseur des poissons varie suivant qu'ils sont remplis d'œufs ou de lait, ou encore quand étant fort gras, leur foie est gros.

1139. LE dos est garni de trois ailerons M, N, O, disposés comme ceux du lieu : seulement j'ai observé sur plusieurs que le premier rayon de l'aileron du côté de la tête était beaucoup plus long que tous les autres. Il a aussi sous le ventre derrière l'anus, deux ailerons P, Q, comme le lieu ; l'aileron de la queue B est fourchu. Plusieurs auteurs disent qu'elle est coupée quarrément ; mais je l'ai vue fourchue dans ceux que j'ai été à portée d'examiner ; je présume qu'ils confondaient l'aigrefin avec le tacaud, & effectivement j'ai lieu de soupçonner que l'aigrefin de Flandres est le tacaud de la Rochelle.

1140. JE ne fais pas s'il est vrai que les Dunkerquois le nomment *schell-vis* ou *schelfish*, qu'on dit signifier poisson à écailles. Il est vrai qu'il en a, mais elles sont petites, & quelques-uns font dériver ce nom de ce que la chair se leve par écailles. La couleur sur le dos est brune, ainsi que les ailerons du dos. Cette couleur s'éclaircit peu à peu en approchant du ventre ; la raie latérale S, T, qui s'étend des ouies à l'aileron de la queue, n'est pas fort courbe, elle est noire : la couleur brune du dos du poisson s'étend jusqu'à cette raie, au-dessous de laquelle elle devient plus claire ou moins brune, s'éclaircissant peu à peu jusqu'au ventre, & à mesure qu'elle s'éclaircit, elle prend un brillant argenté.

1141. AU-DESSOUS de l'aileron M du dos, le plus près de la tête, il y a une tache I, brune, assez large, qui s'étend depuis le dessous de la raie longitudinale jusques sous la haute nageoire K du derrière des ouies. Cette tache très-apparente, est fort gluante lorsque le poisson est frais. Les nageoires L de dessous le gosier, sont moins grandes que celles des ouies K. A la symphyse du menton H, on apperçoit presque toujours un barbillon très-court. Quelques-uns n'en ont point ; peut-être l'ont-ils perdu.

1142. AUX uns l'opercule des ouies fait vers S un angle saillant, qui forme une espèce de pointe ; à d'autres cette partie est arrondie.

1143. TOUS les auteurs disent qu'il y a sur les opercules des veines rouges qui semblent des vers de terre ; je n'ai pas fait cette observation. L'os de la tête en X est creusé & forme entre les deux yeux une large gouttière. Au contraire, derrière F, l'os du crâne se relève au milieu, & fait une saillie en cet endroit. Le crâne est fort dur : je crois que c'est cette saillie que plusieurs auteurs ont indiquée comme une crête.

1144. COMME le dos de ce poisson est brun , tirant au bleu , & que cette partie est bordée par la raie longitudinale S , T , qui est noire , les pêcheurs joignant à cela des taches I , ont comparé cette espece de croix à celle qu'on apperçoit sur le dos & les côtés des ânes , ce qui les a engagés à nommer ce poisson ânon. Oserait-on soupçonner que ce serait ce poisson qui aurait engagé à nommer *asellus* tous ceux de son genre ?

1145. LA chair de l'ânon se leve par feuillets. On prétend que ceux qu'on trouve sur des fonds vaseux sont mal sains ; au lieu que ceux qu'on prend sur les fonds de roche & de sable sont estimés de facile digestion. L'extrémité des ailerons , sur-tout de celui de la queue , est d'une couleur plus brune que le reste. La membrane branchiale excède l'opercule en - dessous vers la gorge , & a six ou sept rayons ou côtes.

1146. LA vésicule du fiel est petite , placée le long de l'estomac qui est long , & au-dessous on apperçoit beaucoup d'appendices vermiculaires. Les nervures des ailerons & des nageoires sont assez fortes & sensibles du côté où elles sont plus longues ; mais ensuite elles deviennent plus courtes , & sont si fines , qu'il n'est pas possible de les compter ; c'est pourquoi nous ne ferons ici aucune mention de leur nombre.

Caractères distinctifs de l'aigrefin d'avec plusieurs autres poissons.

1147. L'aigrefin ressemble assez au lieu de Bretagne par la forme de son corps & la position des ailerons , ainsi que des nageoires ; mais il se distingue du lieu , 1°. par les taches brunes ou noires I ; 2°. par les raies latérales qui sont fort noires & moins courbées ; 3°. par la couleur du dos qui est plus foncée ; 4°. parce que les lieux n'ont point de barbillon au menton , & que la plupart des aigrefins en ont un , à la vérité fort petit ; 5°. parce que le lieu a la mâchoire d'en-bas beaucoup plus longue que celle d'en-haut , au lieu que l'aigrefin a la mâchoire d'en-haut un peu plus longue que celle d'en-bas ; 6°. enfin , comme nous l'avons déjà dit , les aigrefins sont ordinairement plus ventrus & plus applatis du côté de la tête que les lieux. La tache brune I , la couleur noire de la ligne S , T , l'échancrure de l'aile B de la queue , suffisent pour distinguer l'aigrefin des petites morues franches.

De la pêche de l'ânon ou aigrefin.

1148. CE poisson se trouve rarement dans la Manche ; il est plus commun dans la mer d'Allemagne où l'on en prend toute l'année de médiocre grosseur ; cependant il en paraît quelquefois l'été de petits bancs dans la Manche , mais ils ne sont pas gros & sont peu estimés ; on fait plus de cas

de ceux qu'on voit à Dunkerque, depuis novembre jusqu'en février, où on les prend comme les lieux, soit avec des filets, soit avec des haims. Les pêcheurs Basques disent qu'il n'est pas fort abondant sur les côtes de Saint-Pierre, de Miquelon & de Port-à-Choix; mais qu'à l'isle Royale il y en a de grands comme des morues.

1149. COMME ce poisson se nourrit de petits crabes, on le trouve fréquemment dans les roches; mais sa voracité fait qu'il mord avidement à l'hameçon, ce qui désespère les pêcheurs, qui aimeraient beaucoup mieux prendre de la morue franche. Ce poisson chasse le hareng, & quand il s'en est nourri pendant quelque tems, il est gras & très-bon. Les chiens & les flétans lui font la guerre, & le forcent à se retirer dans des anes où l'on peut en prendre une grande quantité. Quand les pêcheurs de morue manquent de capelans & de harengs, ils amorcent leurs haims avec de petits aigrefins.

Préparation & usage qu'on fait des aigrefins.

1150. QUAND on prend de grands aigrefins sur les Bancs, on les sale comme la morue; mais ils sont beaucoup moins estimés, leur chair devenant très-dure en se desséchant; aussi ne se vendent-ils qu'avec le rebut. Anderson dit qu'on ne peut en faire ni de bon *blackfish* ni de bon *hengfish*. Les petits qu'on prend dans la Manche avec le hareng, se mettent dans les mêmes paniers, & se vendent sans distinction. On les apprête aussi dans les cuisines comme le merlan; quelques-uns le trouvent très-bon & l'estiment le meilleur poisson de son genre; d'autres donnent la préférence au merlan, & peut-être cette variété de sentimens vient-elle des différentes nourritures qu'ils ont rencontrées.

A R T I C L E II.

De la goberge.

1151. ON ne m'a jamais fait voir sur nos côtes de poissons sous le nom de *goberge*; cependant M. Deshayes, commissaire de la marine à Granville, m'a écrit que les pêcheurs de son département en prenaient quelquefois, mais rarement; que s'il pouvait s'en procurer, il m'en enverrait une description exacte. Comme je ne l'ai point reçue, je suis obligé de m'en rapporter aux idées que les pêcheurs en donnent, quoique je n'y aie qu'une médiocre confiance.

1152. Ils conviennent tous que ce poisson à écailles est du genre des

morues, & semblable au lieu de Bretagne par le nombre & la position des ailerons, ainsi que des nageoires. Ils assurent qu'il a trois ailerons sur le dos; mais ils sont incertains s'il y en a un ou deux sous le ventre; ils le disent seulement plus large & plus ventru que le lieu; sa bouche n'est pas grande; ses dents sont petites; ses yeux grands; son foie est gros & rend beaucoup d'huile; sa chair est plus ferme que celle du merlan, & plus délicate que celle de la morue franche.

1153. LES pêcheurs Basques, qui le nomment *goberia*, disent qu'il y a des parages de l'Amérique septentrionale où l'on en prend beaucoup, pendant que dans d'autres il n'y en a presque pas. Quand ils en prennent, ils les préparent comme la morue franche; mais au retour les goberges sont mises au rebut, & ne se vendent que la moitié de la morue franche.

1154. M. de la Courtaudiere, commissaire de la marine à Saint-Jean-de-Luz, m'écrit que, suivant les pêcheurs, la goberge ressemble au poisson que les Basques nomment *borrachota*, ou morue de Saint-Pierre; & d'autres m'ont assuré que la goberge a des taches noires derrière les ouies qui lui font donner le nom de *poisson de Saint-Pierre*. D'après toutes ces informations, il me paraît très-vraisemblable qu'on nomme *goberge*, de grands aigrefins ou ânonns; mais c'est un simple soupçon.

C H A P I T R E V.

Du tacaud à la Rochelle; baraud-gode au Havre & à Dieppe; poule de mer à Fescamp; petite morue fraîche à Paris; malcot à Brest; guitau en Breton: gadus dorso tripterygio, ore cirrato, longitudine ad latitudinem tripla, prima ani pinna ossiculorum, triginta. Artedi. Afellus mollis latus. Willughby.

1155. LE poisson dont nous allons nous occuper est incontestablement de la famille des morues, puisqu'il est à arêtes & à écailles, qu'il a trois ailerons sur le dos A, B, C, *pl. X, fig. 3*, deux sous le ventre derrière l'anus D, E, deux nageoires derrière les ouies F, & deux sous la gorge G, l'aileron de la queue H coupé presque quarrément, & un barbillon I au menton.

A R T I C L E P R E M I E R.

Description du tacaud par ses parties extérieures.

1156. ON pêche à Oleron dans le mois de juillet des tacauds qui n'ont

que quatre à cinq pouces de longueur; mais ils sont jeunes, & doivent devenir plus gros; car il y en a dans une saison plus avancée qui ont près d'un pied. Celui que nous allons décrire avait neuf pouces six lignes de longueur totale, K H; sa plus grande largeur en L M était de trois pouces forts. Sa largeur était donc à peu près le tiers de sa longueur, ainsi que le dit la phrase d'Artedi; & comme sa plus grande épaisseur n'était que de treize à quatorze lignes, on voit que le tacaud est plus aplati que tous les autres poissons de la famille des morues dont nous avons parlé. Il est aussi plus court, relativement à sa largeur. Sa tête, depuis le bout du museau P jusqu'à l'articulation de la nageoire branchiale Q, était environ le quart de la longueur totale P H.

1157. L'OPERCULE des ouies est formé de plusieurs pièces; il se termine en arrière par plusieurs sinuosités. La membrane branchiale a six ou sept côtes; elle s'étend jusques sous la bouche. Le museau est assez gros; la mâchoire supérieure est plus longue que celle d'en-bas. Le crâne est court, relevé, & se termine à la hauteur des yeux. Le museau plus arrondi que pointu, présente une éminence qui s'élève entre deux sillons, au-delà desquels & fort près des yeux sont les narines. La bouche étant ouverte autant qu'elle peut l'être, a environ deux pouces de O en P.

1158. LE bord de la mâchoire O est hérissé d'aspérités. Il en est de même de la mâchoire supérieure P, excepté que ces aspérités occupent une plus grande largeur. On remarque au fond du palais deux éminences cartilagineuses, dures & de forme à peu près d'un fer à cheval, qui sont garnies d'aspérités. La langue paraît un peu plus épaisse & plus détachée que dans le lieu & le merlan, & la racine est garnie d'aspérités qui correspondent aux os triangulaires du palais dont nous venons de parler. Ce poisson a quatre branchies de chaque côté qui sont garnies de tubercules, comme aux autres poissons que nous avons décrits, c'est-à-dire que le premier a seul un rang de dents qui n'ont qu'une demi-ligne de longueur.

1159. A la pointe de la levre inférieure O est un barbillon I, qui a environ trois quarts de pouces de longueur, & se termine en pointe. Le tour de la bouche est garni d'une membrane assez mince, qui se divise en deux, & dans laquelle est un cartilage au moyen de quoi la membrane se déploie & se retire à volonté, ou, si l'on veut, la mâchoire supérieure est composée de plusieurs pièces contenues dans une membrane. C'est à celles de devant que sont attachées des dents fines, aiguës, assez écartées les unes des autres, au moyen de cette membrane la mâchoire supérieure a la liberté de se porter en-avant & en-arrière, suivant la volonté du poisson, & il semble que la mâchoire d'en-bas n'a que la facilité de s'abaisser & de se relever.

1160. LES yeux sont grands, ayant sept à huit lignes de diamètre, élevés sur la tête, la prunelle est large & noire, l'iris jaune citron ; cet organe est couvert d'une membrane transparente qui paraît susceptible d'extension. Ce poisson, comme nous l'avons dit, est fort large relativement à sa longueur. Le dos est charnu & garni de trois ailerons. Le premier commence à peu près à deux pouces en arrière des yeux, & se termine par une longue pointe A ; on y compte dix à douze rayons. Le second aileron B, occupe une plus grande longueur sur le dos. Les rayons, en s'inclinant vers l'arrière, forment avec le précédent, un angle rentrant L très-ouvert, puis déclinant peu à peu, il se termine en pointe moussée ; il a vingt-deux à vingt-trois rayons. Le premier rayon du troisième aileron C, est fort incliné vers l'arrière, & tous les autres diminuant graduellement de longueur, l'aileron entier prend une forme à peu près triangulaire : il est composé de dix-huit à vingt rayons.

1161. LA membrane qui unit les rayons des deux premiers ailerons, est épaisse & cependant mollette ; celle du dernier C, est mince & aisée à déchirer. L'aileron de la queue est légèrement creusé en arc ; mais comme la membrane se déchire aisément, souvent elle paraît échancrée en triangle. Tous ces ailerons sont bordés de brun, & quelquefois liserés de blanc : cette couleur générale est un gris très-foncé ; mais le second aileron du dos a souvent une teinte rouge.

1162. L'ANUS M, est placé vers le tiers de la longueur totale du poisson, en partant de l'extrémité du museau. Il y a deux ailerons entre l'anus & le commencement de l'aileron de la queue ; le plus près de l'anus D, forme à peu près une demi-ellipse ; il est composé de vingt-huit à trente rayons ; il est gris cendré, bordé de blanc ; l'aileron E, qui suit, est plus charnu, & a une légère teinte de rouge ; il est formé d'une vingtaine de rayons, & ressemble assez par sa forme & sa position au troisième aileron C du dos.

1163. DERRIERE chaque ouïe, à peu près vers le milieu, est une nageoire F, qui a environ deux pouces de largeur, & se termine en pointe. Sur l'articulation de cette nageoire, on aperçoit une petite tache brune ou bleutée Q, très-différente de celle de l'anon : cette nageoire est composée de quatorze à seize rayons. Plus bas & presque sous la gorge, sont deux autres nageoires G, formées de cinq à six rayons fort déliés, qui sont d'inégale longueur. Entre ces rayons il y en a deux bien plus longs que les autres.

1164. LES lames pectinées des branchies sont assez larges ; leurs supports osseux, ou les côtes branchiales, ont leurs intervalles garnis de dents très-ferrées, courtes & larges, qui s'engrenent mutuellement d'un support à

l'autre ; au-dessus du rang d'en-haut est une bordure de dents fines , écartées les unes des autres , assez longues , un peu courbes , & toutes mobiles.

1165. LA peau est ferme , les écailles petites y sont fort adhérentes ; la couleur du dos est d'un brun verdâtre , les côtés sont variés de différentes couleurs tendres , le ventre est blanc ; mais ces couleurs changent peu de tems après que le poisson est mort. La raie latérale qui prend sa naissance au-dessus des nageoires branchiales ou aux yeux , descend en formant une petite courbure , pour gagner la moitié de la largeur du poisson qu'elle sépare en deux , & va se terminer à la queue.

A R T I C L E II.

Description du tacaud par ses parties intérieures.

1166. LA chair est blanche , tendre ; elle se détache par feuillets quand elle est cuite , elle a peu de goût & se corrompt aisément , ce qui fait qu'on n'en apporte à Paris que l'hiver. Le foie est rouge-pâle , divisé en deux lobes , menus & longs. L'estomac est fort large relativement à la taille du poisson ; on trouve dedans de petits crabes gros comme des avelines , & de petits poissons. La rate est très-petite , rouge & triangulaire ; le dessous du pylore est fort garni d'appendices vermiculaires. La vessie pneumatique revêt la partie postérieure de l'abdomen ; elle est grande , blanche & d'un tissu médiocrement ferme.

1167. IL y a certainement dans les poissons , comme dans les autres espèces d'animaux , des variétés ou de légères différences qui consistent dans la couleur & la grosseur ; quelques-uns semblent un peu plus allongés que les autres ; c'est pourquoi quelques pêcheurs ont dit à M. le Roy , commissaire à Brest , qu'il y avait de la différence entre le tacaud & le malcon de Brest , quoiqu'on n'en fasse point à la poissonnerie. De même il y en a qui veulent regarder comme des poissons différens le tacaud & la gode ; mais en comparant avec soin les notes que j'ai reçues de M. le Roy de Brest , de M. Villehéliot de la Rochelle , qui m'en a envoyé un très-beau dessin , de M. le Testu de Dieppe , & de M. Cleron du Havre , &c. de plus avec les poissons qui m'ont été envoyés , & ceux que j'ai fait acheter à la halle de Paris , j'ai trouvé les différences si peu considérables , que je n'ai pas cru qu'il fût possible de les rendre sensibles dans des dessins , ni même par des descriptions. Nous avons bien remarqué que le nombre des rayons qui forment les ailerons d'un tacaud & d'une gode n'est pas exactement le même ; mais comme nous l'avons dit plus d'une fois , le nombre des rayons n'est point constant dans tous les individus

vidus d'une même espece. Une seule chose m'a fait hésiter sur l'identité de ces poissons, c'est que dans certains endroits, on met les godes au nombre des bons poissons, & presque par-tout on les méprise; mais il en est de même de presque tous les poissons. Le merlan qu'on estime fort à Paris & dans les ports de la Manche, est réputé très-médiocre ailleurs.

A R T I C L E III.

Caractères distinctifs de la gode avec la morue franche, le lieu, le merlan, & l'aigrefin.

1168. LA gode ou le tacaud ne peut être confondu avec la morue franche, même avec les jeunes, étant beaucoup plus court, plus large & plus applati. On ne peut le confondre non plus avec le lieu, puisqu'il a un barbillon; il a la mâchoire supérieure un peu plus longue que l'inférieure, le lieu a l'inférieure plus longue; il a une tache noire à l'articulation de la nageoire branchiale, le lieu n'en a point; l'aileron de la queue est plus fourchu au lieu & à l'anon qu'au tacaud qui l'a presque coupé quarrément. La tache de l'anon est fort différente de celle du tacaud, tant par sa grandeur que par l'endroit où elle est placée; enfin, la forme de ces poissons ne se ressemble point, non plus que leurs couleurs. J'ai vu des tacauds où la marque brune de l'articulation de la nageoire branchiale était beaucoup plus petite qu'à d'autres, & je crois me rappeler d'en avoir vu quelques-uns qui n'en avoient point. J'ai aussi vu des tacauds qui au sortir de l'eau avoient presque tout le corps argenté comme le merlan.

1169. WILLUGHBY ne parle point du barbillon du menton dans sa description; mais il est représenté dans sa figure, qui est une des meilleures qu'on trouve dans son ouvrage. Il se distingue du merlan, parce qu'il est plus large & moins épais; de plus, il a un barbillon au menton, & le merlan n'en a point.

A R T I C L E IV.

De la pêche du tacaud.

1170. ON en prend toute l'année sur nos côtes; mais la saison où ils sont estimés les meilleurs, sont les mois d'octobre, novembre, décembre & janvier. On en trouve dans les parcs, dans les filets qu'on tend à la côte, les traux, les manches, les verveux; on en prend dans les nasses & bouraques qu'on emploie pour pêcher des crustacées, & aussi aux haims, en un mot, dans tous les filets qu'on tend pour prendre les lieux, les merlans, &c.

Quelques-uns même s'engagent dans les manets avec les maquereaux ; mais rarement , parce que la plupart sont trop gros. Ce poisson se plaît dans les rochers : un pêcheur a assuré M. le Roy , qu'entre les roches du Tolinguet , au - dessus de la rade de Brest , il en avait pris une quantité prodigieuse , jusqu'à cent & cent cinquante en une pêche ; & que cette abondance avait duré assez long-tems. Ce poisson s'apprête dans les cuisines comme les lieux & les merlans.

1171. J'AI reçu de la Manche une description sommaire , mais bien faite , de la gode. Elle était faite sur de petites godes , grosses comme des harengs. Cette description cadre fort bien avec la nôtre ; mais il y est dit que ce poisson n'a pas de barbillon. A cette occasion , je me rappelle d'avoir dessiné & décrit un poisson acheté pour gode à la halle de Paris , lequel n'avait point de barbillon. En ferait-il des godes comme des anons , dont quelques-uns n'auraient point de barbillon , pendant que d'autres en auraient ? Si cela est , cette différence dépend-elle de l'âge , du sexe ? Ou ces poissons sont-ils sujets à perdre le barbillon par différens accidens ? C'est ce que je ne puis décider ; mais je puis assurer que toutes les godes , tacauds , baraux , &c. qu'on m'a envoyés des différentes provinces , avaient un barbillon assez long ; & peut-être que ceux qui n'avaient pas de barbillon , étaient de jeunes lieux qu'on prenait pour des godes , à cause de leur petite taille.

A R T I C L E V.

Du fergat d'Olonne.

1172. LE fergat qu'on pêche aux Sables , ressemble beaucoup au tacaud , à cela près qu'il est plus petit , n'ayant pour l'ordinaire que six pouces de longueur , rarement neuf. On en prend quelques-uns l'hiver à la drague. Il aborde à la côte au mois de mai , & même l'hiver quand il fait doux ; alors on en pêche dans les roches , & quantité dans le port même des Sables , où il séjourne jusqu'au mois d'août , tems auquel il se retire. Lorsque l'air est frais , on va le chercher le matin & le soir dans les fonds. Au milieu du jour quand il fait beau soleil , il s'approche de la surface de l'eau , où on le prend à la ligne avec des haims amorcés de vers. Sa chair qui ressemble assez à celle du barau , est plus ferme & a plus de goût. Il reste à savoir si ce poisson ne serait pas de jeunes tacauds : je soupçonne qu'il n'a point de barbillon ; & si cela est , il serait plus convenable de l'appeller avec les Olonnais *merlan fergat*.



C H A P I T R E V I.

Du capelan de la Méditerranée ; anthiæ species secunda. Rond. Gadus dorso tripterygio, ore cirrato, corpore sexunciali, ano in medio corporis. Art. Afellus mollis minor ; afellus omnium minimus. Willug.

1173. RONDELET ne donnant point une description exacte du capelan, & la figure qu'on trouve dans son ouvrage ne s'accordant ni avec l'idée qui j'avais conservée de ce poisson qui est commun en Provence, ni avec la description de Willughby, puisque cette figure représente un poisson aussi plat qu'une plie, & un seul aileron derrière l'anüs, ce qui ne se trouve dans aucun des *gadus* triptérygiens d'Artédi, j'étais porté à croire que la figure de Rondelet n'était point exacte; mais d'un autre côté, j'avais peine à me persuader qu'un auteur qui avait fait une étude très-suivie des poissons de la Méditerranée, eût commis des fautes aussi considérables à l'occasion d'un poisson très-commun dans cette mer. Pour me tirer de cet embarras, j'ai eu recours à M. Poujet, fils du lieutenant général de l'amirauté de Cette, qui a beaucoup de connaissances en tout genre, & particulièrement dans la partie de l'histoire naturelle qui regarde les poissons.

1174. TOUTES mes incertitudes sont dissipées, au moyen d'une description très-exacte que M. Poujet a bien voulu me donner du capelan de la Méditerranée : elle m'affermir dans les idées que j'avais conservées de ce poisson ; elle justifie la description de Willughby, & prouve que la figure de Rondelet est très-infidelle.

A R T I C L E P R E M I E R.

Description du capelan de la Méditerranée.

1175. LA plupart de ces capelans ne pèsent que quatre à cinq onces, & beaucoup n'ont que six à sept pouces de longueur ; celui que M. Poujet a décrit, en avait huit & demi ; on en pêche quelques-uns de plus grands. La largeur à l'à-plomb de l'anüs, est de deux pouces trois lignes, à l'endroit où se termine le second aileron dorsal quinze lignes, & six lignes près la naissance de l'aileron de la queue. Ainsi ce poisson est, proportionnellement à sa grandeur, plus large que le merlan de la Manche ; sa forme approche plus de celle de la gode ; il a un barbillon au menton. De l'extrémité du museau au bord des opercules des ouies, il a deux pouces, ce qui établit la longueur de la tête ; la mâchoire supérieure excède un peu celle d'en-bas qui est terminée par un barbillon assez considérable.

1176. ON apperçoit auprès des yeux, deux narines de chaque côté, qui sont assez ouvertes. Ses yeux sont grands, leur iris est argenté, ils sont couverts d'une membrane transparente. La bouche est assez grande proportionnellement à la petite taille de ce poisson; elle est garnie de petites dents ou aspérités jusques dans la gorge. La couleur du dos est un roux-clair, le ventre d'un blanc sale & argenté, l'un & l'autre brillans: ses écailles sont si petites, que plusieurs auteurs ont décidé qu'il n'en avait point. Les lignes des côtés sont près du dos & presque droites; l'an us est à peu près au tiers de la longueur du poisson. Le dos est garni de trois ailerons; le premier qui est à l'à-plomb de l'an us a douze rayons, le seconde vingt, & le troisieme dix-sept. Il y a sous le ventre, derriere l'an us, deux ailerons; le plus voisin de l'an us a vingt-sept rayons, l'autre dix-sept. L'aileron de la queue qui brunit par le bout, est un peu en croissant, & formé de vingt-huit rayons. Chacune des nageoires de derriere les ouies a treize rayons; on n'en compte que six aux nageoires de dessous la gorge. La membrane branchiale a de chaque côté sept rayons ou côtes. La chair de ce petit poisson est tendre, délicate & de bon goût. On l'apprete dans les cuisines comme le merlan.

A R T I C L E I I.

De la pêche du capelan.

1177. ON pêche ce poisson de bien des façons différentes; mais en Provence, on en prend beaucoup avec le bregin & le gangui, que nous avons amplement décrits, savoir, le gangui, seconde section de la premiere partie, & le bregin, troisieme section. Il est bon de prévenir que ce poisson qu'on nomme *capelan* dans la Méditerranée, est très-différent du capelan qu'on emploie dans l'Amérique septentrionale pour amorcer les haims pour la pêche de la morue; on en jugera par la description que nous donnerons de celui-ci à la fin de cette section. Le capelan de Provence ressemble beaucoup à la gode; cependant je n'ose décider que ce soit de jeunes godes.

C H A P I T R E V I I.

Du grand merlus de Bretagne, appelé par quelques-uns merluche; merlan de la Méditerranée: gadus dorso dipterygio, imberbis, maxilla inferiore longiore. Artedi. Asellus primus sive merlucius. Willug. Rond. Je crois qu'on l'appelle dans le nord wittling.

1178. NOUS avons dit au commencement de cette section, dans laquelle nous nous sommes proposé de parler de la morue, & des poissons

qu'on regarde comme étant de la même famille, qu'on divise ces poissons en deux classes générales : une qui est formée de poissons qui ont trois ailerons sur le dos, & ceux-là ont un rapport plus immédiat avec la morue, comme on en peut juger par ce que nous en avons dit ; ceux de la seconde classe n'ont que deux ailerons sur le dos, leur rapport avec la morue est plus éloigné : nous allons maintenant nous en occuper.

1179. ON comprend dans cette classe le merlus, parce que par la forme de son corps il ressemble assez à quelques-uns des *gadus* dont nous avons parlé ; mais il en diffère beaucoup par la figure & le nombre de ses ailerons. En général, il est assez rond ; son corps ainsi que sa tête sont un peu allongés, ce qui fait que quelques-uns ont cru lui reconnaître la forme du brochet, & ont prétendu que le terme de merlus ou *merlucius* venait de *maris lucius*, brochet de mer. Quoi qu'il en soit de cette étymologie qui paraît un peu forcée, ce poisson est fort commun dans l'Océan & dans la Méditerranée, où on le nomme *merlan* ; les gros se nomment en patois provençal *hardots*, ce qui revient à l'âne. Comme j'en ai beaucoup mangé à Marseille & à Toulon, j'étais très-persuadé qu'il différait du merlan de l'Océan, & il me paraissait avoir du rapport avec le merlus que j'avais vu en Bretagne ; mais pour en être plus certain, je me suis adressé à Narbonne à M. Gautier, & à M. Poujet à Cette, & ayant d'un autre côté des notices de ce poisson de toutes les côtes de l'Océan, particulièrement de M. Bourhis au Port-Louis, & comparant les dessins que j'avais du merlus de l'Océan, avec ceux du merlus de la Méditerranée, je n'ai plus eu aucun doute que ce ne fût le même poisson, auquel on avait donné des noms différens.

ARTICLE PREMIER.

Description du merlus par ses parties extérieures.

1180. ON en prend de fort grands, sur-tout dans l'Océan, ce qui fait que plusieurs auteurs disent qu'il est plus grand que le cabillaud ; c'est pour quoi Gérard Morcator l'appelle *merlus major* ; mais on en prend un bien plus grand nombre de petits. Celui que nous allons décrire, avait un peu plus de trois pieds de longueur totale A B, *pl. X*. La tête A C, est assez large, mais aplatie, & finit un peu en pointe ; sa longueur depuis le bout du museau jusques derrière les ouies, était de neuf pouces. Il avait un peu plus de cinq pouces d'épaisseur vers D E, & quatre pouces & demi vers F G, deux pouces six lignes en H B ; ainsi le corps de ce poisson se termine en pointe.

1181. L'ouverture de la bouche est grande ; la mâchoire d'en-bas A, est un peu plus longue que celle d'en-haut N ; elle n'a point de barbillons.

elles font l'une & l'autre garnies de dents, dont un rang qui font rangées comme celles d'un peigne, font immobiles, & ensuite un rang de dents mobiles : les unes & les autres font un peu crochues. Au haut du palais est un cartilage en croissant, garni de dents, dont celles du bord font immobiles, & celles du milieu mobiles. Je crois qu'au fond du gosier il y en a encore qui font garnies d'aspérités ; il n'y en a point sur la langue. Les yeux font grands, l'iris est jaune couleur d'or, cet organe est couvert d'une membrane transparente.

1182. CE poisson a deux ailerons sur le dos ; un petit D F, qui avait trois pouces de large à son attache au corps, était formé de neuf ou dix rayons ; le plus long rayon était du côté de D, il avait deux pouces dix lignes de longueur, les autres allaient en diminuant, de sorte que celui du côté de F était très-court. Le second aileron qui commence en F au-dessus de l'anus G, & se prolonge jusqu'en I, fort près de la naissance de l'aileron de la queue, était formé d'environ trente-huit rayons à peu près égaux jusqu'au vingt-cinquième ; la longueur du plus long était de deux pouces ; mais vers cet endroit K, ils augmentent de longueur au point d'être d'environ un quart plus longs que les autres, & d'avoir deux pouces neuf lignes, après quoi ils vont en diminuant jusqu'à la fin I.

1183. L'AILERON G H du ventre commence derrière l'anus, il est placé exactement au-dessous du grand aileron du dos F I ; il a le même nombre de rayons, & lui est semblable, avec cette seule différence, que le premier rayon G est un peu moins long que ceux qui le suivent jusques vers O ; puis ils diminuent de longueur jusques vers P, & la partie P H se termine à peu près comme K I de l'aileron du dos. Il est bon de remarquer que les rayons des ailerons dont nous venons de parler sont liés par une membrane très-mince qui se déchire aisément, ce qui peut induire en erreur sur le nombre des ailerons tant du dos que du ventre.

1184. NOTRE poisson avait derrière chaque ouïe une nageoire L, qui avait quatre pouces six lignes de longueur, & était formée de douze rayons. Il y en avait deux autres M sous le ventre, assez près de la gorge, qui n'étaient formées que de six à sept rayons ; l'aileron de la queue B était coupé à peu près quatrément, il avait environ trois pouces ou trois pouces & demi de largeur ; l'anus G était plus près de la tête que de la queue, & à un tiers environ de la longueur du poisson. Les écailles de ce poisson font petites & minces, d'une couleur cendrée du côté du dos & de la tête, & font blanchâtres en approchant du ventre, ayant des reflets argentins ; mais ces couleurs changent peu de tems après que le poisson est mort.

1185. M. Gautier m'écrit que sur les côtes de Narbonne, ces poissons ont le dos gris-de-souris, & la tête ainsi que les nageoires plus brunes, mais

que le ventre est blanc sale. La ligne latérale part de l'angle supérieur des opercules des ouies , & va presque en ligne droite aboutir au milieu de la queue R.

A R T I C L E II.

Description du merlus par ses parties intérieures.

1186. IL y a quatre branchies de chaque côté , entre lesquelles est le cœur , qui est figuré comme un noyau de datte. Le foie est grand & ordinairement blanchâtre ; le fiel est verd , la vésicule est attachée au foie.

1187. L'ESTOMAC est grand , alongé , large à l'orifice , beaucoup moins par en-bas , au-dessous du pylore , il n'y a point d'appendices vermiculaires , mais une espece de sac qui est assez grand & qui en tient lieu. Les intestins font peu de circonvolutions ; la vessie pneumatique est grande , attachée à l'épine & aux côtes ; elle est en grande partie membraneuse , & paraît revêtue en-dedans d'une chair rouge & glanduleuse. Outre les arêtes qui forment les côtes , on apperçoit des apophyses épineuses qui sont courtes , larges , obtuses & cartilagineuses. Les reins sont grands , longs , & aboutissent à la vessie urinaire ; assez souvent le péritoine n'est pas blanc. Pour se former une idée plus exacte de l'anatomie de ce poisson , il faut jeter un coup-d'œil sur les figures de la planche X. (*)

1188. FIG. 1 , le poisson représenté en entier. A , la mâchoire inférieure qui est plus longue que la supérieure. N ; Q , l'œil qui est fort élevé sur la tête ; L , une des nageoires derrière les ouies ; M , une des nageoires de dessous la gorge ; C , le derrière de l'opercule des ouies ; D , le petit aileron du dos ; F-I , le grand aileron du dos ; K , la partie de cet aileron où les rayons sont plus longs ; G , l'anus ; G O P H , l'aileron du ventre B ; , l'aileron de la queue ; R S , la ligne latérale.

1189. FIG. 2 ; A , l'œsophage ; B , l'estomac ; C , le pylore ; D D , l'intestin ; E E , le foie renversé ; F , la vésicule du fiel ; G , la rate.

1190. FIG. 3 ; H H , la mâchoire supérieure ; L , un rang de dents immobiles ; L , un rang de dents mobiles ; K , K , deux autres rangs de dents placées au palais , dont les extérieures sont fixes , & les autres mobiles ; M , la mâchoire d'en-bas , dont les dents ont la même disposition.

1191. FIG. 4 ; N , l'estomac ; O , le pylore P ; un gros appendice ; Q , le duodenum.

1192. FIG. 5 ; R , le gros appendice ; P , fig. 4 , il est ouvert pour faire voir les feuillets dont il est garni intérieurement.

1193. La chair du merlus est fort tendre , même quelquefois mollassé &

(*) Les figures 2 , 3 , 4 & 5 ont été dessinées par M. de la Hire , & M. de Jussieu a bien voulu me les communiquer.

comme pâteuse ; néanmoins quand on prend ce poisson en bonne saison sur les fonds de roche & de gravier , & qu'il est frais , sa chair est de bon goût. Il n'en est pas de même quand on le pêche sur des fonds de vase , & lorsqu'il a été gardé un peu long-tems ; malheureusement il ne se trouve pas fréquemment sur les fonds durs , ce qui fait que ce poisson n'est pas généralement estimé ; néanmoins les Basques , les Catalans & les Espagnols en font cas lorsqu'il est frais ; mais il s'en faut bien que ce goût soit général : peut-être les fonds près des côtes d'Espagne sont-ils plus favorables que d'autres à la qualité de ce poisson. Quoiqu'on en prenne toute l'année , ils sont plus abondans & meilleurs depuis la mi-avril jusqu'au mois de juillet , que dans le reste de l'année , & il est probable que dans certaines saisons ils se retirent dans les grands fonds.

A R T I C L E I I I.

Maniere de pêcher les merlus.

1194. COMME ce poisson est très-vorace , on en prend avec des haims qu'on amorce avec des sardines , des lançons , d'autres petits poissons , ou avec des vers , même avec quelques especes de poissons du genre des seiches. Dans le département de Brest , la pêche des merlus se fait avec des bateaux du port de deux jusqu'à cinq tonneaux , montés par cinq ou sept hommes ; leur gréement ordinaire est de deux mâts & deux voiles quarrées : ils pêchent avec des haims , & tous les pêcheurs sont à la part.

1195. LA plus grande pêche du merlus se fait en Bretagne , à Audierne , Penmarck & à l'isle des Saints. On y emploie de grands bateaux dont l'équipage est de neuf à dix hommes ; ils pêchent ordinairement pendant la nuit à trois ou quatre lieues au large , les uns avec des haims , comme la morue , les autres avec des traux. Ces bateaux sont les mêmes que ceux qui servent pour la pêche des sardines , construits comme les Biscayennes ; l'avant est plus haut que l'arrière ; ils ne sont point pontés , ils ont seulement une petite tille à l'avant , & une à l'arrière. Pour cette pêche , ils ne prennent ordinairement qu'un mât : les lots se partagent également entre le bateau , le maître & les matelots. Pendant la pêche , deux hommes nagent continuellement , & se relevent toutes les heures. Si le bateau restait immobile , ils ne prendraient presque rien. Les lignes sont un fil de caret , à l'extrémité duquel est un plomb & un haim amorcé comme nous l'avons dit , & ils vont chercher leur poisson jusqu'à trente brasses de profondeur.

1196. LES Olonnais vont à deux ou trois lieues en mer , faire cette pêche avec leurs dragues , dont les mailles du filet ont un pouce & demi d'ouverture

verture en quarré ; leur saison est depuis le mois de novembre jusqu'à celui de mai. A la Tère-de-Buch, ils prennent des merlus avec le filet qu'ils nomment *peugue*. Nous l'avons décrit dans la premiere partie, seconde section. Les pêcheurs du Port-Louis font volontiers cette pêche avec des haims. En Provence, on prend les merlus avec le boulier ; la tartane, ou le filet qu'on nomme *bastude*, ou encore avec le palangrier ; toutes ces façons de pêcher sont détaillées dans la premiere partie, seconde section.

A R T I C L E IV.

Préparation & consommation de ce poisson.

1197. ON en vend de frais le plus que l'on peut ; c'est pourquoi on en transporte dans les bourgs & villages qui ne sont point au bord de la mer. Mais quand la pêche de ce poisson donne abondamment en Bretagne, on en fait sécher & on en sale, comme les lieux, qu'on transporte à Bordeaux, à la Rochelle & ailleurs.

Salaison du merlus.

1198. ON sale le merlus à peu près comme nous avons dit qu'on faisait la morue ; on tranche la tête, on l'ouvre ensuite depuis le col jusqu'à l'anus, on le vuide & on nettoie bien le ventre ; on ôte l'arête jusqu'à l'anus, ou bien pour le préparer à plat, on l'ouvre d'un bout à l'autre, & on emporte presque toute l'arête.

1199. DE quelque façon que le poisson ait été tranché, on le sale : pour cela on en fait un tas têtes contre queues, & on met beaucoup de gros sel entre tous les lits de poisson. Quand il a resté une ou deux fois vingt-quatre heures dans le sel, on défait les tas, & on lave les poissons dans de l'eau de mer. A mesure qu'ils sont bien lavés, on reforme de nouveaux tas, pour que le poisson s'égoutte de l'eau du lavage pendant trois ou quatre jours ; ensuite on l'étend sur le galet ou sur des pierres pour le faire sécher au soleil ; mais on a soin de retourner toutes les quatre ou cinq heures, jusqu'à ce qu'il soit bien sec, ce qui dure ordinairement huit jours ; alors on le ferre dans des magasins secs, jusqu'à que des marchands viennent l'acheter. Ainsi ce poisson est préparé à peu près comme la morue sèche de Terre-neuve, & c'est ce qu'on doit véritablement nommer de la *merluche*, qui, quand elle est bien préparée, approche un peu de la bonté de la morue sèche. Les pêcheurs Terre-neuviers en préparent, sur-tout quand la morue ne donne pas abondamment ; mais au retour cette merluche est vendue avec le rebut. Observez que cette salaison ne déchoit point dans les maga-

fins : au contraire , lorsque le poisson a été bien séché , il y augmente de poids ; on le vend par paquets du poids environ de 200 livres.

C H A P I T R E V I I I .

Du lingue , grande morue barbue ou morue longue : en plusieurs endroits julienne : gadus dorso dipterygio , ore cirrato , maxilla superiore longiore. Artedi. Afellus longus. Willughby. Afellus barbatus quorundam.

1200. **Q**UOIQUE les lingues ressemblent presque autant aux lottes qu'aux morues , & que quelques-uns les nomment *grandes lottes* , je crois devoir en parler dans cette section , non-seulement parce qu'Artedi les a mis au nombre des *gadus* , & Willughby avec les *afellus* , mais encore parce qu'on en sale & qu'on en sèche comme la morue franche , & qu'ainsi préparés , ils se vendent avantageusement ; d'ailleurs nous serons remarquer dans la suite des caractères qui empêchent de confondre les lingues avec les lottes.

A R T I C L E P R E M I E R .

Description du grand lingue par ses parties extérieures.

1201. IL y a plusieurs sortes de lingues , particulièrement le grand & le petit ; c'est du premier dont nous allons nous occuper. Nous dirons ensuite quelque chose du petit ; mais nous ne parlerons point dans cette section des grandes lottes qu'on a mal-à-propos nommées *petits lingues*.

1202. LE lingue a le corps presque cylindrique & fort allongé ; il y en a qui ont quatre à cinq pieds de longueur de C en D , *pl. X, fig. 6* ; sa largeur en E G , fait environ la septième ou huitième partie de sa longueur totale C D. Ses écailles sont petites , minces & fort adhérentes à la peau. Sa couleur au dos est très-souvent gris cendré , plus claire qu'à la morue franche ; quelquefois cependant la couleur du dos paraît verd d'olive , ou d'un verd plus clair moucheté de brun ; & à tous le ventre est blanchâtre. Les lignes latérales P O sont blanches & assez droites.

1203. LA tête P C est assez large & aplatie en-dessus , ce qui fait paraître le museau pointu quand on le regarde de côté. La longueur de la tête est environ la cinquième partie de celle de tout le corps. Ses ouïes sont charnues , le crâne forme au-dessus de la tête une arête qui est comprise entre deux larges sillons , au-delà desquels est une éminence assez

pointue qui termine les côtés de la tête en cet endroit. Les yeux sont grands & couverts d'une membrane qui ne paraît pas fort transparente; leur iris est jaune, couleur d'or; à cause de l'applatissement de la tête, les yeux paraissent placés comme horizontalement en-dessus. Les narines sont entre les yeux & l'extrémité du museau C. La mâchoire supérieure excède un peu celle d'en-bas, au-devant de laquelle est un barbillon cartilagineux L, qui a environ un pouce de longueur, & se termine en pointe.

1204. DANS la bouche, au-dessus du barbillon ou de la symphyse du menton, la mâchoire ne paraît pas garnie de dents; mais un peu au-delà il y en a qui sont fines, très-pointues & fixes dans la mâchoire; ensuite plus avant on n'en trouve que de petites. Toutes celles de la mâchoire supérieure sont très-courtes, très-déliées & immobiles; elles sont disposées en nombre & sans ordre sur une bande large de deux à trois lignes. On trouve encore au palais environ cinq dents crochues, fortes, longues, un peu écartées les unes des autres, dont une partie sont fixes, & les autres mobiles; elles sont rangées sur deux lignes qui, en se rapprochant par une de leurs extrémités, forment un angle. Entre ces crochets, il y a de petites dents fines, courtes & très-préssées les unes contre les autres. La langue est blanchâtre, douce, mollette, pas fort épaisse, plus longue que large, & terminée en avant par une pointe mouffe; elle devient très-blanche à la cuisson: alors elle fait un manger délicat, mais qui a peu de goût.

1205. A chaque côté de la tête, sous les opercules des ouies, sont quatre branchies formées par des côtes cartilagineuses, garnies de lames fines & molles qui sont comme une frange, rangées sur deux lignes; à une, les lames sont plus courtes qu'à l'autre. Le dessous des côtes cartilagineuses est garni de protubérances dures, & plus avant vers le crâne sont des dents fixes & crochues, entre lesquelles sont quantité d'aspérités; à l'autre extrémité des côtes cartilagineuses, il y a aussi des dents, entre lesquelles il y en a d'assez longues fixes, & qui s'inclinent vers le gosier.

1206. LE lingue a deux ailerons sur le dos; celui A qui est assez près de la tête, est formé par quatorze à quinze rayons assez gros, mais souples; l'autre B qui lui est presque contigu, & qui s'étend jusque fort près de la queue, est formé par environ soixante & dix rayons, qui augmentent un peu de longueur vers son extrémité postérieure H. Ainsi l'aileron paraît un peu plus élevé à cet endroit qu'ailleurs.

1207. L'ANUS I se trouve presque à l'à-plomb du huitième rayon K, de l'aileron du dos B. Derrière l'anüs est un aileron F, qui s'étend jusqu'à celui de la queue, & est composé d'à peu près cinquante-huit rayons plus courts vers F qu'aux extrémités I & Q. La partie Q est à peu près pareille à la partie H de l'aileron du dos.

1208. IL y a derriere chaque ouie une nageoire M formée de dix-neuf rayons. Sous la gorge sont deux nageoires N, de six rayons seulement, dont les trois de devant se divisent & présentent trois filets qui excèdent la membrane qui unit les autres; le premier de ces filets est plus court que le second, le troisieme est le plus long.

1209. L'AILERON de la queue D, est médiocrement large; il paraît, quand il est étendu, arrondi, & formant comme une palette. Tous les ailerons sont bordés de blanc, & en quelques endroits chargés de taches brunes.

1210. ON m'a adressé une description de ce poisson, suivant laquelle la membrane qui recouvre les ailerons est à son origine d'un gris sale qui devient gris de Maure, & à son extrémité gris blanc. Ces couleurs s'aperçoivent sur tous les ailerons, même à celui de la queue; mais elles ternissent peu après la mort du poisson.

A R T I C L E II.

Description des parties intérieures du lingue.

1211. L'ESTOMAC du lingue est alongé, épais, très-fort, & garni en dedans de quantité de rugosités; la vessie pneumatique est blanche, épaisse; son volume est assez considérable; elle est, comme aux autres poissons de même genre, adhérente à l'épine ainsi qu'aux côtes, & bonne à manger. Au-delà des arêtes qui forment les côtes & la capacité de l'abdomen, on apperçoit de longues apophyses épineuses, qui sont un peu courbes, & sont comme l'office de fausses côtes. Le foie est fort gros, très-bon à manger, & rend beaucoup d'huile.

1212. LEUWENHOECK dit avoir trouvé cinq livres d'œufs dans un de ces poissons; en ayant pesé un gros, & compté combien cette petite masse contenait d'œufs, il a multiplié ce nombre par celui des gros qu'il faut pour faire un poids de cinq livres; il en a conclu que cette masse d'œufs contenait 9,344,000 œufs. (25) Cette fécondité est énorme; mais on conçoit qu'elle est nécessaire, puisqu'indépendamment des poissons que nous prenons, les petits poissons se nourrissent des œufs & des petits qui ne vien-

(25) L'auteur du *Spektacle de la nature* attribue ce calcul & ce résultat à trois curieux qui se trouvaient d'accord entr'eux à cet égard. Quant à Leuwenhoeck, il s'était attaché à l'examen microscopique de la

laite d'un merlus, & il prétend avoir reconnu qu'elle contenait plus d'animalcules qu'il n'y a d'hommes vivans sur la surface de la terre dans un même tems.

nent que d'éclorre ; & les gros faisant une prodigieuse consommation de poissons de toute grosseur , on a peine à concevoir comment la race des poissons ne s'épuise pas entièrement.

1213. M. de Jussieu ayant bien voulu me communiquer quelques figures de l'anatomie de la julienne , dessinées par M. de la Hire , je les ai fait graver , & en voici la description. Cette julienne avait trois pieds neuf pouces de longueur sur six pouces de largeur.

1214. FIG. 7 ; A , l'estomac ouvert pour faire voir les plis de la membrane intérieure ; B , le pylore ; C , le duodénum ; D , les appendices vermiculaires ; E , le cholédoque ; F , l'intestin ouvert pour faire voir les embouchures des appendices , & le mamelon du cholédoque.

1215. FIG. 8 ; G , G , les reins ; H , leur union ; I , l'urètere ; K , la vessie ; L , L , les deux appendices ; M , son ouverture.

1216. Les sentimens sont partagés sur la qualité de la chair du lingue ; elle est fort blanche. Schoneveld , ainsi que d'autres auteurs , la trouvent plus délicate que celle du cabillaud , soit qu'on la mange fraîche , salée ou séchée. Ajoutons que , suivant Anderson , c'est avec ce poisson qu'on fait dans le nord le meilleur rondfish & le meilleur klippfish. Enfin , en Danemarck & en Angleterre , les lingues sont plus estimées que les autres poissons qu'on prépare de même. Les Schetlandais préfèrent pour leur usage la chair des grands lingues frais à celle des cabillauds.

1217. Nous avons mangé plusieurs fois des lingues , non-seulement sur les ports de mer , mais encore à Paris ; & étant apprêtés au court-bouillon , ils nous ont paru fort bons. Enfin les morues longues que quelques-uns de nos pêcheurs apportent salées de l'Amérique , comme les autres morues qu'ils nomment *linguard* , & qu'ils regardent mal-à-propos comme le mâle de la morue , sont probablement des lingues , & elles passent pour plus délicates que les autres morues , quoiqu'elles soient moins charnues. Cependant plusieurs prétendent que les gros lingues sont coriaces , & les regardent comme un des moindres poissons que l'on sale. Dans les ports de Flandres , on en fait peu de cas ; on trouve leur chair sèche & coriace , même spongieuse , & on assure qu'elle se corrompt promptement.

1218. Nous croyons qu'on peut attribuer ces différens sentimens à la différence des saisons où l'on pêche les lingues ; car Leuwenhoeck dit que les poissons du genre des *afellus* sont de bonne qualité dans le tems qu'on nomme leur *saison* , & que dans d'autres ils sont mollassés & insipides : c'est peut-être pour cette raison que les lingues qu'on prend en Amérique pendant les chaleurs , sont peu charnus , & deviennent durs , secs & coriaces dans le sel , bien différens des mêmes poissons qui ont été pêchés pendant le froid , & principalement en Schetland & en Norwege. Nous pensons en-

core que la nature du fol & de leur nourriture influe beaucoup fur la qualité de leur chair. De là vient probablement que la plupart des lingues de Terre-neuve qu'on prépare en verd, font mis au triage avec le rebut; au lieu que ceux qu'on prépare auffi en verd à Schetland, font mis fans diftinction avec le poiffon marchand, d'autant que la chair en eft fort blanche, & que fourniffant de grandes pieces, ils deviennent plus utiles aux détaillieurs.

A R T I C L E III.

De la pêche du lingue.

1219. ON prend de ce poiffon au déboucher de la Manche, au nord de l'Angleterre, fur le Doggers'banck. Les pêcheurs Dunkerquois qui vont au nord des isles Britanniques, depuis le mois de février jufqu'en mai, en prennent pêle-mêle avec des cabillauds & des aigrefins. Ceux qui vont à la pêche de la morue dans l'Amérique feptentrionale, ne prennent quelquefois dans les mêmes parages que des lingues, & d'autres fois que des morues, fuivant qu'ils tombent fur des bancs de ces différens poiffons. On en prend encore beaucoup dans le nord de l'Europe, en Islande, Schetland, Groenland, & fur-tout du côté de Spitzberg.

1220. CE poiffon, naturellement vorace, fe jette fur les haims amorcés de hareng, de fardine, &c. On en prend donc avec les haims; mais on en trouve auffi dans les filets qu'on tend fur nos côtes fédentaires & par fond, tels que les folles, traux, &c. & dans les anfes avec des faines qui ont 60 brasses de longueur fur une ou deux de chute. On en fale en Bretagne; mais comme on fuit les mêmes méthodes que pour les lieux, nous n'avons rien à ajouter à ce qui a été dit plus haut.

A R T I C L E IV.

Du petit lingue, ou merlu barbu, ou gadus dorso tripterygio, ore cirrato, maxillis æqualibus. Artedi.

1221. JE me trouve avoir un beau deffin d'un poiffon qui a beaucoup de refsemblance avec le lingue, & qui eft nommé *petite morue barbue*. A ce deffin eft joint une description fort exacte de ce poiffon, & qui a une conformité entiere avec le deffin. Je n'ai point vu ce poiffon; j'ai feulement lieu de foupçonner qu'on en pêche dans la Méditerranée. Ce pourrait auffi être le petit lingue qu'on pêche à Schetland, qu'on n'apporte guere en France, quoique les Anglais l'achètent plus cher que le cabillaud. Ce font-là, à la

vérité des conjectures ; & c'est principalement pour savoir la confiance qu'on doit y avoir , que j'ai fait graver le beau dessin que j'en ai , & imprimer sa description , invitant ceux qui auront été à portée de le voir , à me le faire connaître plus exactement.

Description du merlu barbu , ou petit lingue.

1222. LA tête de ce lingue , *pl. X, fig. 9*, n'est pas alongée ; son œil C est grand & vif , il est placé assez haut sur la tête , & peu éloigné de l'extrémité du museau , la bouche A B prend une assez grande ouverture ; elle est garnie de dents qui , à la grandeur près , ressemblent à celles du lingue ; ses lèvres sont assez épaisses ; la mâchoire inférieure A , excède un peu la supérieure B , & est garnie à son extrémité d'un barbillon assez long. Les écailles , tant du corps que de dessus les ouies , sont petites & minces , de couleur cendrée , tirant un peu au verd , & elles deviennent blanchâtres sous le ventre.

1223. IL a sur le dos deux ailerons qui se touchent par leur base ; le premier D semble n'avoir que six ou au plus dix rayons. Lorsqu'il est redressé , il forme à peu près un triangle équilatéral , & à son sommet il est marqué d'une grande tache noire. Les extrémités des rayons excèdent les membranes qui les lient les uns aux autres , & cela se remarque sur tous les ailerons , quoique moins sensiblement qu'à celui D : le rayon de cet aileron qui est le plus près de la tête , est beaucoup plus long que les autres. Le second aileron E , du dos , est fort long ; d'abord les rayons sont inclinés vers l'arrière , ceux qui suivent sont plus redressés , & ceux qui sont le plus vers la queue s'inclinent un peu. Ce grand aileron est formé par quarante ou cinquante rayons ; le bord de l'aileron , sur-tout en approchant de la queue , est noir.

1224. LES lignes latérales prennent naissance derrière les ouies , & forment une courbure considérable pour gagner le milieu du poisson vers les deux tiers de sa longueur ; puis elle suit une ligne droite jusqu'à l'aileron de la queue.

1225 L'ANUS est placé aux deux cinquièmes de la longueur totale du poisson. Derrière l'anus est un grand aileron G , qui ressemble assez à l'aileron E ; il est aussi bordé de noir , mais dans une moindre étendue ; on y compte à peu près trente ou trente-deux rayons. Quand l'aileron de la queue F est étendu , il a une forme arrondie , & il est lavé de noir ; on y compte environ douze rayons , presque tous fourchus ; les nageoires de derrière les ouies sont assez larges & arrondies , elles se prolongent jusqu'à l'à-plomb de l'anus.

1226. Au lieu des nageoires de dessus la gorge , on voit de chaque côté , fort près de l'angle inférieur des ouïes , deux barbillons très-longs H , composés chacun de deux filets qui paraissent sortir d'une gaine commune , se séparent à environ la moitié de leur longueur , & forment deux barbes dont la longueur est à peu près des deux cinquièmes de celle du poisson ; mais il y a toujours un de ces filets plus court que l'autre.

1227. Ce poisson a rarement plus d'un pied de longueur ; il a le ventre moins renflé que la plupart des poissons de sa famille ; cependant par la forme de son corps qui a assez de largeur , il paraît être charnu. La consistance de sa chair approche de celle du merlan. On trouve dans son estomac , comme dans celui des lingues , de petits crabes , & différentes espèces de petits poissons.

1228. CETTE description du petite merlus barbu se rapporte beaucoup à celle que Willughby donne d'un poisson qu'il nomme *mustella affinis* , qu'il dit être l'*asellus calarius* de Belon , ou le *physis* de Rondelet ; mais il me paraît que les descriptions & les figures de ces auteurs sont très-imparfaites : celle de Willughby est la meilleure ; mais la figure qu'il donne sous le nom de *tinca marina* , me paraît peu correcte. Il dit qu'on aperçoit auprès des ouïes une teinte rouge-pourpre , qui s'étend en dégradant jusqu'aux yeux.

C H A P I T R E IX.

Du capelan de l'Amérique septentrionale.

1229. LE petit poisson dont je vais donner la description , n'est point du tout de la famille des *gadus* ; mais comme c'est un des principaux appâts qu'on emploie pour la pêche de la morue , j'ai cru qu'il convenait de le faire connaître. On dira peut-être que pour cette même raison je devrais donner la figure du hareng , de la sardine , du maquereau , &c. Je m'en suis dispensé , non-seulement parce que ces poissons sont fort connus dans tous nos parages , mais encore parce que j'aurai lieu d'en parler expressément. Il n'en est pas de même du capelan de Terre-neuve. Je ne crois pas qu'il s'en prenne dans nos mers : il est peu connu de nos pêcheurs , & je ne prévois pas avoir à en parler dans la suite de cet ouvrage. C'est M. Guillot , commissaire de la marine à Saint-Malo , qui a bien voulu me le faire connaître , en ayant fait venir du grand banc dans de l'eau-de-vie , qui me sont parvenus très-bien conditionnés , aux couleurs près ,
qui

qui changent inmanquablement : je vais en donner une description exacte.

1230. LA longueur A B , *pl. XI, fig. 1* , de ce poisson , est à peu près de six pouces ; sa tête diminue beaucoup de grosseur en approchant du museau A ; elle a depuis cet endroit , jusques derriere les opercules des ouies C , deux neuviemes de la longueur totale du poisson. L'anus K , *fig. 3* , est aux deux tiers de cette longueur , du côté de l'extrémité du museau.

1231. LA grosseur de la tête vis-à-vis C , est de huit lignes aux *figures 2 & 3* , & de neuf lignes à la *figure 1* ; ainsi elle a plus de hauteur que de largeur. La mâchoire d'en-bas *a* , *fig. 1* , est d'une ligne & demie plus longue que celle d'en-haut *b*. L'ouverture de la bouche *a c* , *fig. 1 & 3* , est de cinq lignes. La distance de l'extrémité *a* , *fig. 1 & 2* , de la mâchoire d'en-bas au centre de l'œil *d* , est de huit lignes : l'œil est grand , l'iris est d'un jaune doré. La largeur de la tête au-dessus des yeux entre *c* & *d* , *fig. 2* , est de cinq lignes. Les opercules des ouies s'étendent jusques sous la gorge , comme on le voit *fig. 3* ; à l'endroit *e e* , où ils ont plus d'étendue ; ils sont à treize ou quatorze lignes du museau ; & sur la tête en *f* , *fig. 1* , à douze lignes de la mâchoire supérieure *b*.

1232. DERRIERE la gorge & en-dessous du poisson , sont deux nageoires arrondies E , *fig. 2 & 3* , dont l'articulation D *e* , *fig. 3* , au corps du poisson , est de cinq lignes ; depuis cette articulation jusqu'à la circonférence E , il y a un peu plus de huit lignes. Ces deux nageoires étant épanouies , se joignent par leurs bords sous le ventre ; elles sont formées à peu près de vingt-cinq à trente rayons. On ne peut pas les compter exactement , parce qu'ils sont très-déliés du côté où ils se touchent , & parce qu'ils se divisent en plusieurs branches , en approchant de leur extrémité , comme on le voit *fig. 4* , & on apperçoit dessus de petits points noirs. La membrane qui unit tous ces rayons est mince & transparente : à peu près à un tiers de la longueur du poisson du côté de la queue , sont deux autres nageoires H , semblables à E , mais un peu plus petites.

1233. PRESQUE immédiatement derriere l'anus K , est un aileron L , *fig. 1 & 3* , qui s'étend presque jusqu'à l'aileron de la queue M N ; à l'insertion de cet aileron , il y a une éminence charnue qu'on voit en *i* , *fig. 1*. Il y a sur le dos deux ailerons , un O qui est assez grand , & plus vers la queue un petit P ; on les voit *fig. 1 & 2*.

1234. LA forme du corps de ce poisson est singuliere. Le dos ou la partie supérieure qui est indiquée à la *figure 2* , par les lettres *g g h h* , est bombée , comme on le voit en *a a* , *fig. 5* , qu'on suppose représenter une coupe transversale de ce poisson ; on apperçoit au milieu *b* , un enfoncement bordé de deux petites éminences qui s'étendent de toute la longueur du

poisson ; mais la partie *h h* & *g g*, *fig. 2*, que nous avons dit être bombée, est bordée par deux cordonnets dont on voit la coupe en *a a*, *fig. 5* ; ils sont d'une construction assez singulière pour mériter d'être décrits. En examinant ces cordons avec une loupe, on aperçoit, *fig. 6*, des révolutions semblables aux fils qui forment un cordonnet : ces bordures sont très-saillantes ; les hélices sont formées par des écailles allongées & pointues, à peu près comme on les a représentées.

1235. AU-DESSOUS des cordons *a a*, *fig. 5*, est de chaque côté une surface presque plate, qui serait verticale si ces surfaces ne se rapprochaient pas un peu l'une de l'autre par le bas en *d d*, *fig. 5* ; une de ces faces verticales du poisson se voit à la *figure 1*, entre *g g* & *i i* ; elle est bordée en-bas comme en-haut par un cordon *d d*, *fig. 5*, ou *i i*, *fig. 1* : ainsi ces deux sortes de panneaux sont compris, *fig. 1*, entre les deux cordons *g g* & *i i*, & sont couverts d'écailles rangées de haut en bas par files qui forment comme des bandes assez larges, *fig. 8*. Chacune de ces bandes est formée de trois files d'écailles fort petites, très-artistement arrangées, qui paraissent à la vue simple former comme une surface chagrinée.

1236. LA partie *ee*, *fig. 5*, qui forme le dessous du ventre du poisson qu'on voit en *Q*, *fig. 3*, est plate, assez étroite même au milieu *Q* du poisson, mais qui s'étrécit encore beaucoup plus en approchant de la queue : cette surface est couverte de petites écailles disposées comme on l'a représenté *fig. 7*. La disposition des écailles sur le dos ou à la partie bombée *a a*, *fig. 5*, est à peu près semblable, & ces écailles sont si exactement appliquées les unes sur les autres, qu'on ne peut prendre une idée de leur disposition qu'avec le secours d'une loupe assez forte.

1237. COMME les poissons changent de couleur dans l'esprit-de-vin, ceux que j'ai reçus étaient bruns sur le dos, dorés sur les côtés, & couleur de paille vif sous le ventre ; mais je crois qu'au sortir de l'eau ils sont bleus sur le dos, & argentés sur les côtés & sous le ventre, car M. Guillot m'en a envoyé de très-frais qui paraissent argentés : ce qu'il y a de certain, c'est que tous les pêcheurs assurent qu'ils ont dans l'eau des couleurs très-éclatantes, qui contribuent à attirer les morues.

1238. Les pêcheurs distinguent très-bien entre ces petits poissons les individus mâles des femelles ; ceux-ci, quand ils sont remplis d'œufs, ont le ventre fort gros, ce qui fait paraître leur tête plus menue, défigure la forme du corps, & change même la position respective des ailerons & des cordons dont nous avons parlé, à peu près comme on le voit à la *fig. 9*, que M. Guillot a fait dessiner en sa présence. Quand les femelles sont remplies d'œufs, elles paraissent lentes & paresseuses ; mais elles reprennent leur vivacité quand elles s'en sont déchargées. On a vu que le capelan de Ron-

delet ou de la Méditerranée n'a aucune ressemblance avec celui qui sert sur le grand banc à amorcer les haims.

1239. NOUS avons dit qu'on pêchait ce petit poisson dans des anses, où il se rassemble quelquefois en assez grande quantité pour en prendre avec des manets, mais pour l'ordinaire avec des saines qu'on tire sur le sable; qu'il en paraît quelquefois des bancs si considérables près de la surface de l'eau, qu'on les pêche en pleine eau avec deux bateaux, comme nous l'avons représenté *pl. VII*. En ce cas, on en prend aussi avec des traux & des manets. Lorsque ces poissons se portent à la superficie, il y a des oiseaux qui plongent assez avant pour leur donner la chasse, & ils en prennent. Ces poissons sont très-bons à manger frais; quelquefois cependant, mais fort rarement, on en sale quelques barrils. Lorsque la pêche est abondante, on en sale aussi en saumure & à mi-sel, pour employer en appâts lorsqu'on en manque de frais.



SUPPLEMENT à la première section de la seconde partie du traité général des pêches, concernant les morues.

1240. DEPUIS l'impression de cette section, il m'est parvenu quelques mémoires relatifs à l'objet que je viens de traiter; & j'aurais tort de priver le public de ce qu'ils contiennent d'intéressant.

1241. M. le Francq de Berkhey, docteur en médecine à Leyde, ayant vu la première partie de mon ouvrage sur les pêches, chez M. Allamand, & sachant que je m'occupais de ce qui regarde les poissons de la famille des morues, l'a jugé digne de son attention, & a bien voulu s'intéresser à la perfection: ce qui est d'autant plus généreux de sa part, qu'il travaille à un traité sur l'histoire naturelle de la Hollande, dans lequel les poissons doivent être compris. Une partie de ces mémoires, dont je ne ferai point usage, m'est très-agréable, puisqu'elle m'assure de l'exactitude du peu que j'ai dit sur la pêche de la morue par les Hollandais. Mais je vais rapporter les éclaircissements qu'il a bien voulu me donner sur quelques points que j'avoue avoir traités trop légèrement.

1242. J'AI dit que les morues qu'on connaissait dans le commerce sous le nom de *morues de Meuse*, se pêchaient à l'embouchure de ce fleuve; cela n'est pas exact. M. le Francq me marque qu'effectivement ce nom est reçu dans le commerce que les Hollandais font sur les bords de la Meuse, à la partie méridionale de la Hollande, & dans quelques endroits vers la Zélande, ainsi

que dans les petites isles de la Meuse & de la Sambre, où ces deux rivières se réunissent du côté de la Flandre Hollandaise. On arme pour la pêche de la morue dans de gros bourgs qui sont à l'embouchure de la Meuse, dans la mer du Nord ; neuf hommes & jusqu'à onze, se mettent dans une barque à vivier, qu'ils nomment *hockers* : ces barques sont en état de supporter la grosse mer. Leur gréement consiste en un grand mât surmonté d'un hunier, un beaupré & un artimon. Le vivier pour conserver le poisson en vie, est à la partie la plus renflée de la barque, derrière le grand mât, ainsi qu'il se trouve représenté dans la première section de cette seconde partie, *pl. XII, fig. 2*. Il y a des bâtimens à peu près pareils, qui vont à la pêche de la morue que l'on sale ; mais ils n'ont point de vivier.

1243. LES pêcheurs Hollandais de la Meuse, prennent les cabillauds ou morues avec des haims, comme nos pêcheurs, & ils amorcent avec un petit poisson qu'ils nomment *prikken*, qui se trouve assez abondamment au Lek, dans un bras qui communique du Rhin avec la Meuse : on les prend avec les nasses que nous avons représentées première partie, seconde section. Les cordes dont ils se servent pour tendre ces nasses, sont très-artistement faites avec de l'osier, ou quelquefois de l'auffe. Au défaut de ces poissons, ils amorcent avec des harengs ou du foie de bœuf. Les pêcheurs rapportent leur poisson en vie dans le vivier de leur barque, & le déposent dans des réservoirs qui ne sont quelquefois que la coque d'un vieux vaisseau exposé au courant de la Meuse. Quand on leur fournit de la nourriture, ils y subsistent long-tems, & y acquièrent une délicatesse qu'ils n'ont point au sortir de la mer, ce qu'on a mal-à-propos attribué aux viviers des bâtimens qui servent à les transporter, où l'on s'estime heureux quand ils ne meurent pas en chemin.

1244. CE sont ces poissons conservés dans des réservoirs, qu'on doit appeler *morues de Meuse* ; car il ne s'en prend point ni dans la Meuse, ni même auprès de la côte. Mais comme les vraies morues dites *de Meuse*, se sont fait une réputation en Hollande & en Flandre, où l'on en apporte, les pêcheurs donnent le nom de *morue de Meuse* à celles qu'ils ont prises sur différens riffs, même sur le Doggers'banck ; car une grande partie des morues fraîches que pêchent les Hollandais, sont vendues en Flandres sous la dénomination de *morues de Meuse*. Pour cela les pêcheurs Hollandais qui reviennent de la pêche, en passant à portée des côtes de la Flandre, annoncent, par un pavillon ou signal, qu'ils ont des morues. Les barques flamandes les vont joindre, les achètent en pleine mer, les prennent dans leurs viviers, & les vendent pour *morue de Meuse*. Mais après ce que me marque M. le Francq, on voit que c'est mal-à-propos qu'on leur donne ce nom. Il ne faut pas croire que ces barques à vivier des Hollandais & des

Flamands ne soient destinées que pour rapporter des morues; ils y mettent différentes especes de poissons; & pour faire leurs pêches près de la côte dans des endroits où il reste peu d'eau, ils ont de petits bateaux à fonds plats, qu'ils échouent à la côte, & qu'ils halent à terre sur des rouleaux.

1245. Nous avons dit que nos pêcheurs prenaient de petites morues avec différentes especes de filets. M. le Francq me marque que les Hollandais en prennent avec de grands filets qu'ils nomment *kol*, qu'ils traînent à la remorque étant sous voile, & avec des petits qu'ils appellent *beug*, & dont les voiles ne sont point parées. Nous avons dit encore que les Hollandais pêchent & salent de la morue au nord; il est bon d'ajouter qu'ils font des salaisons des têtes, & sur-tout des mâchoires, qui sont regardées comme un mets délicat. On les vend sous le nom de *kibbeling*.

1246. SUIVANT M. le Francq, les Hollandais nomment *rondvish* des stockfish qu'on apporte en grands paquets ronds, qui sont liés avec des cerceaux de saule, ce qui est fort différent du rondfish du Nord, qui s'arrondit comme un bâton en se séchant. Les Hollandais estiment beaucoup ce qu'ils vendent sous le nom de *lingvish*. Il me paraît assez vraisemblable que ce sont des langues seches comme la morue. Au reste, il est certain que les Hollandais qui font un grand commerce de différentes sortes de stockfish, ne dessechent point de poisson dans le nord; ils en prennent en échange de quantité de marchandises qu'ils y portent.

1247. M. le Francq me marque encore qu'on vend en Hollande le stockfish ou poisson desséché, de deux façons: les uns tels qu'ils arrivent dans les bâtimens qui vont les chercher au nord; & les autres, après les avoir fait tremper quelques jours dans de l'eau de riviere avec de la chaux. Celui-ci se vend plus que l'autre; néanmoins on prétend que cette préparation le rend de difficile digestion.

1248. Je terminerai l'extrait du mémoire que M. le Francq a bien voulu me faire parvenir, par quelques articles détachés. 1. Le cabillaud de Hollande, ainsi que le baccillau, est l'*asellus*. 2. Le mâle differe de la femelle, uniquement en ce qu'il est un peu plus plat & plus foncé en couleur. Je soupçonne, comme je l'ai dit dans le corps de l'ouvrage, que c'est le lingar des Grandvillois, qui n'est point un lingue. 3. M. le Francq pense que l'aigresin est le *schelvish* des Hollandais, qui le regardent comme le vrai *asellus*. 4. La gode ou tacaud est le witting de Hollande. 5. Le kolvish n'est pas noir à l'extérieur, mais seulement dans la bouche. 6. Enfin, il parle d'un poisson nommé *gulkie*, qu'il dit ressembler entièrement au cabillaud, excepté qu'il est plus menu, ce qui est confirmé par un de ces poissons desséché qu'il m'a envoyé. Serait-ce la goëlle de quelques-uns de nos ports, qui est une morue pour la forme & la grandeur,

mais qui est plus noir sur le dos ? Les Basques l'estiment autant que la morue. Les pêcheurs de Dieppe prétendent qu'elle a cette couleur sur les fonds de roche, où elle trouve abondamment de bonne nourriture, & que ce même poisson a une couleur verte & est maigre sur d'autres fonds.

1249. LES pêcheurs de Saint-Malo disent bien que la goëse est une sorte de morue, mais dont la chair est molle & fade, & qu'au débarquement on la met au rebut ; qu'heureusement on en prend peu : ils ajoutent que ses écailles sont plus grandes que celles de la morue franche, & qu'elle a la queue fendue. Les différens noms que les pêcheurs donnent au même poisson, ainsi que les fausses descriptions, jettent dans un embarras dont on a bien de la peine à se tirer ; car la circonstance de la grandeur des écailles, & d'avoir la queue fendue, ne conviennent pas à la morue franche. J'invite ceux qui liront mon ouvrage, à me tirer de ces embarras, qu'on ne peut connaître que quand on a examiné les poissons avec une singulière attention ; & c'est probablement ce qui occasionne la confusion énorme qu'on trouve dans les auteurs.

1250. M. le Francq pense, comme nous l'avons dit, que la morue salée & préparée en tonne, & qu'on nomme en Hollande *abberdaan* ou *l'abberdahn*, tire son nom d'un endroit d'Ecosse, qui se nomme *Abberdeen*, & qu'il se prépare comme nous l'avons dit.

*EXTRAIT d'un mémoire de M. le Roy, commissaire de la marine
au port de Brest.*

1251. **M.** LE ROY s'étant procuré une morue qui venait d'être prise au-dehors de la rade de Brest, a engagé M. Herlin, chirurgien de la marine, & démonstrateur d'anatomie à Brest, à en faire la dissection. Je me bornerai à rapporter les observations qui ne se trouvent point dans la description que j'ai donnée de ce poisson.

1252. CETTE morue avoit 2 pieds 10 pouces 6 lignes de longueur ; & à l'endroit le plus gros du ventre, 1 pied 10 pouces de circonférence, ou 8 à 9 pouces de largeur. L'anus était à 16 ou 17 pouces du museau, & à cet endroit elle n'avait que 6 pouces de largeur. Sa couleur était grise sur le dos, & blanche sous le ventre ; les nageoires de la gorge étaient de cette couleur : tous les ailerons de la couleur du dos.

1253. LA prunelle de l'œil était d'un bleu noir, l'iris doré : *il paraissait argenté à la morue dont j'ai donné la description.*

1254. L'OPERCULE des ouies est formé de plusieurs pièces. La membrane

branchiale a sept rayons ou côtes. La racine de la langue est hérissée d'aspérités.

1255. ELLE a de chaque côté quatre branchies garnies chacune de deux rangées de tubercules, excepté la dernière, qui n'en a qu'un rang. Les tubercules de la première rangée de la première branchie sont plus longues que les autres; elles ont environ deux lignes de longueur: elles sont branchiantes, n'étant pas reçues dans des alvéoles.

1256. LES écailles du dos, qui sont les plus grandes, sont elliptiques; leur grand diamètre est de trois lignes, & le petit de deux.

1257. LES vésicules du fiel étaient petites, adhérentes au foie par une membrane & quelques vaisseaux. On a remarqué au-dessous une glande rouge grosse comme une petite fève. Le fiel de la vésicule se rend par un canal dans le duodénum, au-dessous & très-près des appendices vermiculaires: on aperçoit aussi un assemblage de plusieurs canaux qui partent du foie, & vont aboutir au canal cystique, à un travers de doigt du duodénum. Ces canaux reçoivent la bile du foie qui est fort gros, & la déchargent continuellement dans le duodénum; ce qui fait, suivant M. Herlin, que la vésicule est petite.

1258. L'INTÉRIEUR de l'œsophage, ou le haut de l'estomac, est strié longitudinalement; le fond ne l'est pas: on aperçoit au-dessus du pylore des valvules charnues, & ensuite grand nombre d'appendices vermiculaires. M. Herlin soupçonne qu'elles tiennent lieu du pancréas; il en a exprimé une humeur jaunâtre, qui coule dans le duodénum. Le canal intestinal, depuis le pylore jusqu'à l'anus, fait trois principales inflexions; d'abord il descend vers le bas de l'abdomen, puis il remonte & redescend pour aboutir à l'anus; sa longueur est de trois pieds six pouces; sa grosseur est à peu près uniforme. Outre ces débris de poissons, ces messieurs ont trouvé dans l'estomac des vers vivans très-menus, de deux pouces de longueur; leur tête était comme un point noir; & dans les intestins un ver solitaire vivant & remuant: il était plat & plus large dans des endroits que dans d'autres. Ils en ont détaché de la longueur d'un pied.

1259. LA matrice est formée de deux poches membraneuses, chacune de 5 ou 6 pouces de long: elles sont remplies d'œufs mêlés d'une matière visqueuse. On voit à l'extrémité de chaque poche une veine & une artère; les deux veines vont se rendre à droite & à gauche à un tronc commun, qui aboutit à l'oreillette du cœur. On aperçoit en-bas un réseau veineux assez considérable, placé derrière les deux poches dont il fait partie; ce réseau rapporte le sang de la partie inférieure de la matrice, à un corps spongieux & oblong qui est situé au bas de la vessie à air, se prolongeant comme elle.

1260. Ce corps spongieux, ainsi que les deux troncs auxquels les deux

veines de la partie supérieure de la matrice vont se rendre , ont fixé l'attention de M. Herlin. Leur position est remarquable ; tous trois sont situés près de la vessie à air , les deux troncs à la partie supérieure de l'épine du dos , à droite & à gauche , & le corps spongieux est derrière cette même vessie , à la partie inférieure , ce qui fait soupçonner à M. Herlin que l'air contenu dans la vessie , sert à rafraîchir le sang renfermé dans ces trois dépôts , & que c'est une espèce de supplément au poumon.

1261. LE tissu de la matrice est fort , purement membraneux , entrelacé de beaucoup de vaisseaux & de quantité de nerfs , qui tirent leur origine d'un tronc commun , qu'on suit jusqu'à la partie inférieure de la moëlle de l'épine. Ce tronc de nerfs se divise en deux branches , dont la plus considérable va se rendre à la partie inférieure de chaque poche , & se distribue en remontant à toutes les parties de la matrice , & , suivant les apparences , fournit un rameau à chaque œuf.

1262. L'AUTRE branche , beaucoup plus petite , aboutit & se perd dans un corps particulier , qui dans ces animaux , semble remplacer les ovaires : ils sont situés à la partie inférieure du ventre , à côté de l'anus ; ils n'excèdent point la grosseur d'une aveline : les ayant ouverts , on n'y a point trouvé d'humeur.

1263. LA double poche de la matrice se nouait par en-bas pour ne former qu'un conduit commun d'environ un pouce de longueur , & aboutissant à l'anus.

1264. A la naissance de ce conduit commun on aperçoit deux petites ouvertures qui admettent à peine une petite épingle , & répondent à deux canaux qui ne sont ni frangés ni percés à leur extrémité.

1265. J'AI prévenu au commencement de cette seconde partie , que je ne me proposais pas d'entrer dans des détails pareils à ceux que nous venons de rapporter , croyant qu'ils conviendraient mieux dans un traité exprès d'anatomie , que dans une histoire des poissons ; mais comme M. le Roy & M. Herlin se sont donnés la peine de disséquer avec attention une morue , je crois qu'il convenait de mettre le public en état de profiter de leur travail.

EXTRAIT d'une lettre de M. Fourcroy de Ramecourt , ingénieur en chef à Calais.

1266. IL paraît par une réponse que M. Fourcroy a bien voulu me faire aux éclaircissements que je lui demandais relativement à l'aigrefin , 1°. que
dans

dans ce département on ne le connaît point sous d'autres noms que celui d'aigrefin ; 2°. que , comme je l'ai dit , la barbe du menton est tres-courte , il l'estime d'une ligne de longueur ; 3°. que les nageoires de dessous la gorge , au lieu d'être représentées pliées , devraient être étendues , pour faire appercevoir leur largeur ; 4°. que les taches bleues de derriere les ouies se prolongent quelquefois plus bas qu'on ne les voit dans la *figure* ; 5°. que les aigrefins qu'on expose au marché de Calais , sont communément de 12 à 17 pouces de longueur totale ; 6°. que leur couleur est blanc-argenté sous le ventre , & gris sur le dos , la raie des côtés noire , comme je l'ai dit ; 7°. que les aspérités & l'intérieur de la bouche sont peu sensibles ; 8°. que l'aigrefin ressemble beaucoup pour la forme aux moruettes , mais que sa chair est beaucoup plus délicate que celle de la moruette.

1267. TOUTES ces notes confirment l'exactitude de la description que j'ai donnée de ce poisson.

ADDITION à la premiere section de la seconde partie , dans laquelle il s'agit des poissons de la famille des morues & de leur pêche.

1268. **M**ON seul but , en composant mon ouvrage sur les poissons , étant de le rendre le moins imparfait qu'il me serait possible , j'ai invité ceux à qui il parviendrait , de vouloir bien m'informer des fautes qu'ils y appercevraient , & des choses que j'aurais pu omettre ; assurant ceux qui voudraient bien me faire ce plaisir , que j'informerai le public de l'obligation que je leur aurais. J'ai déjà éprouvé de bons effets de cette invitation , & M. Framery , consul de France en Norwege , me fournit l'occasion de lui témoigner ma reconnaissance ; il avait remarqué que j'avais parlé fort succinctement de la pêche des morues avec des filets , disant qu'elle était peu pratiquée en comparaison de celle qu'on fait avec les haims , & que j'ai beaucoup détaillée. M. Framery m'ayant averti que depuis quelque tems la pêche avec les filets était fort en usage , & qu'on l'adoptait tous les jours de plus en plus , toujours avec succès , je le priai de vouloir bien me mettre en état de réparer mon omission ; il y a consenti , & c'est le mémoire qu'il a bien voulu me fournir à ce sujet , que je me fais un vrai plaisir de publier sous son nom.

Mémoire sur la pêche de la morue aux filets , usitée dans la contrée de Sundmeur en Norwege.

1269. **L**E Sundmeur est une contrée de la Norwege , du gouvernement de Bergne. Sa position , qui est entre cette ville & celle de Dronthem ,

s'étend le long de la mer nord & sud : les pêches , qui y sont abondantes , ont toujours fait la principale occupation de ses habitans ; c'est chez eux aussi que la maniere de pêcher la morue aux filets a pris naissance. *Charles Nielsen* l'imagina en 1685 , & depuis ce tems elle a été universellement pratiquée dans cette contrée avec des succès toujours égaux ; de sorte que cette méthode s'étend de plus en plus en Norwege : car les pêcheurs du gouvernement de Bergne , rebutés par l'expérience de plusieurs années consécutives des pêches infructueuses qu'ils faisaient à l'hameçon , ont été obligés depuis environ dix ans , & malgré le penchant qui les attache à leurs anciens usages ; de recourir aux filets & d'abandonner l'hameçon qui n'est presque aujourd'hui usité que dans les lieux où la pêche aux filets n'est pas praticable ; en sorte qu'actuellement plus de la moitié des pêcheurs Norwégiens se servent , pour la pêche de la morue , de filets au lieu d'hameçons.

1270. CE filet se fait de fil à voile de Hollande ou d'Angleterre : les mailles ont trois pouces & demi en quarré (*) : anciennement on ne les faisait que de quinze mailles de hauteur ; aujourd'hui ils en ont communément vingt-cinq à trente , même quarante. La maniere de faire les mailles de ces filets ne diffère pas de celle qui est décrite au commencement de la premiere partie de cet ouvrage , excepté que le moule , *pl. XII* , *fig. 3* , est plus grand , & qu'il est taillé différemment. Il a souvent quatre pouces trois à quatre lignes de long , sur environ trois pouces & demi de haut , ou de A en B ; le bas de ce moule en A est arrondi de forme ovoïde & de l'épaisseur d'un pouce & demi. Il va en diminuant jusqu'au haut B qui n'a pas deux lignes de large , & qui est un peu arrondi pour la commodité de celui qui le tient ; c'est à cette extrémité qu'aboutit le nœud qui ferme la maille.

1271. CHAQUE piece de filet a trente à trente-cinq brasses de longueur ; & vingt-quatre pieces font une tessure , qui s'appelle en norwégien *garn sætning* : on les joint toutes ensemble , lorsque les bancs , sur lesquels les pêcheurs établissent leur pêche , ont assez d'étendue pour pouvoir les contenir. Un homme exercé à travailler aux filets peut en faire dix à douze brasses par jour : ils durent avec un peu d'entretien cinq à six ans , & quelquefois davantage , suivant que l'on a plus ou moins occasion de s'en servir , & le soin que l'on en prend. Une pareille tessure coûte , toute montée , quarante rixdalers , qui font cent quatre-vingt livres argent de France. Les pêcheurs qui sont très - adroits & très - industrieux , font eux-

(*) Plus ou moins , car il ya des endroits où la morue étant tantôt plus petite & tantôt plus grande , on proportionne la gran-

deur des mailles à la grosseur des morues , dans les lieux où l'on établit sa pêche.

mêmes tous leurs filets, & leurs femmes filent & font le fil retors avec quoi on les travaille.

1272. LORSQUE les filets sont faits, on les monte par le bas sur une corde de six fils, & au haut sur une de neuf fils, qui est de la grosseur du petit doigt; on les attache sur l'une & l'autre corde de quatre en quatre mailles, ce qui sert à maintenir le fil & à développer les mailles lorsqu'on jette les filets à la mer: de demi-aune en demi-aune on met de petits anneaux à la corde du pied des filets, auxquels on attache, lorsqu'on les jette à la mer, de petits sacs remplis de pierres qu'on appelle *sækkesteen*, qui servent à les faire caller au fond de l'eau & à les y retenir. On préfère cette méthode en Norwege à celle de se servir de plomb qui est usitée en France pour faire le même effet. Néanmoins les pêcheurs de Bergne, au lieu de se servir de sacs de pierres, se servent de morceaux de pierres qui sont percés à un des angles le plus pointu: ils s'imaginent que ces pierres ou sacs, par leur volume, tiennent plus solidement les filets, en s'enterrant dans le sable, que ne fait le lest de plomb.

1273. Au haut ou à la tête des filets, on emploie, à la place du liege, des morceaux de bois très-léger (*salix caprea*); chaque morceau de bois a trois huitièmes d'aune de long, deux pouces de large par le milieu, allant en diminuant jusqu'aux deux extrémités qui n'en ont tout au plus qu'un. Au-dessus il est fait un peu en dos d'âne, & au-dessous il est tout-à-fait plat: ce côté s'applique sur la corde du haut des filets; on en met ainsi tout le long, à la distance de cinq huitièmes d'aune des uns aux autres: ils sont attachés premièrement par le milieu A, *fig. 4*, & ensuite par les deux extrémités B: ce morceau de bois s'appelle en norvégien *cavelerné*. Son effet est de tenir les filets suspendus verticalement & assez fermement pour les garantir, lorsqu'il se rencontre des courans, des agitations & vacillations, à quoi on croit que les lieges qu'on a coutume d'employer ailleurs sont plus sujets.

1274. COMME la morue, dans certaine saison de l'année que les pêcheurs connaissent, abandonne le fond de la mer, & qu'elle se tient à dix, quinze & vingt brasses d'eau de profondeur, les pêcheurs, pour y placer leurs filets & les empêcher de gagner le fond de la mer où ils seraient inutiles, se servent de petits barrils de chêne ou de sapin pour les suspendre, à la profondeur d'eau où se tient le poisson; ils en mettent à une distance égale dix à douze qui se tiennent tous au-dessus de l'eau. On peut prendre une idée de la disposition de ce filet dans la première partie, seconde section.

1275. A chaque extrémité du jet de filet, pend à un coin du bas une double corde g, *fig. 5*, de quelques brasses de longueur, au bout de la-

quelle est attachée une espece d'ancre appelée *krake* en norwégien, qui sert à tenir les filets dans la direction où on les a mis. Ce *krake* est formé de deux morceaux de bois *a b*, liés en forme de compas: on met une pierre *c c*, suffisamment grosse, entre les deux branches qui la serrent par le milieu, & dont les deux extrémités entrent dans un morceau de bois *d d*, large de quatre pouces, & de deux d'épaisseur, sur le plat duquel l'extrémité la plus large de la pierre pose, ainsi qu'on le voit, *fig. 5*. Un tel grappin est suffisant pour tenir les filets dans la même direction qu'ils ont été posés, & sa forme le garantit de s'embarasser dans les rochers, ce qui le fait préférer à l'ancre dont on fait usage ailleurs. A chacun de ces *krakes* tient un orin *h* & deux cordes *e e*, au bout desquelles il y a une ou deux bouées de bois de sapin *ff*, qui flottent à la surface de l'eau. Le premier *krake* en a une qui indique le commencement du filet: le second en a deux qui indiquent l'autre bout ou l'extrémité du filet. Sur ces bouées, ainsi que sur les cavelernés sont empreintes les marques des maîtres pêcheurs à qui les filets appartiennent, pour qu'on puisse reconnaître qui en est le propriétaire.

1276. LES bateaux dont on se sert pour la pêche de la morue, s'appellent *fleurring-sar*: ils sont construits par des pêcheurs ou des payfans Norwégiens, qui presque tous entendent cette bâtiſſe; ils sont faits de bois de sapin choisi, taillés fort fin à l'avant, où les façons sont pareilles à celles de derriere; ils ne sont point pontés, mais découverts comme nos chaloupes; ils ne portent qu'un mât & une seule grande voile, qu'ils tiennent haute lorsqu'il fait beau, & qu'ils baissent à la moitié ou aux trois quarts lorsqu'il fait mauvais tems. Ils sont bons voiliers & soutiennent bien la mer dans les gros tems; les bords n'ont d'élévation au-dessus de l'eau qu'un pied; & lors même qu'ils sont chargés, ils n'ont au plus que huit pouces. Pour la pêche au filet, les schuts seraient trop faibles, il en faut de plus forts; ils sont assez semblables au yacht que nous avons représenté *fig. 6*. Ils ont six hommes d'équipage qui rament lorsqu'ils ne peuvent porter la voile, ou lorsqu'ils veulent aller plus vite; ils ont ordinairement quatre avirons de chaque côté, un homme en manie ordinairement deux. Un pareil bateau qui a un gouvernail qui se démonte lorsqu'on veut aller à la rame sans porter la voile, coûte tout armé, c'est-à-dire, avec voiles, avirons & les manœuvres qui sont fort simples, environ quarante rixdalers, ou cent quatre-vingt livres de France.

1277. L'HABILLEMENT de mer des pêcheurs mérite qu'on en fasse ici mention: il est sans doute inconnu en France, & tout-à-fait différent de celui dont se servent les pêcheurs Dieppois pour la pêche du hareng. Celui des Norwégiens, qui n'est pas, à beaucoup près, si pesant, les gêne moins,

leur laisse toute leur agilité, & néanmoins les garantit mieux; car par sa forme, quelque tems qu'il fasse, & quelque continuelle que soit la pluie, leurs vêtemens de dessous n'en sont jamais pénétrés: c'est ce qui contribue, sans doute, à les préserver de maladie & à leur faire supporter les fatigues de leurs différentes pêches, d'autant plus excessives, qu'elles se font pendant l'hiver.

1278. Ils ont premièrement de bonnes bottes à l'épreuve de l'eau, d'un cuir qui n'est ni trop épais ni dur, & qui par conséquent ne les embarrasse pas; elles leur montent jusqu'à la moitié des cuisses: ils ont ensuite un bouzaron de peaux de boucs apprêtées, espece de culotte très-large, pareille à celle de toile que portent en mer les matelots Normands, excepté que la ceinture des bouzarons des pêcheurs Norwégiens est très-large & les serre au-dessus des hanches. Ce bouzaron qui est fort ample du bas, sans boutonnieres, leur descend jusqu'à la moitié des jambes: outre cela ils ont une espece de camisole fermée par le bas avec une ouverture sur la poitrine, assez grande pour passer, en la mettant, la tête & les bras, & qui est garnie de boutonnieres, pour la fermer lorsqu'elle est mise. Cette camisole est précisément faite comme une de nos chemises, excepté qu'elle n'est pas, à quelque chose près, aussi ample, ni le col si haut, n'étant que d'un doigt de hauteur, & qu'elle n'est pas fendue par les côtés: elle leur joint le col, leur serre le poignet quand elle est boutonnée jusqu'aux extrémités des manches, & leur tombe jusqu'à mi-cuisse. Les bouzarons de Norwege ressemblent aux blouses de toile qu'ont nos charretiers de grande route.

1279. QUOIQUE les pêcheurs Norwégiens soient pourvus de bonnets de cuir & de laine, ils sont en outre munis d'un chapeau assorti à l'habillement qu'on vient de décrire, & dont ils se servent lorsqu'il pleut, ou qu'il fait de gros tems: ce chapeau est fait pour être rabattu, & ne se relève jamais; il est d'une espece de bure grise, fort épaisse & très-serrée; il est couvert, tant par-dessus que par-dessous, jusqu'au-dedans de la forme, de peaux de boucs apprêtées & si artistement travaillées, que la pluie ne pénètre jamais la bure par les coutures. Ce chapeau est fort roide; les bords ont cinq pouces de largeur, & environ quatre à cinq lignes d'épaisseur: il garantit la tête des pêcheurs & leurs épaules de la pluie, & il n'est pas moins curieux que singulier de voir comment par un mouvement de tête prompt, uniforme & très-adroit, ils parent, en présentant leur large chapeau, les éclaboussures des vagues qui se brisent à côté d'eux, & rejaillissent sur leur bateau.

1280. Tout cet habillement est fait par les pêcheurs, excepté les bottes, qu'ils ne font pas; tout le reste est de peaux de boucs apprêtées & cousues

avec des courroies de la même peau , & si adroitement , que les coutures sont à l'épreuve de l'eau , c'est-à-dire , qu'elle n'y passe pas. Lorsque les pêcheurs reviennent de leur pêche , la première chose qu'ils font , après avoir ôté les filets hors de leurs bateaux , est de mettre leurs hardes sécher ; & lorsqu'elles sont sèches , eux ou leurs femmes les frottent entre leurs mains , & les enduisent peu à peu , toujours en frottant , d'une espèce de graisse liquide , faite avec de l'huile de poisson & du goudron : ils ne cessent de les frotter que lorsque le tout est parfaitement souple. Cet habillement ainsi apprêté ne rend pas une bonne odeur ; mais l'extrême utilité qu'ils en retirent & l'habitude ne le leur rendent pas aussi désagréable qu'on pourrait se l'imaginer.

1281. LA pêche de la morue se fait deux fois par année en Norwege : l'une au mois de juillet , qu'on appelle *pêche d'été* ; dans cette saison la morue n'est pas *roguee* : l'autre depuis la chandeleur jusqu'à pâque , qu'on appelle *pêche d'hiver*. Cette dernière pêche se fait après celle du hareng , dont la morue s'est abondamment nourrie ; c'est alors que ce poisson pressé de frayer , abandonne la poursuite du hareng pour aller déposer ses œufs sur les bancs qui sont à quelques lieues & tout le long de la côte de Norwege. C'est , pour le dire en passant , cette dernière pêche qui est générale , tant dans le Sundmeur , que dans le Nordland & à Bergne , qui fournit toutes les rogues dont on fait tant d'usage en Bretagne pour pêcher la fardine. Ce n'est pas une composition , comme le dit M. Deslandes ; c'est uniquement les œufs de la morue , salés avec du sel de France , & mis assez négligemment dans un barril de bois de sapin.

1282. LORSQUE les pêcheurs se disposent pour aller à la pêche , ils portent avec eux les provisions dont ils ont besoin , qu'ils chargent dans leur *fœurring* : ils consistent en *flat breud* , espèce de galette ronde d'un pied & demi de diamètre , de l'épaisseur d'un liard , & cuite sur une plaque de fer mise sur un fourneau destiné à cet usage ; cette galette est faite de farine d'avoine & d'orge mêlées ensemble ; elle se conserve très-long-tems : du beurre , du hareng salé , une boisson appelée *suze* dans le pays , faite avec le lait caillé aigri. Ils embarquent encore de l'eau , du tabac & de l'eau-de-vie (*). Chaque pêcheur qui pêche pour son compte , se pourvoit lui-même de ces provisions qu'il met dans un coffret fait exprès : s'il pêche pour le compte d'autrui , celui qui l'emploie les lui fournit , suivant l'usage. Lorsque les provisions sont embarquées , on charge les filets (c'est ordinairement à l'arrière du bâtiment) , & on les dispose de manière que les cavelernés soient couchés dans un même endroit les uns sur les autres , ainsi que les anes

(*) Les pêcheurs & les payfans Norwégiens sont fort sobres ; ils ne font aucun usage de la viande , quoique les bestiaux soient abondans chez eux.

destinées à attacher les sacs de pierres. Ces sacs de pierres sont dans un endroit séparé au fond du bateau. Un bateau pêcheur qui a six hommes d'équipage, a ordinairement avec lui vingt-quatre pieces de filets de la longueur que l'on a précédemment indiquée. Ces fleurings s'arment assez communément en commun, & chaque homme apporte ses provisions avec quatre pieces de filets, & paie pour le tems de la pêche le loyer convenu au propriétaire du bateau.

1283. QUAND ils ont embarqué leurs provisions, leurs filets & tous les autres ustensiles qui leur sont nécessaires, & qu'ils sont arrivés à l'endroit où ils doivent établir leur pêche, qui est, suivant les saisons, à deux, quatre, six & dix lieues des côtes, sur quinze, trente, quarante, cinquante, même quatre-vingt & quatre-vingt-dix brasses de profondeur, alors deux hommes commencent à ramer suivant la direction qu'on veut donner aux filets; deux autres, dont l'un est toujours le pilote, s'occupent de mettre des filets à l'eau; ils commencent par jeter à la mer le *krake* qui est attaché à une double corde, à laquelle on doit donner plus ou moins de longueur, suivant qu'on veut établir le filet à une plus grande ou à une moindre profondeur dans l'eau; ce *krake* tient, en s'enterrant dans le sable, le bas de la première extrémité des filets: il y a, comme on l'a dit, une simple bouée qui surnage & qui indique le commencement du filet. Ensuite le pilote jette lui-même les filets à la mer: il a soin de le faire peu à peu, de bien les développer & d'observer que les cavelernés y tombent les premiers, & ensuite les sacs de pierres, que deux hommes attachent aux anses à mesure que les filets sortent du bateau pour être jetés à la mer. Toutes ces précautions sont nécessaires, afin que les filets tombent perpendiculairement, & puissent gagner le fond de l'eau avec ordre, quelle qu'en soit la profondeur.

1284. LORSQU'ON est parvenu au bout d'une piece de filet, on en ajoute une de celles qui sont dans le bateau, ce que l'on continue jusqu'à ce que les vingt-quatre pieces soient entièrement jetées à l'eau; on finit par jeter le dernier *krake* qui sert au même usage que le premier; & comme il porte une double bouée, elle désigne le dernier bout de filet qu'on a jeté à la mer. Les filets restent ainsi toute la nuit, jusqu'au matin qu'on les retire: s'il fait beau, le fleurings reste mouillé auprès d'eux; s'il y a au contraire apparence de mauvais tems, il s'en retourne à terre, en observant de prendre ce qu'on appelle *des marques à terre*, pour retrouver le lendemain ses filets.

1285. L'OPÉRATION de les retirer, comme pour les jeter à la mer, est toujours l'ouvrage du pilote: il se met pour cela sur le devant du bateau; il tire premièrement le premier *krake* & la bouée, & ensuite les filets, en observant, lorsque le bateau se prête aux vagues en tombant, de les haler dedans; & lorsque la vague le fait monter, de filer un peu. Cette opération diminue la peine, & ménage les filets. Pendant ce tems deux hommes

se servent de leurs avirons pour avancer à mesure qu'on retire les filets ; & entretenir le bateau dans la même direction que les filets ont été placés. Les autres pêcheurs sont occupés, les uns à aider le pilote, les autres à retirer les morues qui sont prises dans les mailles, & à arranger les filets dans le bateau à mesure qu'on les sort de l'eau. S'il arrive qu'ils soient accrochés aux rochers, & qu'avec quelques légers efforts on ne puisse les en retirer ; en ce cas on détache la pièce de filet qui a été déjà halée dans le bateau de celles qui sont retenues au fond de l'eau, & on va les retirer par l'autre extrémité où il y a deux bouées : de cette manière on les dégage sans le moindre inconvénient ni perte de tems. On a remarqué que plus les filets sont remplis de poissons, plus ils viennent aisément sur l'eau ; en sorte que l'opération de haler les filets dans le bateau n'est pas aussi pénible qu'on pourrait se l'imaginer ; & celui qui en est chargé, a plus besoin à cet égard d'adresse & d'intelligence, que de force.

1286. LORSQUE les pêcheurs ont retiré leurs filets, ils s'en retournent, les uns chez eux, & les autres dans les pêcheries où ils se sont engagés avec le propriétaire de leur livrer leur poisson au prix dont on est convenu. Pendant la livraison, une partie des pêcheurs portent à terre leurs filets qu'ils étendent sur les rochers pour les faire sécher, ainsi que leur habillement de peaux : & après le dîné quand tout est sec, ils les rembarquent avec tous leurs ustensiles, & sans perdre aucun moment s'en retournent en mer.

1287. QUAND la pêche est ingrate, la morue vaut ordinairement 6 à 8 schelings la pièce ; lorsqu'elle donne passablement, 3 à 4 schelings, & 2 schelings lorsqu'elle donne très-abondamment : cependant cela arrive rarement, sur-tout depuis que le poisson est extrêmement demandé en Norwege, ce qui a fait augmenter son prix. Autrefois on préparait dans le Sundmeur le poisson à la manière des Morlandais, comme en Europe, sous le nom général de *stokfisk* (*), dont on distingue deux qualités, l'une *rundfisk*, & l'autre *rodskier* ; mais depuis le commencement de la dernière guerre, que la préparation de la morue à la manière des Bayonnais, que l'on appelle communément & improprement *merluche*, y est connue, & qu'ils en ont obtenu un prix plus avantageux que pour leur *stokfisk*, ils préparent tout leur poisson de cette sorte : ils ne l'appellent pas merluche, ils le nomment *klipefisk*, parce que tout ce poisson se sèche sur les rochers pelés dont cette mer est toute hérissée, comme nous l'avons représenté *pl. VIII, fig. 3* ; car *klipe* veut dire rocher, & *fisk* poisson.

1288. ON ne s'étendra pas sur la manière de le préparer, parce qu'elle est la même que pratiquent les Basques, de qui ils la tiennent, & qu'elle

(*) En Europe *stockfish*.

est exactement décrite dans cette première section ; sa préparation cependant leur occasionne moins de peine , parce que l'air vif & pur qui regne en Norwege le fait sécher assez vite. Ce poisson est plus blanc que celui des Basques ; il se garde aussi bien que le leur , & il est fort estimé dans la Méditerranée , où il s'en fait une très-grande consommation.

1289. LORSQUE le poisson est entièrement préparé , chacun le ferre en pile dans les magasins & attend la mi ou la fin d'avril pour le transporter à Bergen. Cette ville est le centre du commerce de la Norwege , & l'entrepôt général de tout le poisson qui s'y pêche ; les bateaux dont on se sert pour cette navigation , sont de différentes grandeurs ; les pêcheurs se servent de leur fleurring ; ceux qui ont une plus grande quantité de poisson , en ont d'un peu plus grands ; mais les principaux habitans du Sundmeur , qui font leur unique commerce du poisson , en ont qui portent depuis quarante jusqu'à soixante tonneaux ; on les appelle *yacht* , en norvégien *jagt* ou *jacht* ; les Sundmeurins les construisent eux-mêmes ; ils sont bâtis en bois de sapin , sont fins voiliers , fort larges de construction au milieu , fort fins & bien taillés de l'avant , étroits & fort hauts d'arrière , où il y a deux chambres l'une au-dessus de l'autre , la première pour le capitaine & les passagers , & la seconde pour les matelots. Ils ne sont point pontés , mais ouverts comme une chaloupe ; ils n'ont qu'une seule mâture fort grosse , & une seule grande voile ; leurs manœuvres sont simples & faciles à gouverner ; ils ont environ cinq à six hommes d'équipage , le capitaine compris , qui est ordinairement propriétaire du yacht : lorsqu'ils chargent pour Bergen , ils mettent premièrement dans le fond-de-cave toutes leurs denrées qui sont en barrils & pesantes , & ils chargent ensuite leurs poissons , autant comme ils en peuvent prendre ; & comme ils ne sont pas si hauts de bord que leur grandeur le demanderait , il arrive que leur chargement de poisson le dépasse infiniment , & atteint au cinquième de leur mâture : c'est pourquoi ils garnissent les deux côtés & le dessus de leurs poissons de planches jointes ensemble , pour les garantir des coups de mer & de la pluie : cette manière de construire , qui n'est usitée qu'en Norwege , est la plus utile & la plus propre qu'on puisse imaginer pour le genre de leur navigation , qui ne les éloigne jamais de terre. Elle leur procure quelque ménagement de frais de tonnes & d'ancrage , qu'ils sont obligés de payer à Bergen par last qui est de deux tonneaux , parce qu'ils jaugeant moins qu'ils ne sont en état de porter. Lorsqu'ils sont arrivés à Bergen , ils sont obligés , avant que de vendre leurs chargemens , de faire leur déclaration au bureau des douanes , & de payer les droits des autres denrées qu'ils apportent & qui en sont susceptibles ; car le poisson , les huiles & les rogues en sont exempts : il leur est permis après de vendre leurs chargemens à qui bon leur semble : ces

ventes se font toujours en argent comptant. Dès qu'ils ont fini la livraison de leurs marchandises, ils se hâtent de faire l'achat de celles qui doivent composer leurs chargemens de retour, qui consistent en sel, grains de toute espece, tabac, vin, eau-de-vie, toiles, draps, chanvre & lin, &c. après quoi ils s'en retournent chez eux pour faire encore un autre voyage vers la fin du mois d'août, avec les produits de leur pêche d'été & le restant de celle d'hiver, qu'ils n'ont pu prendre dans leur premier voyage. On joint ici, *pl. XII, fig. 6*, le dessin d'un de ces yachts entièrement chargé, faisant route à pleine voile, pour qu'on puisse s'en former une idée plus juste que par une simple description.

1290. APRÈS avoir donné une description assez étendue de la pêche au filet, usitée dans presque tout le gouvernement de Bergen, il ne sera peut-être pas hors de propos de donner le détail des motifs qui font préférer cette méthode à celle de pêcher à l'hameçon.

1291. IL est démontré par l'expérience, que les pêches infructueuses proviennent moins par le manque de poisson dans les endroits où les pêcheurs établissent leurs pêches, que parce qu'il ne veut pas mordre à l'hameçon: ce qui arrive toujours lorsque la morue, qui est très-gourmande, trouve dans les endroits qu'elle habite, ou dans celui où elle se rend pour frayer, du poisson en assez grande quantité pour s'en nourrir, qu'elle préfère à l'appât des pêcheurs; dans ce cas, qui arrive communément, l'hameçon devient inutile, parce que la morue ne s'y arrête pas, & on ne peut la pêcher qu'aux filets.

1292. AVEC eux on pêche le poisson le plus gros & le plus gras qui n'a pas coutume de mordre à l'hameçon. Dans le tems de la pêche on peut voir distinctement en Norwege, où l'eau de la mer est très-claire & très-transparente, que le poisson le plus gras & le plus gros se tient au fond de l'eau, & celui qui est le plus maigre se tient plus près de la surface de l'eau & au-dessus des autres: le premier ne se prend qu'aux filets; le second, lorsqu'il ne trouve rien de mieux, mord à l'hameçon, mais se laisse aussi toujours prendre aux filets. Les morues qui sont prises ainsi, rendent infiniment plus d'huile & de roques que celles qui sont prises à l'hameçon. La contrée du Sundmeur en fournit la preuve; car par l'extrait des registres de la douane de Bergen, on voit que, quoique les produits des pêches du Sundmeur soient de deux tiers moins que ceux du Nordland, cependant le produit de ses huiles ne diffère que d'un tiers de celui de cette dernière province (*).

1293. TELLES sont les principales raisons que l'on allègue en faveur de l'usage de pêcher la morue aux filets, indépendamment d'autres de moindre

(*) On ne pêche dans le Nordland qu'à l'hameçon.

considération, que nous supprimons. Reste à savoir si cette méthode, justifiée, en Norwege par tant d'années d'expérience heureuse, pourrait être adoptée avec les mêmes succès par nos pêcheurs de Terre-neuve & d'Islande.

Pêche de Nordland.

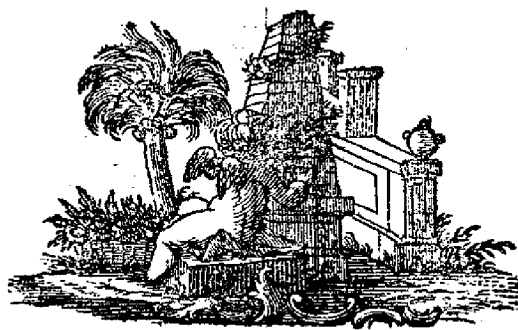
1294. LA province de Nordland est du gouvernement de Dronthem, qui comprend quatre grands districts. Elle a près de soixante ou quatre-vingt lieues de côtes, & est située au soixante-cinquième ou soixante-septième degré de latitude : la pêche de la morue s'y fait, comme en Norwege, deux fois l'année ; elle est très-abondante ; car on compte deux à trois mille bateaux, & sept à huit mille hommes qui y sont employés ; le produit total de leur pêche est estimé monter à cent quatre-vingt mille quintaux de poisson sec qu'on nomme *stokfisk*, dont on distingue de deux qualités ; on nomme l'une *rodskiare*, l'autre *rundfisk*. On ne prépare que ces deux qualités en Nordland ; on choisit pour préparer en *rodskiare*, les morues les plus grasses & les plus épaisses ; on en tranche la tête, on les vuide, puis on les coupe en deux le long de l'arête jusqu'à la queue, où les deux moitiés se tiennent ; & pour qu'elles ne se séparent pas entièrement, on les lie avec du fil qu'on prend des vieux filets ; ensuite on lave ces tranches de poisson, & on les met sécher au chevalet ou sur des perches qu'on dispose à cet effet, comme on le voit *pl. VIII, fig. 2.*

1295. IL faut vingt-quatre poissons séchés de cette sorte pour faire une vogue qui pèse trente-six livres poids de marc. Toutes les morues grasses se préparent ainsi, parce qu'elles se séchent & se conservent mieux étant ainsi tranchées que si elles étaient séchées en entier, comme on fait le *rundfisk* ; mais la préparation du *rundfisk* est encore plus simple : on choisit les morues les moins grasses & de qualité inférieure ; on leur coupe la tête & on les ouvre jusqu'à l'anus pour les vuider ; ensuite on les lave dans l'eau de mer, & on les fait sécher au chevalet.

1296. POUR donner une idée de l'importance de la pêche des morues dans le Sundmeur, & des avantages qu'en retire cette contrée, M. Framery dit que de neuf paroisses qui y sont, trois seulement, qu'il a été plus à portée de connaître, arment deux cents cinquante bateaux appelés *fleur-rings*, chacun monté de six hommes, ce qui fait quinze cents hommes employés à cette pêche. Ces bateaux, année commune, pêchent cinquante-deux mille cinq cents vogues de poisson : chaque vogue pèse trente six livres poids de marc, & ordinairement se vend un rixdaler ou quatre livres dix sols argent de France ; c'est cinquante-deux mille cinq cents livres : plus, vingt-six vogues fournissent une tonne d'huile de deux cents cinquante pintes

mesure de Paris , qu'on peut fixer à onze rixdalers la tonne : enfin , deux mille barrils de rogue , chacun se vend deux rixdalers & un tiers , ce qui monte à la somme de trois cents dix-huit mille huit cents trente-six livres : sur quoi il faut diminuer les frais pour loyer des bateaux , entretien des habits de pêche & des filets , les gages des ouvriers qu'on emploie à la préparation du poisson ; les barrils de chêne pour les huiles , ceux de sapin pour la rogue , pour le sel , la nourriture tant des pêcheurs que des ouvriers qui préparent les morues , & autres menus frais , le tout estimé monter à quatre-vingt dix mille livres ; il reste de profit deux cents vingt-huit mille huit cents trente-six livres , & cela pour les trois paroisses seulement que M. Framery a été à portée de bien connaître.

1297. Il est bon de remarquer que rien n'est plus modique que la nourriture des pêcheurs Norvégiens : ils vivent ordinairement à la mer de poisson frais ; la dépense la plus considérable est l'eau-de-vie & le tabac , dont ils ne font cependant aucun excès ; il est très-rare de voir un pêcheur Norvégien ivre.



NOTICE GÉOGRAPHIQUE

De quelques postes de pêche, & des principaux endroits dont il est fait mention dans cet ouvrage.

A

A CADIE, ou *Nouvelle - Ecosse*, presqu'isle de l'Amérique septentrionale, sur les frontières orientales du Canada, entre Terre-neuve & la nouvelle Angleterre. Elle a environ 120 lieues de long sur 40 de large.

Aden, ville & port de mer de l'Arabie Heureuse en Asie, où il se fait un assez grand commerce. Elle est à 60 lieues de l'embouchure de la mer Rouge.

Andenes, petite isle de Norwège, dans le gouvernement de Dronthem, sur la côte de l'océan septentrional, qui n'est presque habitée que par des pêcheurs.

Anticosti (isle d') ou de l'*Affomption*, isle de l'Amérique septentrionale, dans le golfe de Saint-Laurent, à l'entrée du fleuve, dont elle partage en deux l'embouchure. Elle a près de 48 lieues de long sur 10 de large. On y pêche des morues fort grandes & fort belles; mais il n'y a ni port ni havre où un bâtiment puisse se mettre en sûreté.

Anvers, ville des Pays - Bas, dans le duché de Brabant, sur l'Escaut.

Archangel, ville & port considérable de Moscovie, où il y a un grand commerce.

Aventure (isle de Bonne), petite isle du golfe Saint-Laurent, à une lieue au sud de l'isle Percée.

B

Banquereaux, petits bancs situés à l'occident du grand banc, entre l'isle de Sable & le banc à vert.

Basques (Baie des), golfe de l'Amérique septentrionale, sur la côte occidentale de l'isle de Terre-neuve, au nord du cap de Raye.

Bergen, ville considérable de Norwège, où il se fait un grand commerce de poisson sec.

Blankenbergh, village de la Flandre Autrichienne, où il y a beaucoup de pêcheurs.

Bois (isle à), petite isle de la côte septentrionale de l'isle de Terre-neuve entre le cap Saint - Jean & le cap Daim.

Bois (isle à), isle dans le golfe formé entre l'Acadie & l'isle Saint-Jean.

Bonavista (cap de), cap de la côte orientale de l'isle de Terre-neuve.

Bonaventure, petite isle du golfe S. Laurent, entre la baie de Gaspé & le banc aux Orphelins, à l'entrée de la baie des Chaleurs.

Bornholm, isle de la mer Baltique en Danemarck. Sandwich en est la capitale.

Bouin, isle sur les côtes de Poitou, dont elle n'est séparée que par un canal. Elle a 2 lieues de long.

Boukeners, lieu où les Ecoffais vont pêcher les cabillauds, à 12 ou 15 lieues au large, jusque près le Doggers'bank, au nord des Orcades. Ils y restent quelquefois plusieurs semaines en dérive sur leur borset.

Bouqueners, ce cap est situé entre le 57 ou 58^e degré de latitude. A la pointe de Bouqueners est un petit banc que les Hollandais nomment *Vaterbourg*; & au sud des Bouqueners on aperçoit quelques islotes.

Bourgneuf, ville de France en Bretagne, avec un petit port sur la Loire. Il y en a une autre dans l'élection & à 2 lieues de la Rochelle.

Breme, ville d'Allemagne dans le cercle de la basse-Saxe, au duché de même nom, dont elle est la capitale.

Buchan, province de l'Ecosse septentrionale, qui s'étend jusqu'à la mer d'Allemagne.

Burins (les), banc de sable sur la côte méridionale de l'isle de Terre-neuve, appelé le *Chapeau rouge*.

C

Candenos, cap de la côte orientale de l'embouchure de la mer Blanche. Il est à 64 degrés 45 minutes de longitude, & dépend de l'empire russe.

Royale. Louisbourg en est la capitale.

Cap-nord, partie septentrionale du Cap-Breton dans l'Amérique septentrionale.

Cap-rouge, cap de l'Amérique septentrionale, à la partie septentrionale de l'isle de Terre-neuve, sur la côte orientale.

Capling (baie de), petite baie dans le fond de l'anse de Férrillon, à la côte sud-est de l'isle de Terre-neuve, peu éloignée du cap de Brolle.

Caraquet ou *Carapet* (isle), petite isle de l'Amérique septentrionale, dans le golfe de Saint-Laurent, au midi de l'entrée de la baie des Chaleurs, près l'isle de Miscou.

Carbonnere, petite isle de la côte sud-est de l'isle de Terre-neuve, dans la baie de la Conception.

Chaleurs (baie des), assez bon havre dans le golfe de Saint-Laurent, à environ 20 lieues de l'isle Saint-Jean. Il y a deux ports pour ses vaisseaux, savoir, Caraquet & le port David; plus, le petit port Pabo pour ses barques.

Chapeau-rouge, côte méridionale de Terre-neuve, entre la baie des morues au couchant, & celle des Trépassés au levant.

Chapeau-rouge (le), côte qui comprend Plaisance & toute la côte de Terre-neuve, depuis le nord-est jusqu'au sud-ouest, dans une étendue d'en-

Chedabucto, baie de la Nouvelle - Angleterre, entre l'isle Royale & le cap Causeur.

Coutique, est à la partie occidentale de l'isle de Terre - neuve. Il court sud-sud-est & nord-nord-ouest, jusques vers la baie de Cork.

D

Daniel (port), petit port de l'Amérique septentrionale au Canada, dans la baie des Chaleurs.

Dauphin (port), petit port de l'isle Royale.

Doggers'bank, banc des Chiens; c'est un banc situé par le travers de la Manche au nord, c'est-à-dire, presqu'au milieu de la mer d'Allemagne. A 10 lieues au sud du *Doggers'bank* est le Witte - Water, ou le banc Blanc, fond de sable. A cinq lieues à l'est ce banc est le banc de Welle, fond dur. A l'ouest de ce banc le fond est jaune & gravier noir. On trouve ensuite le banc de Lemmon, sur lequel il ne reste de basse-mer que 4 pieds d'eau. Il est fort près du banc d'Yarmouth. On trouve des cabillauds sur ces bancs.

Dronthem, capitale de Norwege, parce que les rois y ont fait leur résidence: C'est une place de commerce, mais moins considérable que celle de Bergen ou Bergue.

E

Ecosse, royaume qui occupe la partie septentrionale de la Grande - Bretagne.

Elbe, grand fleuve d'Allemagne qui a sa source sur les confins de la Bohême & de la Silésie, & se jette dans la mer au-dessus de Hambourg. Les bords de ce fleuve sont approvisionnés de morues par les pêcheurs de Helygeland.

Elfseneur, *Elfsenora*, port de Zélande, sur le Sund, à cinq milles de Copenhague. On y pêche & on y prépare du torsk.

F

Faire ou *Fairil*. Cette petite isle, qui peut avoir 6 lieues de circuit, est située entre les isles Orcades & celles de Schetland. Elle est habitée & fertile en pâturages. V. le Voyage du nord de M. de Kerguelen.

Férillon, anse & cap de la côte sud-est de l'isle de Terre-neuve, à peu de distance du cap de Brolle.

Ferro ou *Ferroer*, isles situées dans la mer du nord, entre les 61 & 63 degrés de latitude, & à peu près les 8 à 10 degrés de longitude occidentale, méridien de Paris. Il y a 25 isles, dont 17 sont cultivées & habitées. On en trouve un détail intéressant dans le Voyage de la mer du nord de M. de Kerguelen.

Ferroe, *Fero* ou *Farres*, isles de l'Océan septentrional, au nord de l'Irlande, en allant vers l'Islande.

Ferrol & *Port - à - Choix*, à l'ouest de l'isle de Terre-neuve. Le poisson y est de moyenne grosseur, mais cependant plus gros que celui qu'on prend de l'autre côté de l'isle.

Finmark, province de la Laponie Danoise, faisant partie du gouvernement de Wardhus. On y trouve beaucoup de cabillauds, ainsi qu'en Islande & dans la mer Glaciale.

Finmark, bailliage de Norwege, au nord de Dronthem. Les habitants sont pêcheurs & bons pilotes - côtiers.

Flee-Mouſe, à la côte sud-est de l'isle de Terre-neuve.

Forillon, gros rocher sur la côte de l'isle Royale. On peut en approcher sans risque, & il fournit un bon abri.

Forſe-au, petite anse de la côte orientale de Terre-neuve, vis-à-vis le grand-banc.

Fougne (isles de), petites isles situées à la côte orientale de l'isle de Terre-neuve, au nord du cap de Bonavista. Il y a assez abondamment de poisson, & plus que dans les havres du petit-nord.

G

Gaspé (baie de), c'est une baie formée par la riviere de ce nom, à 4 lieues de la baie des Morues, vers l'embouchure du fleuve Saint-Laurent, où mouillent les vaisseaux pêcheurs; leurs chaloupes viennent faire les préparatifs de la pêche dans une petite isle qui est à l'entrée de cette baie. On donne aussi ce nom à une grande province de l'Amérique septentrionale, dans la Nouvelle - France, qui s'étend le long des côtes orientales du Ca-

nada, dans le golfe Saint-Laurent, jusques vis-à-vis le cap Breton.

Georges (isle de Saint-), petite isle située à la côte occidentale de l'isle de Terre-neuve, proche la baie de même nom, dans le golfe de Saint-Laurent.

Ghivede, village de la Flandre Française, dans l'amirauté de Dunkerque, où il se pêche de la morue.

Gluckſtad, ville du duché de Holstein, au confluent de la riviere du Rhin & de l'Elbe, à 12 lieues de Hambourg. Elle appartient au roi de Danemarck.

Grand-banc de Terre-neuve, banc de l'Amérique septentrionale, vers la côte orientale de l'isle de Terre-neuve. C'est le plus grand banc qu'on connaisse. On y pêche beaucoup de morues.

Groenland, grand pays situé entre l'Europe & l'Amérique, entre les deux hémispheres, près des terres arctiques. Il a à l'orient le Spitzberg, au midi le détroit de Forbisher & le cap Farewel; à l'occident le détroit de Davis & la baie de Baffin. On ne connaît pas ses bornes du côté du nord. La mer y est très-poissonneuse: on y pêche de la morue, des raies, des soles, des plies & de très-grandes baleines, ce qui y attire tous les ans des pêcheurs Anglais, Danois, Hollandais, & même quelques Français. On ne fait encore si c'est une isle; ses côtes sont de difficile accès, à cause des écueils & des glaces. La partie orientale du Groenland, qui est

est à l'opposite de l'Islande, est tout-à-fait inaccessible, à cause des glacons qui viennent de Spitzberg. Les Groënländais s'occupent de la chasse & de la pêche. Ils font des filets avec des barbes de baleines, & des lignes avec des nerfs de daim. Leurs bateaux sont faits avec des peaux de vache marine, tendues sur une carcasse de bois, qui ne sont assemblés que par des liens qu'ils font avec des barbes de baleine. Ils pêchent de gros poissons pour faire de l'huile & se nourrir; ils prennent aussi des morues, mais je ne sache pas qu'il en résulte une branche de commerce.

Gyveldt, petit endroit de l'amirauté de Dunkerque, situé à l'ouverture de la mer d'Allemagne.

H

Helsingor ou *Elseneur*, ville du royaume de Danemarck, sur le Sund, dans l'isle de Zélande.

Helygeland ou *Holy - Island*, petite isle de la côte occidentale du royaume de Danemarck.

Heland, voyez *Schetland*.

Hithland ou *Heland*. Voyez *Schetland*.

I

Ingle, baie de la côte d'Irlande, à l'ouest de l'isle.

Ingrenuchoes, grande baie bien fournie de bois, où l'on dit que les pêcheurs qui font la pêche au petit nord, peuvent aller.

Tome X.

Irlande, l'une des isles Britanniques, séparée de la Grande-Bretagne par un canal appelé *canal de Saint-Georges*, ou mer d'Irlande. La longueur de cette isle, suivant M. de Kerguelen, est de 130 lieues; sa largeur de 70, de 25 au degré.

Islande, isle de la domination du roi de Danemarck, où l'on fait une grande pêche de morue. Elle est par les 60 à 62 degrés de latitude. Les Zélandais y vont faire le troc, & en revenant ils pêchent quelquefois sur le *Doggers'bank*.

Isle-Royale, voyez *Cap-Breton*.

J

Jean (Saint-), petit port de la côte sud-est de l'isle de Terre-neuve.

Jean (isle Saint-), petite isle du golfe Saint-Laurent, à l'entrée du détroit de Belle-Isle.

Jean (isle Saint-), grande isle de l'Amérique septentrionale, dans le golfe de Saint-Laurent, entre l'isle-Royale & l'Acadie. La partie du sud de cette isle est abondante en poisson.

Jutland. Ce pays se divise en *nord-Jutland* & *sud-Jutland*. Le *nord-Jutland* appartient entièrement au roi de Danemarck. Une partie du *sud-Jutland* dépend du duché de Holstein, qui a ce pays au nord.

K

Kola, port de mer & bourg de la Laponie Moscovite, à l'embouchure

M m

d'une rivière de même nom, dans la mer Glaciale, avec un lac qui s'appelle aussi *Kola*. Ce port est situé entre Wardhus & la mer Blanche. On y fait d'assez grandes pêches de torfch ou cabillauds.

L

Labrador (terre de), ou *Nouvelle-Bretagne*, grand pays de l'Amérique septentrionale, qui s'étend depuis le détroit de Belle-Isle jusqu'à la baie de Hudson, c'est-à-dire, depuis le 50 jusqu'au 61^e degré de latitude. Elle est bornée à l'occident par la baie de Hudson; à l'orient elle est séparée du Groenland par la mer. Ses habitans se nomment *Esquimaux*.

Laurent (golfe Saint-), grand golfe de l'Amérique septentrionale, qui est borné à l'orient par l'isle de Terre-neuve.

Louisbourg, ville capitale de l'Isle-Royale, qui a un bon port du même nom. M. Antonio Ulloa place le fort par les 45 deg. 50 min. de latitude septentrionale, & 61 deg. de longitude occidentale du méridien de Paris.

Lubeck, ville d'Allemagne dans la basse-Saxe, proche de la mer Baltique.

M

Madeleine (rivière de la), petite rivière du Canada, qui se jette dans le fleuve Saint-Laurent, vis-à-vis la pointe du nord-ouest de l'isle d'Anticosti.

Manche. On donne ce nom à la mer qui se trouve entre l'Angleterre au nord, & la France à l'ouest & au sud. On appelle *Pas de Calais* le détroit qui est au nord-est.

Margatt-Sand, banc à l'entrée de la Tamise, qui a deux lieues de longueur, & se découvre à mer basse.

Maten, dans le fleuve Saint-Laurent; c'est le dernier fond où l'on trouve des morues.

Meuse (la), grande rivière qui prend sa source dans le Bassigny, traverse les évêchés de Toul & de Verdun, la Champagne, le Luxembourg, le comté de Namur, l'évêché de Liege, les Provinces-Unies, & se jette dans l'Océan entre la Brille & Gravesande. On prend de belles morues à son embouchure.

Miquelon, petites isles du golfe Saint-Laurent, près l'isle de Terre-neuve. On les divise en grande & petite Miquelon.

Mont-Louis, colonie française dans l'Amérique septentrionale, au Canada, à la bande du sud du fleuve Saint-Laurent, vers son embouchure, au bord d'une rivière.

Morues (baie des), nom qu'on donne à une baie située vis-à-vis des isles de Bonne-Aventure & de Percée. On y fait une pêche abondante de morues.

N

Niganich, petite isle ou anse de la côte orientale de l'Isle-Royale, près du cap de Nord.

Niganich, à la côte du Canada, à l'en-

trée nord-est de cette côte, au-dessus du Port - Dauphin.

Noirmoutier, isle de France sur les côtes de Poitou, où il y a des marais salans & de bons pâturages.

Nord (cap). Voyez *Cap-Nord*.

Nordland, bailliage de Norwege au nord de Dronthem. Les habitans sont pêcheurs & bons pilotes - côtiers : ils vont de grosse mer au-devant des vaisseaux dans leurs petites barques. Le Nordland commence à 150 lieues au - delà de Dronthem. On y pêche des morues grasses & belles.

Norwege, royaume de l'Europe septentrionale. Il confine à la Suede vers l'orient, au Danemarck & à l'Océan septentrional vers l'occident. Ce royaume est de la domination du Danemarck.

Nouvelle-Bretagne. Voyez *Labrador*.

Nouvelle-Ecosse. Voyez *Acadie*.

O

Orcades, isles au nord de l'Ecosse, dont elles sont séparées par un canal de 3 lieues de long, sur 4 de large. Il y en a 28, dont la principale est Pomona. Les Anglais les nomment *Orkney*.

Orkney. Voyez *Orcades*.

Orphelins (banc aux), banc du golfe Saint - Laurent, à 10 ou 11 lieues de la côte du Canada, & peu éloigné de l'isle Saint-Jean : on y pêche abondamment de belles morues.

P

Pabo, Voyez *Baie des Chaleurs*.

Pensance, vers l'extrémité de la province de Cornouaille, en Angleterre.

Pentagoet, province de la Nouvelle-Angleterre. Les morues donnent abondamment sur ses côtes.

Percée (isle), isle voisine de l'isle Bonne-Aventure & de la baie de Gaspé, dans le golfe Saint-Laurent.

Pierre (Saint-), petite isle du golfe Saint-Laurent, près de celle de Miquelon.

Plaisance, ville & port de l'Amérique septentrionale, avec une grande baie sur la côte méridionale de Terre-neuve.

Pointe-Riche. Voyez *Cap-Raie*.

Port-à-Choix, petit port à la côte occidentale de l'isle de Terre-neuve.

Q

Querpont ou *Quirpont*, isle & havre de la partie la plus septentrionale de l'isle de Terre-neuve, à l'extrémité de ce qu'on appelle le *petit Nord*.

R

Raze, cap de la pointe la plus occidentale de l'isle de Terre-neuve, faisant face au cap Nord, dans le détroit de Belle-Isle.

Raze (cap), pointe de l'isle de Terre-neuve, qui regarde le grand banc du côté du sud-est. La mer est poissonneuse en cet endroit.

Renard (rivière au), petite rivière du Canada, qui se jette dans le fleuve Saint-Laurent, vis-à-vis la pointe du sud-ouest de l'isle d'Anticosti.

Riff. On donne ce nom à des bancs de sable situés vers les côtes de Danemarck, entre la petite isle de Hélygeland ou Holy-Island, & la côte de Jutland. On y pêche des morues.

Rosiers (cap des), en Amérique septentrionale, fait la pointe méridionale de l'entrée du fleuve Saint-Laurent, à l'endroit où il se rend dans le golfe de même nom, entre le cap l'Evêque & l'isle Percée. Ce cap est situé à 3 ou 4 lieues plus loin que la baie de Gaspé.

Rougnouse & Elimouse, postes appartenans aux Anglais, qui sont éloignés du grand banc de 40 ou 50 lieues.

S

Sable (isle ou cap de), isle située dans l'Amérique septentrionale, près des côtes de la Nouvelle-Angleterre. Il s'avance fort au midi, près de la baie Française & du Port-Royal.

Schettland, isles de la mer d'Ecosse, plus avancées au nord que les Orcades; elles s'étendent depuis le 60 jusqu'au 61^e degré de latitude. La plus grande s'appelle *Mainland*. Les habitans sont presque tous pêcheurs. Il y a une grande abondance de toutes sortes de poissons, sur-tout de la morue, du hareng, des poissons à coquilles, des chiens, des veaux de mer, des loutres, même des esturgeons & des baleines; ce qui y attire un grand nombre de pêcheurs Hollandais & Hambourgeois, qui viennent au mois de juin, & s'en retournent en sep-

tembre. On donne aussi à ces isles les noms de *Hetland* ou *Hithland*. Les Zélandais y vont faire le troc, & en revenant ils pêchent quelquefois sur le *Doggers'bank*.

Scie (la), havre du petit nord, entre l'isle Sainte-Barbe & le cap Saint-Jean.

Scoutenos, en Norwege, 15 lieues au sud de Bergen. On fait la pêche de la morue depuis cet endroit jusqu'au fort de Wardenhouse, en Finmarck.

Shure, riviere d'Irlande, qui arrose la ville de Waterford. On y pêche des morues depuis le mois de juin jusqu'en septembre.

Sibou (isles de), petites isles de la côte orientale de l'isle Royale, à l'entrée de la baie du Port-Dauphin.

Spitzberg, pays des Terres arctiques, dans l'Océan septentrional, au nord de la Norwege, entre le Groenland & la Nouvelle-Zemble. Il n'est guere fréquenté que par ceux qui vont à la pêche de la baleine.

T

Terre-neuve (banc de). Voyez *grand banc*.

Terre-neuve (isle de), isle de l'Océan sur la côte orientale de l'Amérique septentrionale, à l'entrée du golfe Saint-Laurent, à 15 ou 16 lieues de l'isle du Cap-Breton.

Texel (le). Les morues fraîches sont apportées à la Haye & autres lieux de Hollande, depuis le Texel jusqu'à la Meuse.

Torbay, baie du comté de Devonshire, en Angleterre.

Transen, à l'extrémité de la Norwege.

Trinité (baie de la), baie assez considérable de l'isle de Terre-neuve, à la côte sud-est. Il y a un havre du même nom.

V

Vers (banc à), petit banc voisin du grand banc de Terre-neuve, par le travers de l'isle Saint-Pierre.

W

Wardenhouse, en Finmarck, qui est à l'extrémité nord de la Norwege.

Voyez *Scontenos*.

Wardhus, isle de l'Océan septentrional, ou de la mer Glaciale, dépendante du royaume de Norwege, & située au-delà du cercle polaire.

Il y regne un froid extrême : on n'y pêche qu'en mars & en avril.

Waterford, ville d'Irlande, sur la rivière de Shur, à deux lieues de la mer.

Wefer, rivière d'Allemagne, dans la basse-Saxe, qui se jette dans la mer du nord.

Y

Yarmouth, ville d'Angleterre, à l'embouchure de la rivière d'Yare. On y pêche beaucoup de harengs.

TABLE DES MATIERES

Et explication de quelques termes de pêche, principalement relatifs à la morue, qui ne se trouvent point dans la première partie.

ABERDAHNS de Norwege, & l'abbandon des Hollandais. Ce sont des morues qu'on prépare en vert & dans des tonnes, §. 621 & suiv.

AILERONS. Les ailerons & les nageoires sont formés de membranes qui sont soutenues par des rayons cartilagineux. 36.

AMIRAL de la pêche. On donne cette qualité au capitaine qui le premier pris terre en Amérique il a le droit de commander sur les autres. 741.

AMPHIBES (animaux). Quoiqu'ils soient presque toujours dans l'eau, & d'excellens plongeurs, ils ne peu-

vent se passer de respirer l'air. 17.

ANUS. Tout le monde fait que c'est l'ouverture par laquelle sortent les excréments. 242.

ARETES. Les arêtes des poissons ne sont ni aussi tendres que les cartilages, ni aussi dures que les os. Les poissons à arêtes font une classe particulière. 19 & 70.

B

BANQUE. Les pêcheurs disent qu'ils sont banqués, lorsqu'ils sont rendus sur le banc. 408.

BARBE, barbillon, ce sont des filets cartilagineux. 44.

- BAROTTER**, c'est élever les piles de morue jusqu'au-dessous du pont. 492.
- BEL**. Ce que les pêcheurs pour la morue verte appellent le *bel*, est l'établissement qu'on fait depuis les haubans de misaine, jusqu'au commencement du gaillard d'arrière. 408.
- BONNETTE de banc**. Les Grandvillois nomment ainsi une bande de toile qu'ils tendent devant eux pour se garantir du vent, au lieu des cheux des Normands. 434.
- BORSET**. C'est une voile qu'on expose dans l'eau au courant de la marée, pour haler un bâtiment lorsqu'il n'y a point de vent.
- BRANCHIES** ou membrane branchiale. Ces parties appartiennent aux poissons des poissons qui respirent l'eau. 39.
- BREUILLES**. Ce sont les entrailles des morues, qu'on emploie quelquefois pour appâts. 391.
- BRULÉE**. Une morue brûlée est celle qui a été corrodée par le sel. 540.
- C**
- CABANEUX**, petites loges qu'on fait au bord de la mer pour faire la cuisine & loger les équipages des bâtiments qui font la pêche de la morue sèche. 775.
- CAGEOT**, caisse dans laquelle on met les foies pour en retirer l'huile. 850.
- CAPELANIERS**, bateaux destinés à aller à la pêche des capelans d'Amérique. On dit aussi *pêcheurs capelaniers*. 659.
- CARNIAU** est un tuyau de bois qui communique de l'échal à la cale, dans lequel l'habilleur jette son poisson pour qu'il tombe dans la cale à portée du saleur.
- CARTILAGINEUX** (poissons). Leur squelette est plus tendre que les arêtes. 19.
- CETACÉES**. Ce sont des amphibies vivipares. 18.
- CRIC**. On se sert de cet instrument qui est fort connu, pour presser davantage les poissons dans les barrils. D
- DÉCOLLER** une morue, est lui ôter la tête ou l'étêter. 474.
- DÉGRAT**. Ce sont des chaloupes ou des goëlettes qu'on dépêche pour aller chercher des endroits où il se trouve du poisson, lorsqu'il ne s'en rencontre point au poste qu'on avait choisi. Suivant la grandeur des bâtimens, on distingue le *grand* & le *petit dégrat*. 812.
- DÉOSSER** une morue, c'est lui ôter la grosse arête. 479.
- DIGUET**, synonyme d'élangueur. 468.
- E**
- ÉCAILLEUX**. Ce sont les poissons qui sont couverts d'écailles, tels que la carpe, la morue, &c.
- ÉCHAFAUD** est un établissement qu'on fait au bord de la mer, pour décoller, trancher, élanguer & saler la morue sèche. 764.
- ÉLANGUEUR**, petit instrument de fer pointu par les deux bouts; une des pointes entre dans une lisse, & l'autre sert à piquer les morues par le derrière de la tête, pour leur ôter commodément la langue. 417.
- ENROQUER** des morues, c'est les laver dans de l'eau de mer, après qu'elles ont été tranchées pour en ôter le sang. 565.
- ESTROPIÉE**. Une morue estropiée est celle qui n'est pas entière. 539.
- ETAL**, table établie sur le pont pour la morue verte, ou sur l'échafaud pour la morue sèche, sur laquelle travaillent les décolleurs & les trancheurs. 790.
- ÉTÊTEUR** se dit du couteau qui sert

à étêter, & du pêcheur qui fait cette opération. 478.

F

FARDAGE. C'est une élévation ou une espece d'échafaud qu'on fait dans la cale pour arrimer dessus les morues, afin qu'elles soient plus séchement. 492.

FLACFISH de Hithland, differe peu du *platfish* de Norwege, & ressemble beaucoup à la morue seche d'Amérique. Il y a encore du *flacfish* préparé sans sel. 960.

FOASSIER. Les Grandvillois nomment ainsi les barrils où l'on dépose les foies pour en retirer l'huile. 436.

G

GALERIE. L'établissement de la galerie pour la pêche de la morue verte, se fait depuis les haubans du grand-mât, jusqu'au-delà du mât d'artimon. 408.

GRAVE, plage de cailloux ou galets au bord de la mer. Je fais qu'on dit dans la société *grave*, mais j'ai adopté l'expression des pêcheurs, qui dérive de *gravier*. On étend le poisson sur la grave pour le faire sécher. Le maître de grave est celui qui préside à ce travail, 670.

GUIGNE, terme de pêcheur, qui veut dire *branchie*. Voyez ce mot.

H

HABILLEUR, synonyme de *trancheur*. Voyez ce mot.

HENGRIISH. Pour le faire, on fend les poissons dans toute leur longueur, & on les pend à des perches dans des hialders. 966.

J

JAVELES. On nomme ainsi de petits tas de huit morues, lorsqu'elles ont reçu plusieurs soleils. 837.

KLIPFISH du nord. C'est une morue

salée mise en tonne; ainsi le *klipfish* differe peu de l'*abberdan* des Hollandais. 621. On fait du *klipfish* sans sel. 954.

L

LAVOIR, cage à jour, établie au bord de la mer, dans laquelle on lave les morues qui ont été mises au premier sel. 834.

LIGNEURS ou **LIGNOTIERS.** On appelle ainsi sur les vaisseaux moruyers ceux qui pêchent avec des lignes. 468.

M

MARCHANDE (morue). Ce sont de belles morues, grandes, & qui n'ont point de défaut. 530.

MENTANA. C'est le nom que les Basques donnent aux noues. 484.

MERLUCHE. On donne improprement ce nom à la morue qui a été salée, puis séchée, que nous nommons *morue seche*. Il nous paraît que le nom de *merluche* convient mieux au merlu, qu'on prépare comme la morue. 657.

MEULETTE. Il y a des matelots qui donnent ce nom à l'estomac des morues. 562.

MISAIN. Les voiles de misaine appartiennent au mât qui porte ce nom; mais les pêcheurs Normands nomment *misaine* un morceau de toile, qu'ils mettent devant le theu, pour les garantir de l'eau de la mer. 421.

MOLLE-SALÉE. Une morue molle-salée est celle à qui on n'a pas donné assez de sel. 541.

MOUTONS. Ce sont de petits tas de morues qui ont reçu 4 ou 5 soleils. Ils sont à peu près d'un demi-quintal. 837.

MULONS. Ce sont de gros tas de morues qu'on fait avec celles qui ont reçu 10 à 12 soleils.

N

NOTIER, mouffe qui détache les noues ou nauts de la groffe arête. 430.

NOUES, NOES, NEAUX ou **NAUTS**.

Tous ces synonymes fignifient la veflie à air des morues, qui fait un mets délicat. 484.

O

OPERCULES des ouies font des plaques plus ou moins dures, fufceptibles de mouvement, qui couvrent les branchies ou les poumons des poiffons qui respirent l'eau. 36.

P

PAQUER les morues, c'eft les arranger dans des tonnes ou barrils avec du fel. 567. A Dunkerque il y a des paqueurs jurés, dont on eft obligé de fe fervir pour mettre le poiffon en tonne. 610.

PASSAGE (poiffons de). Ce font ceux qui ne paraiffent que dans certaines faifons. 13.

PATTES. On appelle ainfi des tas de morues qui ont été mifes en premier fel, ou qu'on laiffé égoutter au fortir du lavoir. 837.

PÊCHEUSE. Les chaloupes pêcheufes font celles qui vont à la pêche du poiffon pour la morue fèche. 763.

PEIGNÉE. Une morue peignée eft celle qui a perdu une partie de fa peau. 538.

PINÉE. On appelle *des morues pinées* ou *brumées*, celles qui ne font pas fort blanches, & qui femblent avoir été faupoudrées de poivre. Les uns les méprifent, les autres les préfèrent aux blanches. 875.

PLATFISH de Norwege, differe peu de notre morue fèche d'Amérique, étant falée & féchée.

PLATTE (morue). C'eft celle qu'on a tranchée dans toute fa longueur. 488.

POIGNÉE de morues. Ce font deux morues de même taille, qui fe vendent enfemble ou à la poignée. 524.

POISSONS. On peut les diftinguer en nus, écailleux, épineux, velus, cruftacées & teftacées. 24.

POISSONS. Nous regardons comme vrais poiffons ceux qui ne peuvent vivre long-tems hors de l'eau, qui ne respirent point l'air & qui ont du fang. 21. On diftingue les poiffons relativement à leur figure, en ronds, plats, longs ou en serpent. 25.

PNEUMATIQUE. Nous nommons *veffie pneumatique* celle qu'on appelle fouverainement *veffie à air* ou *natoria*. 209.

POMUCHEL des Pruffiens, eft un fort petit poiffon du genre des cabillauds. 1030.

Les Danois en préparent qu'on nomme *tickling*.

R

RAGUETS, font de petites morues qui font bonnes dans leur efpece. 535.

REBUT. Dans le triage des morues, on met au rebut les morues qui ont des défauts, & les poiffons d'une autre efpece que le vrai cabillaud, & qu'on a falés. On diftingue le grand & le petit rebut, qui fe vend ordinairement moitié moins que le poiffon marchand.

RÉSURE, RAVE, ROGUE. Ce font les œufs des morues, qu'on fale pour fervir d'appâts lorfqu'on pêche des fardines. 517.

RODSCHIER differe peu du flacfish; le poiffon eft fendu en deux dans toute fa longueur, & les deux lanieres qui fe deffechent, reffemblent à deux cordes qui feroient réunies par un de leurs bouts. 964.

RONDE (morue). C'eft celle qu'on ne tranche que jufqu'à l'anus. 487.

RONDISCH

RONDFISH de Norwege. C'est un cabillaud qu'on n'ouvre que jusqu'à l'anus. On les pend deux à deux par la queue à des perches, & ce poisson desséché est rond comme un bâton.

948.

S

SAISON (poissons de). On nomme ainsi ceux qui ne paraissent sur nos côtes que dans certaines saisons, ou encore ceux qui sont beaucoup meilleurs dans des saisons que dans d'autres. 15

SAPINETTE, sorte de boisson qu'on fait avec des branches d'une espèce de sapin & de la melasse. 323.

SAQUES ou **RÉSAQUES**. On appelle ainsi de petits bâtimens qui se chargent des effets, & même des équipages qui sont superflus aux vaisseaux qui passent en Provence. 878.

SAUNIERE, grande caisse où l'on dépose le sel à portée des saleurs.

SAUTER un barril de morue, c'est mettre sur le poisson un faux-fond, & monter dessus pour les bien presser. 566.

SCHUT, petit bateau qui est d'un grand usage dans le nord en Islande. 1008.

SHELFISH. Je ne crois pas qu'il soit fait avec le cabillaud. 972.

SEL NEUF de retour, est celui qu'on a pris de trop, & qu'on n'a point employé à saler le poisson.

SEL VIEUX est celui qui se détache du poisson quand on les débarque. 506.

SISTE. Quelques-uns donnent ce nom aux piquoirs ou piquérons qui servent à la pêche de la morue sèche. 826.

SKIRPING. On nomme ainsi dans les endroits les plus reculés de la Norwege, des poissons séchés au vent. 1021.

SOLEIL. On distingue les jours que les morues sont restées sur la grève par

Tome X.

soleils: ainsi l'on dit, *cette morue a reçu trois, six, sept soleils*, &c. 837.

STOCKFISH, poisson qui est desséché & dur comme un bâton, sans avoir du tout été salé. Il y en a de plusieurs espèces, qu'on distingue par différens noms. Ainsi stockfish est en quelque façon un terme générique. 943.

T

THÉÂTRE. Ceux qui mettent la morue en tonnes ou barrils, nomment *théâtre* une espèce de chantier qu'ils forment avec des membrures, pour mettre dessus quantité de morues qu'on vient de laver pour qu'elles s'égouttent. 575.

THEU, sorte de niche que les pêcheurs Normands établissent devant eux pour se garantir du vent. Les Grand-villois n'ont point de theu; mais ils tendent devant eux une bande de toile qu'ils nomment *bonnette*.

TRAITER ou **TRAILLER** une ligne, est lui donner de tems en tems une secousse en la tirant vivement d'une brasse, soit pour que l'haim entre mieux dans les chairs, soit pour engager les morues à saisir l'appât qui pourrait leur échapper. 452.

TRANCHEUR. On appelle ainsi le pêcheur qui tranche les morues & en ôte l'arête en tout ou en partie. Le couteau qui sert à cette opération s'appelle aussi *trancheur*.

TRIÈS (morues) sont les plus belles qu'on choisit dans les marchandes. 534.

TRIPPES de morue; c'est l'estomac qu'on lave, & que les matelots font cuire pour le manger comme des trippes de boucherie. 563.

V

VERTE (morue). On appelle quelquefois les morues *vertes* à cause de leur

N n

couleur *virescent*. Mais communément la morue verte est celle qui est salée & qu'on ne sèche pas. 258.
VIGNEAUX, banquettes faites à pier-

res sèches ou avec du bois, pour étendre le poisson qu'on veut sécher, lorsqu'on n'a pas de bonne grève. 776.

T A B L E

DES SECTIONS, CHAPITRES ET ARTICLES

Contenus dans cette seconde partie.

INTRODUCTION. page 3 ARTICLE I. <i>Distinction des poissons, relativement aux eaux où ils se tiennent.</i> 6 Poissons de passage & domiciliés. 7 Des poissons voraces, & à cette occasion quelque chose sur les appâts. <i>ibid.</i> Des animaux amphibies. 8 ART. II. <i>Qu'il est nécessaire de faire connaître les poissons par leur forme extérieure.</i> <i>ibid.</i> De la grosseur des poissons suivant leurs espèces. 9 Division générale des poissons suivant leur forme extérieure, en ronds, plats, & longs. 10 Distinction générale des poissons par leurs tegumens, en nus, écailleux, épineux, velus, crustacés & testacés. <i>ibid.</i> Des ailerons, des nageoires & des différences qui résultent de leur nombre, leur position, leur étendue, leur forme. 13 Des mouvemens des poissons pour changer de lieu. 15	Des barbes ou filets cartilagineux des poissons. page 16 Des pieds des poissons. 17 De la tête des poissons & des parties qui en dépendent. 18 Des organes de la vue, de l'ouïe & de l'odorat des poissons. 19 ART. III. <i>Description des poissons par leurs parties intérieures.</i> 20 De la chair des poissons. 21 Du squelette des poissons ronds. 22 Des os de la tête. <i>ibid.</i> Des dents. <i>ibid.</i> Des levres des poissons. 23 Des organes de la respiration des poissons. <i>ibid.</i> Des ouïes des poissons. 24 Digestion sur la respiration des animaux. 26 De l'union de la tête des poissons avec le corps. 29 De la langue des poissons, de leur palais & de quelques parties voisines. 30 Continuation de la description du squelette des poissons. <i>ibid.</i> De la structure des ailerons & des
--	---

nageoires.	page 31	Des intestins.	page 54
ART. IV. <i>Des viscères & des parties charnues des poissons.</i>	33	De la vessie à air ou pneumatique, & de l'urinaire.	<i>ibid.</i>
De la poitrine & des viscères qui y sont renfermés.	34	Du pancréas, du foie, de la vésicule du fiel & de la rate.	<i>ibid.</i>
De l'abdomen & des parties qu'il contient.	<i>ibid.</i>	Du péritoine.	55
De l'estomac des poissons.	35	Du cœur.	<i>ibid.</i>
Du foie des poissons.	36	Conclusion de la description de la morue.	<i>ibid.</i>
De la rate.	<i>ibid.</i>	ART. III. <i>Idée générale de ce que nous avons à dire sur la morue franche ou cabillaud, & sur ses préparations.</i>	<i>ibid.</i>
Des reins.	<i>ibid.</i>	ART. IV. <i>Des pêches qui se pratiquent assez près des côtes de France, de Hollande, d'Angleterre, d'Ecosse & d'Irlande, pour que les morues puissent être mangées fraîches.</i>	57
De la vessie à air ou pneumatique.	37	Pêche à l'embouchure de la Meuse.	58
De la multiplication des poissons.	38	Pêche des morues sur les côtes d'Ecosse.	<i>ibid.</i>
De l'anus des poissons.	40	Pêche de la morue en Irlande.	59
De la nourriture des poissons.	<i>ibid.</i>	Pêche de la morue sur le Doggers'bank.	60
L'accroissement & la durée de la vie des poissons.	41	ART. V. <i>Des pêches qui se font en Amérique septentrionale en pleine mer; & de la préparation de la morue verte qu'on sale & qu'on ne sèche pas.</i>	62
CONCLUSION.	<i>ibid.</i>	Saisons où l'on peut faire la pêche de la morue, dans l'Amérique septentrionale.	<i>ibid.</i>
PREMIERE SECTION.		Des lieux où l'on peut s'établir pour faire la pêche de la morue verte.	65
De la morue & des poissons qui y ont rapport.	42	Idées générales des fonds & des circonstances favorables à la pêche.	67
ARTICLE I. <i>Des poissons qui forment la classe des morues, considérés généralement.</i>	<i>ibid.</i>	Choix des postes sur le grand banc de Terre-neuve.	68
Caractères génériques des morues.	43		
CHAPITRE I. <i>De la morue franche.</i>	44		
ARTICLE I. <i>Description de la morue franche par ses parties externes.</i>	46		
ARTICLE II. <i>Description de la morue franche par ses parties internes.</i>	51		
De la bouche, de la langue & des dents de la morue.	<i>ibid.</i>		
De plusieurs organes de la morue franche.	52		
De l'estomac des morues.	53		

Des ports de France où se font principalement les déchargemens au retour de la pêche de la morue verte.	page 69	ARTICLE IX. Préparation de la morue verte.	page 98
Détail des armemens.	70	Préparation de la morue à la manière de France.	<i>ibid.</i>
Approvisionnement pour la campagne.	71	Des noues, noes, neaux ou nauts, que les Basques appellent mentana.	100
Nourriture de l'équipage sur le banc.	72	Remarques sur la façon d'habiller la morue verte.	101
Manière de faire la sapinette.	73	Manière de saler la morue en grenier, suivant l'usage de France.	<i>ibid.</i>
Des conditions des matelots qui s'engagent pour la pêche de la morue.	75	Des circonstances qui font que les morues salées en vert sont de bonne qualité.	103
Des menus ustensiles nécessaires pour la pêche de la morue verte.	77	Du sel de retour de campagne.	104
Des lignes & plombs.	80	De l'huile de morue.	105
Des haims.	81	De la résure.	106
Etat des ustensiles qu'il faut pour un bâtiment moruyer de vingt hommes d'équipage.	83	ART. X. Déchargement de la morue.	107
Des appâts pour la morue.	84	Qualité de la morue; sa conservation & sa distribution dans les différentes provinces.	110
ART. VI. De l'établissement des bâtimens pour la pêche.	87	ART. XI. De la pêche de la morue & de sa préparation à la façon de Hollande.	112
Détail de l'équipement d'un petit bâtiment pour la pêche de la morue verte, sur le grand banc, suivant l'usage de Grandville, Saint-Malo, &c.	90	Pacage de la morue en tonne, suivant l'usage du Tréport.	114
ART. VII. Différens usages & police des pêcheurs sur le banc.	92	De la morue mise en tonne, suivant l'usage de Dunkerque.	117
ART. VIII. Manière de pêcher la morue qu'on prépare en vert.	<i>ibid.</i>	De la morue en tonne, qu'on vend en saumure.	118
Manière de jeter les lignes à la mer.	93	De la morue en tonne, qu'on vend en sel sec.	<i>ibid.</i>
Différentes manières de retirer les haims des morues.	96	Police de Dunkerque pour le pacage en tonne.	119
Opérations qu'on fait quand on a retiré l'haim.	<i>ibid.</i>	De la différente qualité des morues préparées en vert, suivant les méthodes que nous verrons d'indiquer.	121
Manière de détacher les langues.	97		

- Préparation de la morue qu'on nomme l'*andolium*. page 122
- Préparation de la morue verte dans le nord, qu'on nomme *aberdéen*. *ibid.* 123
- De la préparation de la morue que les Norwégiens appellent l'*abberdahn*. 123
- Pêche & préparation de la morue en Islande. 124
- ART. XII. *Détail de la morue aux marchés.* 125
- ART. XIII. *De la pêche qu'on nomme à la faux.* 126
- ART. XIV. *Liste des différens poissons qui se trouvent le plus communément sur le grand banc.* 128
- ART. XV. *De la pêche & de la préparation de la morue qu'on sèche après l'avoir salée.* 129
- Des bâtimens qu'on emploie pour la pêche de la morue sèche. 130
- Prise des vivres, & nourriture des équipages. 131
- Fonctions des hommes de l'équipage. 132
- Conventions des armateurs avec les officiers & matelots. 133
- Saison du départ pour la pêche de la morue sèche en Amérique septentrionale. 135
- Des divers instrumens & ustensiles dont on se sert pour la pêche & la préparation de la morue sèche. 136
- De la rave. 142
- De quelques menus ustensiles qui sont nécessaires pour la pêche de la morue. *ibid.*
- Des habillemens des pêcheurs de morue, principalement pour celle qu'on prépare au sec. p. 142
- Du sel. 143
- Expédition des bâtimens. 144
- Ce que c'est que le capitaine-amiral de la pêche, & des droits qui lui sont attribués. *ibid.*
- Choix du lieu pour faire son établissement. 147
- De la grosseur des morues des différens parages. 148
- Des chaloupes-pêcheuses. *ibid.*
- De l'échafaud. 150
- Des cabaneaux. 152
- Des vigieaux. 153
- Départ des chaloupes pour la pêche. 154
- Des différens appâts avec lesquels on amorce les hâinis pour cette pêche. 155
- Des tems favorables pour faire une bonne pêche. 158
- Manière de pêcher les morues. *ibid.*
- De la pêche au petit dégrat. 159
- De la pêche avec des gouleottes, qu'on peut appeller le grand dégrat. 161
- Déchargement des chaloupes sur l'échafaud. 162
- Du lavoir, & du dessèchement de la morue. 163
- Manière d'éclairer l'échafaud. 167
- Manière de retirer l'huile des foies. *ibid.*
- De la roque ou rave pour la pêche de la sardine. 168
- Travail qu'on fait quand on a fini la pêche. *ibid.*
- Du désarmement de l'échafaud,

& des autres établissemens qu'on a faits pour la pêche. page	170	Du flackfish. page	187
De la consommation du sel, & de celui qui reste après que la pêche est faite. <i>ibid.</i>		Du rothfchair ou rodschier des Norvégiens, ou rotskæring des Danois.	188
De la morue qu'on appelle <i>blanche</i> , & de celle qu'on nomme <i>noire</i> , <i>pinée</i> , <i>brumée</i> ou <i>charbonnée</i> . 171		Du hengfish.	189
Maniere de faire la morue qu'on nomme <i>pinée</i> . 172		Du shellfish & de l'abberdahn.	190
Des alleges qu'ont les grands navires pêcheurs qui passent en Provence, & de celles qu'on nomme <i>saques</i> ou <i>resaques</i> . <i>ibid.</i>		Des issues des morues, & de l'usage qu'on en fait. <i>ibid.</i>	
Débarquement de la morue. 174		ART. XVII. Manieres de pêcher les morues dans les différentes parties de l'Europe septentrionale par les naturels du pays. 191	
Du commerce de la morue sèche. 175		Hélygeland, ou Holy - Island. 194	
Lottissement des morues. <i>ibid.</i>		Les isles d'Itland ou Hetland ou Schetland. <i>ibid.</i>	
Maniere d'apprêter la morue sèche dans les cuisines. 176		Des Orcades. 195	
ART. XVI. De la pêche de la morue au nord, & des différentes préparations qu'on lui donne. 178		De l'Islande. <i>ibid.</i>	
Quelles sont les pêches que les Hollandais, Anglais & Français, &c. peuvent faire dans les mers du nord; & idée générale tant de leurs pêches que de leur commerce. 180		De Norwege. 196	
Pêche de la morue par les Anglais avec un borset. 182		Pêche des Russes. 198	
De la préparation du cabillaud au nord par les naturels du pays. 183		Sur le commerce de la morue du nord. 200	
Du stockfish ou poisson desséché sans sel, & ses différentes espèces. 184		De la maniere d'apprêter dans les cuisines le cabillaud desséché sans sel, qu'on peut regarder comme du genre des stockfish. 201	
Du rondfish. 186		De quelques gadus qu'on prend dans les mers du nord. 202	
Du clipfish ou klippfish sans sel. 187		CHAPITRE II. Du lieu de Bretagne. 204	
		ARTICLE I. Description du lieu par ses parties extérieures. 205	
		ART. II. Description du lieu par ses parties intérieures, ou idée de l'anatomie de ce poisson. 209	
		Caracteres distinctifs du lieu d'avec la morue franche, cabillaud ou cabeliau, ou encore kabeliau. 210	

Caractères qui établissent que le merlu - verdin du Havre est le même poisson que le lieu de Bretagne. page 211

Différence du lieu d'avec le merlan. *ibid.*

ART. III. De l'espece de lieu qu'on doit nommer colin. *ibid.*

ART. IV. De la pêche du lieu & du colin. 213

ART. V. Préparation de ces poissons. 214

Maniere d'apprêter les lieux. 215

ART. VI. De l'officier. *ibid.*

CHAPITRE III. Du merlan. 216

ART. I. Description du merlan par ses parties extérieures. 217

ART. II. Description du merlan par ses parties intérieures. 219

Marques distinctives du merlan d'avec plusieurs poissons de la même famille. 220

ART. III. Saison & maniere de pêcher le merlan dans les différens pays. 221

ART. IV. Apprêt des merlans dans les cuisines. 223

ART. V. Du meulénar ou meulenaar, en Hollande molenaar. 224

CHAPITRE IV. De l'anon ou aigresfin. *ibid.*

ART. I. Description d'un aigresfin de grandeur médiocre. 225

Caractères distinctifs de l'aigresfin d'avec plusieurs autres poissons. 227

De la pêche de l'anon ou aigresfin. *ibid.*

Préparation & usage qu'on fait des aigresfins. 228

ART. II. De la goberge. *ibid.*

CHAPITRE V. Du tacaud ou gode. page 229

ART. I. Description du tacaud par ses parties extérieures. *ibid.*

ART. II. Description du tacaud par ses parties intérieures. 232

ART. III. Caractères distinctifs de la gode avec la morue franche, le lieu, le merlan, & l'aigresfin. 233

ART. IV. De la pêche du tacaud. *ibid.*

ART. V. Du sêgat d'Olonne. 234

CHAPITRE VI. Du capelan de la Méditerranée. 235

ART. I. Description du capelan de la Méditerranée. *ibid.*

ART. II. De la pêche du capelan. 236

CHAPITRE VII. Du grand merlus de Bretagne. *ibid.*

ART. I. Description du merlu par ses parties extérieures. 237

ART. II. Description du merlu par ses parties intérieures. 239

ART. III. Maniere de pêcher les merlus. 240

ART. IV. Préparation & consommation de ce poisson. 241

Saison du merlus. *ibid.*

CHAPITRE VIII. Du lingue, grande morue barbue ou morue longue. 242

ART. I. Description du grand lingue par ses parties extérieures. *ibid.*

ART. II. Description des parties intérieures du lingue. 244

ART. III. De la pêche du lingue. 246

ART. IV. Du petit lingue, ou merlu barbu. *ibid.*

Description du merlu barbu, ou petit lingue. 247

CHAPITRE IX. *Du capelan de l'Amérique septentrionale.* page 248.

Supplément à la première section de la seconde partie du traité général des pêches, concernant les morues. 251

Extrait d'un mémoire de M. le Roy, commissaire de la marine au port de Brest. page 254

Extrait d'une lettre de M. Four-

croy de Ramecourt, ingénieur en chef à Calais. page 256

Addition à la première section de la seconde partie, dans laquelle il s'agit des poissons de la famille des morues & de leur pêche. 257

Mémoire sur la pêche de la morue aux filets, usitée dans la contrée du Sundmer en Norwege. *ibid.*

Pêche de Nordland. 267

M. DUHAMEL DU MONCEAU n'ayant d'autre motif que de donner au public le traité des pêches le plus complet & le plus exact qu'il lui sera possible, il invite ceux qui liront son ouvrage, & qui seront à portée de connaître à fond les matières qui y seront traitées, de lui faire part de leurs réflexions : il se fera un plaisir de les publier & de faire connaître au public ceux qui auront bien voulu l'aider de leurs lumières.



SECONDE SECTION.

DU SAUMON, ET DES POISSONS QUI Y ONT RAPPORT.

Remarques générales sur les saumons (1), & les poissons qui forment cette classe.

1. **M**ON intention étant, comme j'en ai prévenu au commencement de la premiere section de cette seconde partie, de me borner à parler des poissons qui font un objet de commerce, ainsi que de ceux qui font d'un usage familier, & qui fournissent aux pêcheurs l'intérêt des dépenses qu'ils sont obligés de faire, & la récompense de leurs pénibles travaux ; c'est dans la vue de remplir cette tâche que, dans la premiere section, j'ai traité des poissons qui sont de la famille des morues ; ces mêmes raisons me déterminent à considérer dans cette seconde section, le saumon proprement dit, auquel je joindrai plusieurs poissons qu'on peut regarder comme étant de la même famille, tels que les truites, les éperlans, &c. &c. Il convient de commencer par rapporter les caracteres qui leur sont communs à tous.

2. Ces poissons qui respirent l'eau par les ouies, & se multiplient par des œufs, sont à arêtes & à écailles ; ils ont un seul aileron sur le dos, vers le milieu de la longueur du poisson, A, *pl. I, fig. 1*, & de plus un petit appendice cartilagineux B, entre l'aileron A & celui de la queue C ; ce petit aileron B n'a point de nervures, comme les autres ailerons & nageoires qui sont composés d'un nombre de rayons souples & point piquans, étant liés par une membrane ; le petit aileron cartilagineux paraît formé par un simple prolongement de la peau ; quand le poisson sort de l'eau, cet appendice est gluant au toucher, & cette partie fournit un caractere distinctif des poissons de la famille du saumon, qu'on peut dire *monoptérygiens avec appendices*, ce qui les distingue de quantité de poissons qui sont *monoptérygiens sans appendices*. Ces poissons ont sous le ventre, derriere l'anús D, un aileron E, dont les rayons sont inclinés vers l'arriere ; le plus long *h*, est le plus proche de l'anús, tous les autres diminuent de longueur en approchant de *k*.

3. L'AILERON de la queue C, qui termine la longueur du poisson, pa-

(1.) Les Allemands désignent le saumon par les mots *salm* & *lachs*. Ce dernier nom ne se donne communément qu'aux saumonneaux.

rait plus ou moins échancré suivant qu'il est plus ou moins étendu. Et à cette occasion M. le Roy, commissaire de la marine à Brest, m'a fait remarquer que quand cet aileron était replié sur lui-même, comme lorsque le poisson est mort, les rayons les plus longs *bm*, en se rapprochant, font paraître l'échancrure considérable; de sorte qu'elle forme un angle aigu, *fig. 2*; mais que quand il est étendu, comme dans la *fig. 1*, les parties *bm* étant écartées l'une de l'autre, l'échancrure paraît arrondie. Cependant entre les poissons du genre que nous traitons, les uns ont l'aileron échancré par un angle rentrant comme une queue d'hirondelle, d'autres par une courbe qui rentre du côté du corps, & d'autres l'ont coupé presque quarrément.

4. Tous les poissons de cette famille ont une nageoire F, derrière chaque ouïe, & deux autres sous le ventre en G, à peu près à l'à-plomb de l'aileron du dos A. La plupart de ces poissons ont une espèce de petit bourrelet ou gonflement adipeux H, à l'endroit où l'aileron de la queue s'attache à l'extrémité de leur corps; il y a aussi une petite protubérance cartilagineuse à l'articulation des nageoires F & G, ainsi qu'à l'attache des ailerons A & E. Ces ailerons & nageoires sont formés par des nervures souples & point piquantes, quelquefois rameuses, comme on voit *pl. I, fig. 7*, qui sont liées les unes avec les autres par une membrane plus ou moins épaisse, qui est souvent grasse, délicate & bonne à manger. À côté du plus long rayon de l'aileron du ventre, on en aperçoit souvent un détaché des autres, qui semble un barbillon. En voilà suffisamment pour établir le caractère des poissons de la famille des saumons; nous entrerons dans bien d'autres détails, lorsqu'il s'agira des espèces.

Idee générale des différens poissons que les auteurs ont rangés dans la classe des saumons.

5. Les auteurs ont rapporté à cette famille beaucoup de différentes espèces de poissons; plusieurs me paraissent être de simples variétés, quelques autres me semblent devoir être rapportés à des genres différens; enfin, il y en a qui me sont absolument inconnus.

6. Dans le commerce, on distingue trois espèces de saumons; on conserve le nom de *saumons* à ceux, *fig. 1*, qui sont parvenus à leur grandeur: on appelle *grills*, *tocans*, ou *saumonceaux*, &c. les petits saumons, *fig. 3*, sans s'embarrasser si leur petitesse vient de ce qu'ils sont jeunes, ou s'il est de leur essence de ne devenir jamais plus grands; enfin, on nomme *bécards* les saumons qui ont la mâchoire d'en-bas crochue, se relevant par le bout vers celle d'en-haut, *fig. 2*. J'en parlerai expressément dans la suite.

7. MAIS outre ces poissons, qui sont de vrais saumons, on doit comprendre dans cette famille bien d'autres especes de poissons; & sans nous écarter du sentiment de la plupart des auteurs, nous y réunirons tous ceux qui, comme le saumon, ont entre l'aileron du dos & celui de la queue, le petit appendice charnu dont nous avons parlé; l'éperlan doit être donné pour exemple. De ce genre sont encore incontestablement les truites, puisque, comme nous le dirons dans la suite, il est souvent difficile de distinguer une grosse truite d'un saumon de médiocre grosseur.

8. BELON comprend dans une même famille le saumon, la truite, le tacon ou tocan, le thymale ou themero, le sarion, le lavaret, le car pion, l'ombre ou humble, & l'éperlan. Tous ces poissons ont le petit appendice charnu B, entre l'aileron du dos & celui de la queue. Je me propose de parler dans la suite de ces différens poissons; je préviens seulement que j'insisterai peu sur ceux qui se pêchent en Italie, en Savoie, à Geneve, dans le nord, en un mot, sur ceux dont je ne pourrais parler que d'après les auteurs. N'ayant pas été à portée de les examiner par moi-même, je me contenterai de les indiquer par des notes abrégées, ou par les éclaircissémens qu'ont bien voulu me communiquer des savans qui étaient sur les lieux où ces poissons se trouvent assez abondamment: mais je parlerai le plus exactement qu'il me sera possible des especes dont on fait le plus grand usage, & qui entrent dans le commerce.

CHAPITRE PREMIER.

Du saumon proprement dit, ou franc-saumon. Salmo omnium fere autorum. Salmo rostro ultra inferiorem maxillam saepe prominente.

RÉFLEXIONS PRÉLIMINAIRES.

9. IL y a des auteurs qui font dériver le nom de *salmo* de *saltare*, parce qu'il s'élance au-dessus de l'eau; d'autres de *sal*, parce qu'on en sale beaucoup; mais je n'insisterai point sur ces étymologies. D'autres donnent différens noms aux saumons suivant leur grosseur: ils nomment les plus petits *digitales*, ceux qui sont plus gros *salares*, encore plus gros *sariones*, enfin ceux qui ont acquis leur grosseur *salmones*: on a encore distingué les saumons par différentes épithetes qu'on tire de leur couleur. Comme les saumons sont meilleurs dans certaines rivières que dans d'autres, on a aussi voulu les distinguer par le nom du lieu où ils ont

été pris ; mais on voit que toutes ces circonstances , dont nous parlerons dans la suite , ne forment point des especes différentes : j'entre en matiere.

10. ON prend des faumons qui égalent la grosseur des morues ; Selon dit qu'il s'en trouve qui ont trois coudées de longueur , & qui sont gros comme la cuisse. Je crois qu'il est bien rare d'en prendre de cette taille ; mais j'en ai vu de beaucoup plus gros que celui que je vais décrire , qui me paraît être d'une taille moyenne.

ARTICLE PREMIER.

Description d'un faumon par ses parties extérieures.

11. CE faumon avoit vingt - huit pouces de longueur totale , ou de K en C , *pl. I , fig. 1* ; la peau est épaisse , délicate quand elle est cuite , & peu adhérente à la chair ; les écailles , qui tiennent assez fortement à la peau , sont petites & minces , plus ou moins grandes suivant la grosseur du poisson ; néanmoins celles du dos le sont plus que les autres : leur forme est ovale , leur grand diamètre étant à peu près de deux ou trois lignes , elles se recouvrent comme les ardoises sur un toit ; & les inférieures sont presque entièrement recouvertes par les supérieures ; ou , pour parler comme les couvreurs , le pureau est fort petit par comparaison à la grandeur totale des écailles.

12. Au sortir de l'eau , le dos des faumons paraît d'un bleu foncé ; quelque tems après les couleurs s'éclaircissent un peu. C'est une remarque que M. le Roy a faite sur nombre de faumons ; mais cette couleur n'est pas toujours la même. Les côtés ont des reflets comme dorés , le ventre est blanc argenté , & plus bas il est blanc mat , ainsi que le dessous de la gorge.

13. LA tête des faumons n'est pas proportionnellement au corps aussi grosse que celle des morues ; elle est menue & allongée : quand la gueule est fermée , le museau forme un coin qui n'est pas fort obtus , le dessus de la tête est un peu applati ; l'ouverture de la gueule est assez grande ; les deux mâchoires sont à peu près de même longueur ; s'il y en a une qui excède l'autre , c'est celle d'en-haut.

14. QUAND nous donnerons quelques dimensions , il faut toujours se souvenir que nous les prenons sur un poisson qui avoit vingt - huit pouces de longueur totale ; ceci bien entendu , depuis l'extrémité K , jusqu'au centre de l'œil *a* , il y a un pouce neuf lignes. Le diamètre de l'œil est de six lignes , la prunelle est noire & l'iris argentée , ayant une légère teinte jaune ou verte (2). On apperçoit sur le museau deux trous *o* , qui sont les

(2) De plus , les yeux sont grands , voisins du bec , & couverts d'une membrane elignotante.

marines ; elles sont un peu plus près de l'œil que de l'extrémité du museau.

15. LES opercules des ouies sont formés de quatre feuillets osseux , minces , flexibles , réunis & recouverts par une membrane épaisse quand les saumons sont gras , & argentée , souvent marquée de quelques taches , la plupart rondes & de grosseurs inégales ; il y a depuis l'extrémité K du museau jusqu'au bord P de cet opercule , cinq pouces trois ou quatre lignes.

16. LA mâchoire inférieure est bordée d'un rang de dents fort aiguës , recourbées vers le dedans de la gueule ; la mâchoire supérieure est bordée de deux rangs de dents un peu plus fortes ; entre ces dents , tant de la mâchoire supérieure que de l'inférieure , il y a nombre de petites dents ou aspérités distribuées sans ordre. On voit quelquefois deux rangs de dents au palais ; il y en a sur le devant quelques-unes plus petites : le reste du palais n'a point de dents ; mais dans le gosier , il y en a quelques-unes qui sont fort aiguës & courbées vers le dedans. Peut-être que dans de très-gros & vieux saumons ces dents s'attachent fermement à la mâchoire ; mais dans des saumons assez gros , je les ai trouvés branlantes ; de sorte qu'on ne les sentait point en enfonçant le doigt dans la gueule , mais bien en le retirant ; & ayant voulu faire cuire une mâchoire pour la décharner plus aisément , les dents se sont détachées : ainsi leur attache était cartilagineuse.

17. LA langue NN, *fig. 7* , est épaisse , creusée en cuilleron , garnie de quelques rangées de petites dents courbées vers le dedans ; & quelquefois sur le devant quelques-unes plus grandes que les autres qui sont indiquées par oo, *fig. 7* : mais je préviens que je n'en ai jamais vu d'aussi grandes que celles qui sont représentées en oo, *fig. 7*.

18. ON aperçoit de chaque côté quatre branchies qui , à la partie concave , sont garnies de deux rangées de tubercules cartilagineux semblables à des dents , & de plus hérissées d'aspérités. Ces espèces d'apophyses sont moins considérables à la partie postérieure qu'à l'antérieure , les franges de ces branchies sont doubles.

19. A treize pouces du museau , est le grand aileron du dos A , l'attache de cet aileron au dos du poisson occupe une longueur d'environ trois pouces & demi ; il est formé par quinze rayons , dont les plus grands sont branchus à leur extrémité ; ils s'inclinent tous vers l'arrière , & forment un triangle dont la pointe est en A.

20. Du bout du museau au petit appendice membraneux B , il y a vingt pouces ; la largeur de cet appendice à l'endroit de son attache au poisson , est de douze à treize lignes. Nous avons déjà dit qu'on n'y distinguait point de nervures ; il semble n'être formé que par la peau ; il est de couleur brune. Du museau au commencement de l'aileron de la queue en I , il y a

vingt-quatre pouces ; & , comme nous en avons prévenu , la longueur totale du poisson de K en C , est de vingt-huit pouces , l'aileron de la queue *b c m* est brun , l'extrémité est taillée en portion de cercle , dont la concavité est du côté du corps ; quand il n'est pas bien étendu , il paraît plus fourchu ; il est formé à peu près de dix-neuf nervures , dont plusieurs sont branchues. Cet aileron , étant étendu autant qu'il peut l'être , a environ cinq pouces de *b en m*.

21. L'AILERON E de derrière l'anus est à dix - neuf pouces six lignes du museau ; il est blanchâtre , charnu , formé de douze à treize nervures ; les premières sont menues & simples , les autres sont branchues à leur extrémité ; il a un peu plus de trois pouces à son insertion au corps du poisson , les nervures s'inclinent vers l'arrière.

22. L'ARTICULATION des nageoires F de derrière les ouies est à neuf pouces du museau K ; elles sont brunes par les extrémités , & formées de quatorze nervures : la première , qui est la plus longue , est simple , elle a quatre à cinq pouces de longueur : les autres , qui sont plus courtes , sont branchues. Les nageoires G du ventre sont à douze ou treize pouces du museau , l'anus D est à dix-neuf pouces : ces nageoires G sont blanchâtres , ayant seulement un peu de brun sur le bord supérieur , & quelquefois chargées de mouchetures ; chacune est formée de neuf ou dix nervures la plupart branchues ; il y a à la partie supérieure de l'articulation de ces nageoires une apophyse écailleuse , blanche & assez sensible.

23. APRÈS avoir donné les dimensions du poisson que je décris , considéré suivant sa longueur , je vais dire quelque chose de sa grosseur : la largeur verticale *a b* , prise vis-à-vis de l'œil , est de deux pouces huit lignes & demie , en *c d* de cinq pouces , en *e f* de cinq pouces neuf lignes , & en *g h* de quatre pouces ; enfin vers *k* de deux pouces.

24. EN jetant les yeux sur la *fig. I* , on voit que le dos des saumons est un peu voûté , & que ce poisson n'est pas fort ventru : mais cela n'est pas exactement vrai dans tous les saumons ; car quand les femelles sont remplies d'œufs , elles ont le ventre fort gros , *pl. I, fig. 2* , & cette grosseur augmente encore quand elles ont l'estomac rempli d'alimens : aussi prétend-on assez généralement qu'on ne peut distinguer sûrement les saumons mâles des femelles qu'en leur pressant le ventre ; qu'aux femelles il suinte une limphe sanguinolente , & aux mâles une limphe laiteuse ; mais quand les femelles sont très-remplies d'œufs , on les distingue très-bien des mâles par la grosseur de leur ventre. Il ne sera pas hors de propos de rapporter ici une observation du docteur Mesplez , qui demeure près la nasse de Peyrehorade : il dit que les pêcheurs ayant pris un poisson qui avait le ventre d'une grosseur extraordinaire , il l'ouvrit & trouva qu'il était rempli d'une masse d'œufs considé-

table, qu'il estima peser sept livres; le poisson vuide de ses œufs, qui étaient rouges & gros comme des petits pois, pesait vingt-cinq livres; sa chair n'était pas de bonne qualité; il remontait le Gave pour se décharger de ses œufs: on voit par cette observation, que les poissons qui fraient, perdent beaucoup de leur qualité.

25. LES lignes latérales P H, qui sont peu apparentes, se prolongent d'un bout à l'autre du corps du poisson, suivant une ligne droite qui est un peu plus près du dos que du ventre; elles commencent en P derrière les opercules des ouies, & se terminent en H à la naissance de l'aileron de la queue.

26. ORDINAIREMENT il y a des taches, tantôt d'une couleur, & tantôt d'une autre, souvent noires, quelquefois brunes, jaunes, grises, ou un peu rougeâtres; & suivant quelques-uns, leurs couleurs changent dans les différentes saisons; elles sont assez souvent rondes & irrégulièrement distribuées sur les écailles de ce poisson; presque toutes sont au-dessus des lignes latérales P H, quelques-unes au-dessous, mais en petite quantité, comme on le voit *pl. I, fig. 2*. Je crois qu'on peut regarder la couleur de ces taches, & même la couleur générale des poissons, comme des variétés, & se dispenser d'en faire des especes différentes, qu'on a nommées *salmo maculis cinereis*, *salmo cinereus* aut *griseus*; car je ne regarde ces circonstances que comme des jeux de la nature. Si ceux qui ont des taches brunes sont très-charnus, si leur chair est fort délicate, s'ils sont singulièrement vifs, c'est probablement parce qu'ils se sont trouvés dans des eaux vives qui leur convenaient, & à portée de prendre de bonne nourriture. Je crois qu'il en est des différentes couleurs des poissons comme des poils des quadrupèdes & des plumes des oiseaux, qui varient infiniment, sans que pour cela on en fasse des especes différentes.

A R T I C L E II.

Description du saumon par ses parties intérieures.

27. LA colonne épinière est formée par environ cinquante-six vertèbres, la capacité de l'abdomen est formée par soixante-six côtes, trente-trois de chaque côté, y compris les apophyses transversales. La poitrine, comme dans les autres poissons ronds, est séparée de l'abdomen par le diaphragme qui est assez épais, & les viscères contenus dans l'abdomen, sont renfermés par le péritoine qui est de couleur de chair; cependant cette couleur n'est pas la même dans tous les saumons: le cœur est anguleux & n'a qu'une cavité; la veine cave, qui s'épanouit au sortir du cœur, y forme comme une oreillette; le foie est grand, d'un rouge foncé, il n'a qu'un lobe; il est plat sur une de ses faces, convexe sur l'autre; il a par en-bas quelques échan-

crures, il touche au ventricule, & est placé du côté gauche; la vessicule du fiel est d'un verd foncé.

28. LE ventricule est capable de s'étendre; car on dit qu'on trouve dedans des poissons tout entiers; il est long & épais, & est une prolongation de l'œsophage; il est situé à la partie moyenne de l'abdomen; & après avoir descendu d'une certaine quantité, il se replie & remonte jusques près du diaphragme, où il se replie encore; & en cet endroit est le pylore, qui est représenté en A, *fig. 4*, étant ouvert pour faire voir un bourrelet B, qui forme à l'entrée du pylore une espece de valvule: on apperçoit en D un grand nombre d'appendices vermiculaires, & en E les ouvertures de ces appendices: K est le canal cholédoque; i, son insertion; enfin, l'intestin se replie pour s'étendre jusqu'à l'anus; & dans ce trajet son diametre augmente. F, *fig. 5*, représente un morceau du gros intestin ouvert pour faire voir des feuillets qui doivent être très-minces, roulés en spirale; ils sont attachés aux parois intérieures de l'intestin, & en H sont de petits mamelons glanduleux qui tapissent en partie l'intérieur de l'intestin.

29. LES femelles ont deux ovaires contenant un nombre considerable d'œufs qui sont rouges, ou couleur de safran, gros comme des pois, ou comme un grain de groseille rouge. Chaque œuf a paru à M. le Roy être rempli de deux sortes de liqueurs de différentes couleurs, qu'on ne peut distinguer en regardant l'œuf opposé au jour; mais en le pressant dans l'eau, on voit d'abord sortir comme une eau grasse & blanche qui nage sur ce fluide, & ensuite une autre liqueur qui tombe au fond, celle-ci est jaune: cependant ces œufs étant cuits, ne paraissent pas blancs, ce qui devrait arriver si ces liqueurs étaient contenues dans des membranes propres. Quand les liqueurs sont exprimées, l'enveloppe générale semble une pellicule blanche & flexible. La *fig. 6*, L L, représente une petite portion de l'ovaire dépouillée en partie de son enveloppe commune pour faire voir les feuillets M, qui sont parsemés d'œufs, dont tout l'ovaire est rempli.

30. LA vessie pneumatique n'est pas épaisse; elle s'étend de toute la longueur de l'abdomen, & est située le long de l'épine du dos, dont néanmoins elle se détache assez aisément. On trouve encore le long de l'épine les reins au nombre de deux, qui ont une forme alongée & pyramidale: la rate est noirâtre ou d'un rouge obscur: la chair de ce poisson est plus ou moins rouge dans les uns que dans les autres; ce rouge perd de sa vivacité à la cuisson, mais il augmente dans le sel. (3) On verra dans la suite, que quelques-uns prétendent que dans certaines circonstances la chair des

(3) On fait que la chair du saumon est naturellement blanchâtre; mais elle devient d'un rouge vif quand elle a été un

peu long-tems dans le sel. Elle est d'ailleurs très-saine & très-nourrissante.

saumons devient blanche; & il est certain qu'il y a des saumons qui l'ont beaucoup moins rouge que d'autres. Cette chair se lève par grands feuillets, qui sont autant de muscles contenus dans une enveloppe propre qui est blanche : ces forts muscles font que ce poisson a beaucoup de force pour remonter les cataractes. Quoiqu'elle soit délicate & d'un goût agréable, comme elle en a peu, on s'en lasse aisément; ainsi, il lui faut un assaisonnement relevé, & on trouve le saumon plus appétissant quand il a pris un peu de sel. Nous rapporterons dans la suite les différentes préparations qu'on lui donne.

A R T I C L E III.

Que le saumon se plaît à passer de l'eau de la mer dans les rivières.

31. ON prend très-rarement des saumons dans les filets qu'on tend à la mer & au large pour chasser toutes sortes de poissons; cependant c'est un poisson de mer que les pêcheurs regardent comme littoral, parce qu'ils ne le prennent que près des côtes, dans les parcs, & les filets qu'on tend au bord de la mer, particulièrement vers l'embouchure des rivières. (4.) Peut-être que ces poissons se tiennent une partie de l'année dans les grands fonds, peut-être aussi qu'ils sont en grande partie de passage & qu'il nous en vient du nord. Cette conjecture deviendra probable, quand on verra dans la suite qu'il y en a beaucoup dans le nord, en Suede, en Norwege, en Danemarck, en Irlande, en Russie, au nord de l'Ecosse, & dans l'Amérique septentrionale. Ces poissons qui passent la plus grande partie de leur vie dans l'eau salée, sont portés par instinct à remonter dans les rivières, même jusqu'à leur source, lorsqu'ils y trouvent suffisamment d'eau & la nourriture qui leur convient.

32. Il y a peu de rivières en France qui aient un cours plus étendu que la Loire; on y pêche des saumons depuis son embouchure jusqu'auprès de sa source; les petits sont communs à Saint-Etienne en Forez, même au Puy-en-Velay, & l'on en prend de gros à Saint-Chaumont.

33. Ce n'est pas le seul poisson qui passe de l'eau salée dans l'eau douce; nous aurons occasion dans la suite d'en citer bien d'autres; mais ils n'ont pas tous la même inclination: quelques-uns qui se plaisent dans l'eau saumâtre, restent dans les endroits où la marée se fait sentir: d'autres passent dans l'eau tout-à-fait douce; mais ils se fixent aux endroits où ils trouvent apparemment tout ce qui leur est nécessaire. Il n'en est pas de même des saumons: ils ne restent pas long-tems dans un même endroit; quelquefois ils

(4) Quelques auteurs mettent le saumon dans la classe des poissons de rivière, parce qu'on en prend beaucoup plus dans les rivières qui ont leur embouchure à la mer, que dans la mer même.

s'approchent du rivage & entrent dans les anes, puis ils se portent où l'eau est profonde, toujours en remontant vers la source des rivières, où cependant on n'en trouve guère que de petits : les gros se tiennent où il y a plus d'eau. Ils se plaisent dans les eaux vives & claires qui coulent sur un fond de sable pur ou de gravier ; c'est à cette raison qu'on peut attribuer la quantité considérable de saumons qui entrent dans certaines rivières, pendant qu'il s'en trouve peu dans d'autres, quoiqu'elles se déchargent pareillement dans la mer ; & souvent après avoir remonté dans une grande rivière un espace assez considérable, ils la quittent pour passer dans un ruisseau dont l'eau est plus vivée.

34. LE fait est donc certain ; les saumons se portent avec avidité à passer dans les rivières : ainsi c'est avec raison que Rondelet dit que les saumons aiment tellement l'eau douce, qu'ils remontent dans les fleuves & les ruisseaux jusqu'à leur source. Je n'en puis douter, en ayant vu de gros à Saint-Chaumont & même plus haut dans la Loire. Il faut pour cela, comme le remarque Gessner & d'autres auteurs, qu'ils aient franchi un nombre de pièges qu'on leur a tendus pour les prendre au passage. Cet auteur & beaucoup d'autres disent qu'ils s'élancent pour cela fort haut au-dessus de l'eau, qu'ils franchissent des cataractes qui ont plus de huit pieds de hauteur ; & Camden fait mention d'une semblable merveille qu'on trouve dans Pembrock-shire, où la rivière du Zing tombe dans la mer si perpendiculairement & de si haut, qu'on s'arrête pour admirer la force & l'adresse avec laquelle les saumons la franchissent pour passer de la mer dans cette rivière. Cet endroit se nomme pour cette raison *le saut du saumon*.

35. MICHEL DRAYTON dit qu'à cette cataracte les saumons, pour vaincre la force du courant, prennent leur queue dans leur gueule pour bander leurs corps comme un arc, & qu'ayant la forme d'un cercle, leur corps se redresse avec une très-grande force ; que s'ils manquent leur coup, ils recommencent la même manœuvre, jusqu'à ce qu'ils aient surmonté l'obstacle : je crois que tout cela se réduit à dire, quand un saumon a à vaincre un courant très-rapide, il plie beaucoup son corps, pour qu'en donnant des coups de queue très-vifs il acquière la force qui lui est nécessaire pour surmonter la résistance du courant. Nous aurons occasion, en parlant de la pêche du saumon, de rapporter plusieurs faits aussi singuliers que celui que nous venons de citer. Tous ces faits sont bien constatés, & d'une notoriété qui ne permet pas d'en douter.

36. MAIS quelle raison les détermine à quitter l'eau salée pour passer dans l'eau douce ? C'est un point sur lequel on n'est pas d'accord. Le sentiment le plus généralement adopté par les naturalistes, est que les saumons remontent dans les rivières pour y frayer, & y déposer leurs œufs. Cepen-

dant, d'autres pensent qu'ils déposent leurs œufs à la mer, & qu'ils remontent dans les rivières pour, au moyen de la nourriture qu'ils y trouvent, s'y rétablir de la maladie du frai & y engraisser; mais on verra dans la suite que presque tous les saumons qui entrent dans les rivières, sont en chair, même assez gras, & point dans un état de maladie.

37. D'AUTRES, au contraire, regardent l'eau douce comme pernicieuse aux saumons; ils veulent qu'elle leur occasionne la difformité de la mâchoire inférieure, qu'ont les bécards, & soutiennent que les saumons n'entrent dans les rivières que pour se débarrasser d'un insecte qui les attaque à la mer, & qui périt dans l'eau douce. Il est vrai qu'il y a des insectes qui s'attachent aux saumons: M. de Montaudouin m'en a envoyé de Nantes, & il y en a qui croient que ces insectes périssent dans l'eau douce; cependant on en trouve sur des saumons qui ont séjourné assez long-tems dans les rivières: & cela n'est pas particulier aux saumons; car quantité d'autres poissons sont attaqués par des insectes: mais, indépendamment de cet insecte, ceux qui pensent que l'eau douce est pernicieuse aux saumons, soutiennent que, bien loin d'y engraisser, ils y deviennent maigres, de mauvais goût, & qu'ils mourraient, s'ils ne retournaient pas dans l'eau salée.

38. CEUX qui pensent que les saumons passent dans l'eau douce pour se délivrer d'un insecte qui les fatigue, font remarquer qu'ils ont sous le ventre, des égratignures qu'ils attribuent à la morsure de ces insectes; mais il est bien plus probable que ces égratignures viennent, ou de ce qu'ils frottent sur le gravier, dans des endroits où il y a peu d'eau, ou de ce qu'ils se les font faites lorsque les femelles déposent leurs œufs, & les mâles leur frai; car ces petites plaies ne ressemblent point à des morsures d'insectes, ce sont de vraies égratignures. Enfin, plusieurs prétendent que ce sont des blessures que leur ont fait les marsouins; on trouve effectivement des saumons mutilés par les marsouins: mais les plaies que leur font ces animaux voraces, ne ressemblent point aux égratignures dont il s'agit.

39. QUELLE contrariété de sentimens! Les uns veulent qu'ils déposent leurs œufs dans l'eau douce, d'autres prétendent que c'est dans l'eau salée; les uns disent qu'ils engraisser dans l'eau douce, d'autres qu'ils y contractent des maladies dont ils se guérissent dans l'eau salée. Je vais exposer le plus brièvement qu'il me sera possible le sentiment de plusieurs auteurs: j'essaierai ensuite d'en tirer quelques lumières.

40. GESSNER dit que les saumons qu'on prend dans la mer n'ont point de taches sur leur corps, mais qu'il leur en vient par le séjour qu'ils font dans l'eau douce. Je crois me rappeler d'avoir vu des saumons pris dans les parcs au bord de la mer, dont les uns avaient des taches, & d'autres

point ou peu, & il paraît que Jonston n'étoit pas fort éloigné de le croire; puisqu'il regarde ces taches, ainsi que leur différente couleur, comme de simples variétés qui, comme nous l'avons dit plus haut, ne doivent point constituer des especes. Il ajoute même qu'ayant examiné avec attention nombre de saumons incontestablement de la même espece, les uns n'avaient que peu ou point de taches, pendant que d'autres en avaient de différentes couleurs. Cet auteur pense, comme plusieurs autres, que les saumons femelles déposent leurs œufs sur le sable des rivières, où ils sont fécondés par les mâles; & qu'après cette ponte les femelles sont très-maigres. Il ajoute que les œufs déposés sur le sable, l'automne & l'hiver, éclosent en si grande quantité au printemps, que les embryons qui sont emportés par l'eau, forment comme une humeur visqueuse qui se rend à la mer, d'où naît une immensité de saumons. Je n'ai point d'observation qui confirme l'existence de cette humeur visqueuse, mais j'en rapporterai beaucoup aux faits qui établissent qu'il retourne à la mer des saumoneaux de différentes grosseurs; néanmoins je m'abstiendrai pour le présent de révoquer en doute l'allégation de Gessner.

41. Ce que le même auteur dit ensuite du prompt accroissement que ces petits saumons font en vingt ou trente jours, ne me paraît guère vraisemblable; cependant on essaie de confirmer ce sentiment par des expériences, & pour cela on dit qu'ayant attaché un ruban à la queue de jeunes saumons qui descendaient à la mer, on en avait pris quelques-uns six mois après, qui avaient conservé cette marque à leur rentrée dans une rivière; & qu'un saumoneau qui, au sortir de la rivière, n'étoit gros que comme un gardon, y étoit rentré gros saumon. M. Deslandes, commissaire-général de la marine, dit qu'ayant recommandé à des pêcheurs de mettre des anneaux de cuivre à la queue des saumons pris à Châteaulin en Bretagne, ces pêcheurs lui avaient dit en avoir pris quelques-uns les années suivantes. Si ces expériences avaient été répétées plusieurs fois, & bien constatées, elles établiraient solidement le prompt accroissement des saumons; mais il est très-probable que quantité de poissons voraces, même les saumons, prenant ce ruban pour un ver, seraient parvenus à le détacher, & que l'anneau de cuivre aurait déchiré les membranes qui le retenaient; d'ailleurs M. Deslandes ne parle que d'après la déposition des pêcheurs, qui étaient probablement disposés à ne le point contredire.

42. VOICI l'extrait d'une lettre adressée à M. Gessner, qui contient des observations très-curieuses que l'auteur dit avoir faites dans le Rhin. Suivant lui, les saumons entrent en grande quantité dans le Rhin, vers le commencement du printemps, & ils profitent pour cela des crues, & des

tems où les eaux sont troubles. (5) Quand ils ont déposé leurs œufs , ils changent de couleur , ainsi que de goût ; & à cause de leur maigreur , on les prend , dit l'auteur , pour des poissons d'autres especes , auxquels on donne des noms particuliers : ils commencent à maigrir vers le solstice d'été ; leur corps diminue , & peu à peu ils perdent de leur grosseur. A la fin de novembre , il remonte beaucoup de saumons dans les grandes rivières , puis dans les petites qui y aboutissent ; les femelles s'y déchargent de leurs œufs , quoique plusieurs en déposent dans le Rhin même. Elles commencent leur ponte peu après le solstice , & la continuent pendant l'automne & l'hiver ; quelques-unes même ne l'achevent qu'au printems. Je rapporterai dans la suite , des observations bien faites , qui prouvent qu'il y a des saumons qui font leur ponte de fort bonne heure , & d'autres très-tard ; ce qui s'accorde avec le texte de la lettre.

43. Les femelles cherchent , continue l'auteur , des endroits sableux , où il y ait du courant ; elles entrent aussi dans des anes au bord du fleuve , où il n'y ait qu'une petite épaisseur d'eau ; là , elles forment dans le sable des sillons longs de trois à quatre pas , larges de trois pieds. C'est dans ces endroits qu'elles déposent leurs œufs qui sont gros comme de petits pois , & c'est là aussi que les mâles les fécondent. Elles forment ces sillons entre des pierres , pour que les œufs ne soient point emportés par le courant ; ces œufs éclosent au printems , & forment des saumoneaux.

44. QUOIQU'IL y ait des saumons qui déposent leurs œufs dans le Rhin , la plupart de ces poissons préfèrent de faire leur ponte dans les petites rivières qui y aboutissent. Quand la ponte est faite , les mâles & les femelles retournent dans le Rhin , & quelques-uns passent dans l'Océan. S'il arrive des crues dans le fleuve avant que les œufs soient éclos , une partie se trouve ensablée & perdue , d'autres sont mangés par différens poissons : ainsi il n'y en a qu'une partie qui vienne à bien. Quand les eaux baissent , plusieurs des sillons où les œufs ont été déposés restent à sec ; mais les œufs ne périssent pas pour cela , & quand l'eau revient , ils éclosent comme si l'eau ne leur avoit jamais manqué.

45. Les pêcheurs croient pouvoir prévoir , ou au moins conjecturer s'il y aura l'année suivante abondance de saumons ou non , par les hautes &

(5) Non-seulement les saumons entrent dans le Rhin , mais ils le remontent fort haut & jusqu'à l'endroit où l'Aar se jette dans ce fleuve. On en pêche quelquefois de fort gros à un très-grand éloignement de l'embouchure de cette rivière ; mais leur chair est

mollasse & moins estimée que celle de la truite. L'Aar qui est proprement un torrent , forme dans son cours des cavités où l'eau se trouve avoir assez de profondeur pour que ces poissons puissent s'y mettre à l'abri de la rigueur du froid.

les basses eaux qu'ils observent dans le Rhin. Les jeunes faumons ne restent pas plus d'un an ou deux dans le fleuve ; dès qu'ils ont quatorze à quinze pouces de longueur, & pas plus tôt, ils passent à la mer, où ils deviennent faumons, de faumoneaux qu'ils étaient ; & ayant pris leur accroissement, ils reviennent dans le Rhin pour y déposer leurs œufs. On verra qu'il y a des faumoneaux de bien des grosseurs différentes, qui retournent à la mer. Rondelet dit qu'il a trouvé de ces petits faumons mâles qui avaient de la laite, pendant que les femelles, de même grosseur, n'avaient point d'œufs ; & ces auteurs qui ont fait tant de belles observations dans le Rhin, prétendent que les petits poissons mâles fécondent les œufs que de grosses femelles ont déposés.

46. VOILÀ des observations bien intéressantes ; mais j'avoue que je ne conçois pas comment les auteurs qui les rapportent, ont pu les suivre avec assez de précision & d'exactitude pour qu'on y ait confiance. Creuser des sillons dans le sable pour y déposer les œufs, ce sentiment est assez généralement adopté. Des faumoneaux produits par des œufs qui ont resté à sec un tems considérable ; de jeunes faumoneaux qui fécondent les œufs des femelles adultes : il me semble que ces faits devraient être vérifiés, pour qu'on y eût une entière confiance ; & si je les rapporte, c'est dans la vue d'engager ceux qui sont près des rivières abondantes en faumons, à essayer, ou de les confirmer, ou de les détruire par de nouvelles observations.

47. JE joindrai dans la suite beaucoup d'autres autorités à celles que je viens de citer, pour établir que les faumons fraient dans les rivières ; & il semble qu'on ne peut pas douter qu'une grande partie des faumons qui y entrent, y déposent leurs œufs, quand on fait attention à la prodigieuse quantité de petits faumons qu'on prend dans la saison où leur instinct les engage à gagner la mer ; de sorte qu'en y faisant attention, on en trouve beaucoup qui sont confondus avec ces très-petits poissons qu'on nomme *menuise* ou *fretin*, qui se laissent entraîner par le courant. Les pêcheurs qui, en contrevenant à l'ordonnance, tendent des manches pour prendre les poissons qui se laissent entraîner par l'eau, après avoir retiré les poissons qui peuvent être vendus, trouvent dans leurs filets une telle quantité de ces poissons, qu'en plusieurs endroits on en nourrit les cochons, ou les volailles ; ce qui fait appercevoir combien il serait utile de tenir la main à l'exécution de l'ordonnance. J'aurai occasion dans la suite, d'insister sur ce point ; c'est pour obvier à la destruction du poisson, que sur les côtes d'Angleterre & d'Irlande la pêche du faumon commence en janvier & finit en septembre. J'ai examiné avec attention de ces petits poissons qui s'accumulent dans les filets à manche ; il m'a paru, ainsi qu'à

des pêcheurs qui m'accompagnaient, qu'il y en avait beaucoup qui ressembloient aux faumons; mais comme ce pourrait être de jeunes tocons, ou des ombres, ou des truites, je me contenterai de les regarder comme de la famille des faumons. On trouvera dans la suite des observations qui pourront éclaircir cette question; je reviens au détail du sentiment des différens auteurs.

48. JE ne dois pas celer qu'il y en a beaucoup qui soutiennent que les faumons fraient à la mer, & qu'ils n'entrent dans les rivières qu'après avoir déposé leurs œufs; ils alleguent, comme une preuve incontestable de leur sentiment, que les faumons qu'on prend dans les rivières sont vuides d'œufs & de laites: il est bien vrai que dans quelques pêcheries, on en prend beaucoup en cet état; mais aussi ceux qu'on prend dans plusieurs autres pêcheries sont remplis d'œufs & de laite: il est probable que, dans le premier cas, les poissons que l'on prend ont déposé leurs œufs avant d'arriver aux pêcheries, qui apparemment sont fort éloignées de la mer, ou parce que les faumons arriveraient à certaines pêcheries avant que les œufs fussent formés dans leur corps, d'autant que souvent ils ne déposent leurs œufs qu'un tems assez considérable après leur entrée dans l'eau douce; & ceux qu'on prend à leur retour à la mer, ayant fait leur ponte, doivent être vuides, maigres & mauvais, quand ils n'ont pas eu le tems de se rétablir de la maladie du frai. Voilà, je crois, ce qu'on peut dire pour concilier l'observation que nous venons de rapporter, avec celles des auteurs dont nous avons parlé en premier lieu; & ce que nous ne donnons ici que comme une conjecture, sera discuté & éclairci dans la suite d'après des observations sur lesquelles on peut compter.

49. RONDELET & plusieurs autres disent que les faumons qui ont remonté dans les rivières, ne retournent point à la mer; on peut en convenir pour la plus grande partie, mais non pas pour tous. De plus, il y en a une multitude de petits qui sont entraînés à la mer avec la menuise; & il y a dans certaines rivières des poissons gros comme des éperlans, d'autres comme des harengs, qu'on juge être des faumoneaux, qui, le printemps, descendent à la mer; c'est pour cette raison qu'on oblige les pêcheurs à n'employer dans cette saison que des filets à larges mailles, afin de laisser ces petits poissons gagner la mer, où l'on prétend, avec beaucoup de vraisemblance, qu'ils grossissent & rentrent dans les rivières, étant devenus gros faumons. Ces faits supposés bien avérés, ne formeraient pas une objection au sentiment de Rondelet, puisqu'il ne dit pas que les petits faumons qui viennent des œufs ne vont pas à la mer; mais seulement que les gros faumons, qui ont une fois quitté la mer, n'y retournent pas. A l'égard même des gros faumons, je suis porté à croire que le petit nombre qui échap-

pent aux pieges que leur tendent les pêcheurs, & que la maladie du frai n'a pas fait périr, retournent à la mer : deux raisons m'engagent principalement à adopter ce sentiment ; d'abord l'analogie, puisqu'on voit tous les poissons qui ont passé dans les étangs salés pour frayer, retourner après ce tems à la mer. On peut à cette occasion consulter ce que nous avons dit dans la premiere partie, *seconde section, chap. 3*, à l'occasion des bourdigues du Martigues & de Certe. Je demande en outre que deviendraient ces faumons, puisqu'il y a des saisons où l'on n'en trouve presque plus dans les rivières ; il n'est pas probable qu'aucun n'ait échappé à la vigilance des pêcheurs. Je dis cependant *presque plus*, parce que je citerai plusieurs rivières où l'on en prend toute l'année, un petit nombre à la vérité, mais où l'on en trouverait encore moins, si l'on tenait les pêcheries ouvertes dans les tems prescrits par l'ordonnance. Je crois donc qu'il en reste quelques-uns dans les rivières très-profondes, où ils peuvent se tenir à couvert des grands froids de l'hiver ; plusieurs de mes correspondans assurent qu'ils y restent quelquefois deux ou trois ans ; & il est certain qu'on prend de tems en tems quelques gros faumons à leur retour à la mer.

§ 0. Un autre point sur lequel les auteurs ne sont point d'accord, consiste à savoir si l'eau douce est favorable aux faumons, ou si elle leur est contraire ; l'avidité avec laquelle les faumons passent dans l'eau douce, engage à croire qu'elle leur est favorable ; & plusieurs pensent que l'abondance de nourriture qu'ils y rencontrent, jointe à l'eau pure, vive & claire qu'ils y trouvent, contribue à les engraisser. Mais d'autres prétendent qu'ils n'entrent dans les rivières que pour se débarrasser des insectes dont nous avons déjà parlé ; & qu'ils sont engagés à retourner à la mer pour se guérir des maladies qu'ils contractent dans l'eau douce. Ils font à cette occasion de grands raisonnemens pathologiques, prétendant que les alimens dont ces poissons se sont gorgés dans les rivières, leur occasionnent une pléthore & une abondance de sucs visqueux, qui les feraient périr s'ils ne gagnaient pas l'eau salée, dans laquelle, par la diete & un changement d'alimens, ils recouvrent leur santé. J'abrege beaucoup ces longues dissertations qui, dans le fond, n'aboutissent à rien. D'autres, bien loin d'attribuer aux poissons qui ont long-tems resté dans l'eau douce une maladie pléthorique, prétendent avoir observé que les faumons qui, par quelque cause que ce soit, n'ont pu gagner la mer, perdent leur embonpoint, qu'ils maigrissent prodigieusement, que leur chair devient fade, qu'ils ne peuvent subsister plus d'un an dans cet état de langueur, & qu'ils deviennent *bécards*. Nous parlerons dans un instant de cette difformité.

§ 1. IL n'est pas douteux qu'on prend dans les rivières des faumons maigres & de mauvais goût ; mais je pense qu'il ne faut pas attribuer ces défauts

faits à ce que l'eau douce leur est contraire, mais à ce que ces poissons ne se sont pas encore rétablis de la maladie du frai. Je n'en puis pas douter, puisque j'ai mangé des saumons excellens & très-gras au plus haut de la Loire; assurément ceux-là avaient long-tems séjourné dans l'eau douce. Il m'a paru néanmoins, & j'appuierai mon sentiment de quelques autorités, que les saumons qui ont resté long-tems dans l'eau douce sont gras, & ont la chair délicate, mais plus fade que celle des saumons qui sont nouvellement sortis de la mer. Lorsque nous parlerons des tocans, on verra qu'il y a des saumons qui, échappant aux pieges qu'on leur tend, remontent dans les rivières, par exemple, la Semoy, y déposent leurs œufs, puis étant rétablis de cette maladie & engraisés, sont pris six mois après en retournant à la mer, & qu'ils sont très-bons : les pêcheurs disent que ceux-là ont la chair blanche ; mais M. l'abbé de la Valdieu me marque que les pêcheurs en jugent par la couleur de la peau du poisson, qui, suivant eux, a une teinte tirant sur le roux quand ils montent, & qu'elle est blanche tachetée de noir quand ils descendent. Voilà, dit M. l'abbé de la Valdieu, ce qui les autorise à dire que la chair des saumons devient blanche dans l'eau douce. On a cependant imaginé que ce sont ces poissons malades, qui produisent de petits poissons qu'on prend dans les rivières de Wye & de Saverne, que les Anglais appellent *Jkeggers* : Walton les compare aux tocans. Nous ne le pensons pas, pour les raisons que nous rapporterons dans la suite.

52. Il est singulier de voir des auteurs célèbres être sur ce point de sentimens opposés. Cambden, par exemple, assure que dans plusieurs rivières, & particulièrement dans la Wye, on pêche de très-bons saumons depuis le mois de septembre jusqu'en avril ; apparemment que ces rivières ont une assez grande profondeur d'eau pour que les saumons puissent, en se tenant au fond, être à couvert des rigueurs de l'hiver, ou qu'ils y remontent plutôt que dans quantité d'autres rivières : mais dans la suite on verra encore bien d'autres contrariétés de sentimens. Laisant donc à part les systèmes pour nous en tenir aux faits qui nous paraissent le mieux constatés, je crois que les saumons remontent dans les rivières pour y frayer & y déposer leurs œufs ; si l'on en trouve sans œufs ni laite, c'est qu'on les a pris un tems assez considérable avant le frai, ou assez long-tems après qu'ils ont déposé leurs œufs, pour qu'ils se soient rétablis de la maladie qu'ils éprouvent dans le tems de la ponte.

53. Si l'on prend dans les rivières des saumons maigres, alongés, qui ont la tête grosse proportionnellement au corps, il ne faut pas croire que ce soit parce que l'eau douce leur est contraire, mais parce qu'ils sortent de la maladie que leur cause la ponte, ce qui est commun à tous les poissons qui

fraient; ensuite étant rétablis de cette maladie, ils reprennent chair, ils engraisent, & deviennent excellens, sans paraître atteints de la maladie pléthorique dont nous avons parlé. Quelques-uns peuvent bien hiverner dans les rivières profondes, comme le dit Cambden; mais si les pêcheurs ne leur tendaient pas des pièges, & leur laissaient les passages libres; la plus grande partie retournerait à la mer pour y chercher la grande eau, & s'y tenir à l'abri des fortes gelées; puis au bout de six mois ils rentreraient dans l'eau douce. Et ce qui donne de la vraisemblance à cette conjecture, c'est qu'il est connu de tous les pêcheurs, que plusieurs especes de poissons s'approchent des côtes le printemps & l'été, & qu'ils se retirent l'hiver dans les grands fonds, où ils sont obligés d'aller les chercher. Je rapporterai néanmoins dans la suite quelques observations qui me font croire qu'il y a quelques saumons qui déposent leurs œufs dans la mer; & c'est peut-être ceux-là qui, à leur entrée dans les rivières, sont maigres & malades.

C H A P I T R E I I.

Du saumon bécard. Salmo maxilla inferiore curva. Anchorago.

54. COMME je fais un chapitre particulier de ce saumon, il semblerait que j'en formerais une espece différente du franc-saumon; c'est cependant une question que je ne prétends pas décider, au moins je remets à prendre un parti quand je l'aurai discutée.

A R T I C L E P R E M I E R.

Description du saumon bécard. (6)

55. LES saumons qu'on nomme *bécards*, *pl. I, fig. 2*, se distinguent de ceux qu'on nomme *franc-saumons*, dont je viens de donner la description, principalement par une difformité de la mâchoire inférieure qui, au lieu d'être à peu près droite, comme on le voit *fig. 1*, se recourbe vers le haut; de sorte, dit-on, que son extrémité se loge dans une cavité qui se forme à la mâchoire supérieure: on assure même en avoir trouvé quelques-uns qui avaient la mâchoire supérieure percée à la rencontre du crochet de la mâchoire inférieure. J'ai peine à me le persuader, peut-être parce que, aux

(6) Quelques auteurs donnent le nom de *taçons* aux jeunes saumons mâles, & celui de *bécards* aux femelles.

bécards que j'ai vus, le crochet de la mâchoire était peu considérable, à peu près comme il est représenté à la *fig. 2*; mais on assure qu'il y en a dont le crochet a plus d'un demi-pouce de longueur.

§6. ON prétend encore que les bécards ont les écailles plus brunes & moins brillantes que les francs-saumons, que leurs taches sont brunes & peu distinctes. Quelques-uns disent qu'ils ont des taches rouges; & pour cette raison, ils les nomment *truites*: on ajoute, & Belon dit, que les bécards ont les taches de couleurs plus vives & plus variées que les autres saumons; que leur tête est grosse proportionnellement au corps qui est plat, menu & alongé. M. Mesplez, médecin, qui demeure entre le Gave de Peyrehorade & l'Adour, ajoute que l'aïleron de la queue paraît plus long & plus fendu qu'aux francs-saumons: leur chair n'est pas fort rouge; elle a peu de délicatesse. Ce sentiment est assez généralement adopté par les pêcheurs, cependant M. l'abbé de la Valdieu qui a, à son abbaye près Charleville sur la Semoy, une pêcherie bien entendue, m'a assuré qu'on y prenait des bécards fort gros, très-déli-cats, & qu'on préférerait aux saumons ordinaires. Cet abbé n'est pas le seul qui le pense; quelques-uns de mes correspondans me marquent qu'ils en ont mangé de fort gros; & je vois dans une dissertation sur les saumons, faite par M. Daniel Bonge, docteur en médecine, que l'*anchorago* (*) est mis au nombre des poissons excellens. Quelque contradictoires que puissent être ces deux sentimens, on verra dans la suite qu'ils peuvent se concilier; car M. l'abbé m'a dit qu'on prenait aussi à sa pêcherie quelques saumons bécards qui descendaient la rivière, qui étaient malades & absolument mauvais.

§7. Les pêcheurs de la Nasse de Peyrehorade ont assuré M. le président de Borda & M. le docteur Mesplez, que cette difformité augmente avec le tems, & qu'elle leur fournissait un moyen de connaître l'âge de ces poissons. Ceux, disent-ils, qui montent pour la première fois dans les rivières pour frayer, ont la chair moins rouge que ceux qui y entrent pour la seconde fois, & ceux-ci moins que ceux qui y remontent pour la troisième fois; que ceux-ci ont le museau plus crochu, plus long & plus dur que ceux qui sont plus jeunes: mais ce sont là, suivant les correspondans que j'ai cités, des observations de pêcheurs, qui n'emportent point une pleine conviction, d'autant qu'il paraît bien difficile de constater ces faits par des observations exactes.

§8. Les principaux faits que nous venons de rapporter sont avoués de tout le monde: je crois qu'on doit les admettre; mais d'où procède cette

(*) Quelques auteurs comparant le crochet de la mâchoire inférieure du saumon bécard à la patte d'une ancre, lui ont donné ce nom.

difformité de la mâchoire inférieure, & le mauvais état des faumons bécards ? C'est sur quoi les pêcheurs ni les auteurs ne sont point d'accord ; chacun forme sur cela des conjectures & des systèmes qui ne sont point fondés sur des observations exactes : néanmoins je vais les rapporter le plus en abrégé qu'il me sera possible.

59. Le docteur Mesplez soupçonne que la difformité du museau des bécards est une excroissance cartilagineuse que les faumons acquièrent à force de heurter leur museau contre les cailloux & les pierres qu'ils dérangent pour préparer l'endroit où ils veulent déposer leurs œufs, & que cet appendice cartilagineux devient plus grand à mesure que le poisson vieillit. Il ne propose cela que comme une conjecture ; & effectivement, comme on croit que ce sont les femelles qui forment ces sillons, elles devraient seules être bécards, au lieu qu'il est certain qu'il y a beaucoup de mâles bécards. La contusion du museau peut bien occasionner une difformité, mais qui me semblerait devoir être différente de celle des bécards ; & l'on prend des bécards vers l'entrée des rivières avant qu'ils aient pu déposer leurs œufs.

60. BEAUCOUP prétendent que cette difformité dépend du sexe ; mais les uns veulent qu'il n'y ait que les mâles qui en soient affectés ; les pêcheurs de la Semoy le pensent : d'autres veulent que tous les bécards soient femelles ; c'est entr'autres le sentiment de Belon : & plusieurs de mes correspondans à portée de voir beaucoup de faumons, entr'autres M. de la Lanne, qui demeure entre l'Adour & le Gave, assurent avoir vu des faumons bécards, les uns mâles & les autres femelles : il faut donc chercher une autre cause de cette singularité.

61. CEUX qui veulent que l'eau douce soit extrêmement contraire aux faumons, prétendent qu'ils deviennent bécards quand ils ont séjourné longtemps dans les rivières : ils disent que dans cette circonstance il se forme un cartilage à l'extrémité de la mâchoire inférieure ; que cette excroissance, qui augmente avec l'âge, les incommode beaucoup pour prendre leur nourriture ; que pour cette raison ils maigrissent, ils deviennent plats ; que leur chair perd de sa délicatesse ; que quand ils ont séjourné quelque-tems à la mer, le cartilage tombe, & que pouvant prendre aisément des alimens, leur tempérament se rétablit, & qu'ils cessent d'être bécards.

62. CELA contredit entièrement le sentiment de ceux qui prétendent juger de l'âge des faumons bécards, par la longueur du crochet. On peut, pour donner quelque confiance aux assertions de ceux qui attribuent cette difformité à l'eau douce, faire remarquer qu'il descend beaucoup plus de bécards dans les pêcheries qu'il n'en remonte ; mais enfin, il en remonte quelques-uns : on en pêche aussi quelquefois dans les parcs au bord de la mer. Quoique ces faits ne soient pas très-communs, ils contredisent tout

ce qu'on dit de la mauvaise qualité de l'eau douce, & de la propriété de l'eau de la mer pour détruire cette difformité; d'ailleurs j'ai vu, tout au haut de la Loire, des faumons qui n'étaient pas bécards. M. de la Courtaudière qui pense comme moi, que les faumons-francs & les bécards ne sont point deux espèces différentes, dit que le cartilage qu'on prétend qu'il se forme dans l'eau douce, & qui tombe dans l'eau salée, est une pure imagination; qu'il remonte & qu'il descend de la mer des bécards mâles & femelles, & qu'entre ceux qui remontent, il y en a qui, en très-peu de tems, gagnent l'eau qui vient des montagnes. Peut-on imaginer, dit-il, que la conformation de leur mâchoire inférieure pût dépendre d'un séjour aussi court dans l'eau douce? Enfin, il y a des truites bécards, on en prend à la mer; & on ne peut pas dire que l'eau douce soit pernicieuse pour ces poissons, puisqu'il y en a qui n'en sortent point. On pourrait de plus demander à ceux qui attribuent cette difformité à l'eau douce, pourquoi tous les faumons qui y ont séjourné n'en sont point affectés. Je pense donc, comme M. de la Courtaudière, que la prétention que le cartilage est occasionné par l'eau douce, est purement imaginaire.

63. PLUSIEURS de mes correspondans & quelques auteurs prétendent que la grande difformité des bécards dépend principalement de la maigreur des poissons, & qu'elle disparaît quand ils ont repris chair; ce qui pourrait justifier cette idée, c'est que la mâchoire inférieure des bécards est recouverte d'une simple membrane, ce qui paraît déceler leur maigreur.

64. J'AI bien vu quelques faumons bécards, mais pas en assez grand nombre pour être en état de prononcer affirmativement sur des questions qui partagent ceux qui ont été à portée d'en voir beaucoup; néanmoins voici ce qui me paraît de plus probable. Je crois que cette difformité dépend un peu d'un vice de conformation, & que la maigreur du poisson la rend plus sensible; bien plus, que la maigreur faisant mieux appercevoir les contours de la mâchoire, on peut, en examinant des poissons maigres, les prendre pour bécards, quoiqu'ils ne le soient point ou au moins très-peu.

65. A l'égard du vice de conformation, pourquoi n'arriverait-il pas aux faumons ce qu'on remarque à d'autres animaux? Il y a des bassets à jambe droite, & d'autres à jambe torse; j'ai eu une race de braques qui avaient presque tous la mâchoire inférieure plus longue que la supérieure; une autre race qui avaient au bout du nez une fente qui séparait les deux narines: en supposant une pareille difformité héréditaire à quelques faumons, & y ajoutant de la maigreur, on aura des bécards.

66. JE crois bien qu'il y a quelques faumons qui fraient à la mer, puisqu'on prend de petits faumonceaux dans les parcs; il y en a aussi qui

fraient à l'entrée des rivières avant d'arriver aux pêcheries ; mais comme la plupart déposent leurs œufs au haut des rivières, ils y éprouvent une maladie considérable qui les maigrit , ce qui rend le défaut de conformation plus sensible, sans que la qualité de l'eau douce y influe. Si l'on demande pourquoi les uns sont plus sujets à cette difformité que les autres, je répondrai que tous ne sont pas atteints du vice héréditaire dont nous avons parlé ; que les uns souffrant plus de la maladie du frai que les autres, ils maigrissent davantage, & que la difformité devient plus apparente. A l'égard des autres caractères qu'on attribue aux bécards, comme d'avoir la tête grosse, le corps allongé, le ventre applati, les écailles moins brillantes, la chair sèche, il est clair que toutes ces choses sont des suites de la maigreur, & indiquent un poisson qui n'est pas encore remis d'une grande maladie qu'il vient d'éprouver : mais tous ces indices fâcheux disparaissent quand le poisson est rétabli, qu'il a repris chair, qu'il est devenu gras, ce qui arrive dans l'eau douce comme dans l'eau salée ; & en tout cela je n'aperçois pas deux espèces différentes de poissons, de même que je n'ai point regardé mes braques comme de différentes espèces des autres, mais seulement comme atteints d'une difformité héréditaire.

67. Je vais terminer ce que j'ai à dire sur les saumons bécards, en rapportant les observations que M. le président de Borda m'a communiquées à leur sujet ; j'y joindrai quelques remarques pour faire appercevoir qu'elles confirment l'explication que j'ai donnée plus haut.

68. *LES bécards descendent le Gave depuis la fin de février jusqu'au mois d'avril.* Il n'est pas surprenant que ces poissons paraissent pour la plus grande partie bécards, puisqu'ayant frayé dans cette rivière, ils ont éprouvé une grande maladie qui les rend maigres & décharnés, & alors ils paraîtraient bécards, quand même ils n'auraient pas la mâchoire inférieure atteinte d'un vice de conformation ; à plus forte raison, ceux qui ont cette difformité. S'ils ont le corps plat & effilé, la chair sèche & blanchâtre, c'est une suite de la maladie qu'ils ont éprouvée, & dont ils ne sont pas encore rétablis. M. de Borda pense comme nous, que c'est le même poisson, l'un qui est en bonne santé & bien conformé, & l'autre qui est dans un état de souffrance & ordinairement atteint d'un vice de conformation.

69. M. de Borda dit qu'il y a quelques bécards qui remontent le Gave, & que ces poissons sont très-maigres, ce qui arrive aux femelles remplies d'œufs & prêtes à faire leur ponte. Dans ce cas, la tête étant dépouillée de graisse, & en partie de la chair, on aperçoit au travers de la peau le squelette presque à découvert.

70. On dit que presque tous les bécards sont pris avec des filets. Cela doit être, puisque, comme on le verra lorsque nous parlerons des pêcheries,

les poissons qui descendent ne peuvent entrer dans les nasses, il faut les prendre avec des filets au-dessus des nasses.

71. *LES pêcheurs ajoutent que presque tous les bécards meurent en descendant, & que les bords de la rivière sont jonchés de leurs cadavres. C'est comme si l'on disait que la maladie du frai est si considérable, que beaucoup, après avoir perdu presque toute leur substance, meurent, & que leur cadavre est jeté au bord de la rivière par le courant de l'eau, comme les autres immondices.*

72. JE ne sais pourquoi ils prétendent que ce sont les bécards mâles qui périssent dans le Gave, & que les femelles se rétablissent, puisqu'ils conviennent que quand les femelles se sont déchargées de leurs œufs, ils sont obligés de leur ferrer le ventre pour les distinguer des mâles : il serait donc plus convenable de dire que ce sont les saumons très-maigres & qui n'ont pu supporter la maladie du frai, qui périssent. C'est de même sans fondement qu'ils disent que les femelles se rétablissent, reprennent chair & deviennent grasses, quand l'air est doux & que les eaux sont claires. Il ne convient pas de faire tomber ce rétablissement sur les seules femelles, puisque, comme nous l'avons dit, les pêcheurs ne les distinguent qu'en leur pressant le ventre. Ainsi cela se réduit à dire que les poissons qui n'ont point été fort affaiblis par la maladie du frai se rétablissent, quoiqu'ils soient dans l'eau douce.

73. *LES pêcheurs disent, que presque toutes les femelles qu'ils prennent au filet au-dessus des nasses sont vuides d'œufs. Cela doit être, puisqu'alors elles ont fait leur ponte. Ils ajoutent néanmoins que quelquefois, & rarement, ils en prennent qui ont quelques œufs dans le corps ; & suivant les pêcheurs, ce sont des femelles qui, étant montées tard dans le Gave, n'ont pas achevé leur ponte lorsque la saison de descendre à la mer est arrivée.*

74. LES observations de M. de Borda prouvent que j'ai eu raison de dire que la plupart des saumons montent dans les rivières pour y frayer ; qu'ensuite leur instinct les porte à retourner à la mer, & que l'eau douce ne leur est pas préjudiciable, comme plusieurs le pensent ; mais il se présentera dans la suite des occasions de parler des poissons bécards. J'en profiterai pour jeter encore plus de jour sur cette question. Si quelque chose m'engageait à retrancher les bécards de la classe des francs saumons, ce serait les taches rouges, que presque tous ont principalement à la tête, ce qui les rapprocherait des truites.

A R T I C L E I I.

De la qualité des saumons, principalement suivant les endroits où on les pêche.

75. ON estime les saumons qui ont la tête petite relativement au corps,

qui doit être gros, arrondi, ce qui indique qu'il est charnu & gras; ses écailles doivent être brillantes, & alors on pense que c'est un signe de bonne santé. Au contraire, ceux qui éprouvent la maladie du frai les ont ternes, & les mouchetures moins distinctes. Suivant M. Masuelle, pensionnaire de la chambre du commerce à Dunkerque, les saumons fraient dans les rivières d'eau douce, depuis le mois de septembre jusqu'en décembre, & ils sont alors réputés de mauvaise qualité; mais comme la plupart n'ont point frayé en entrant dans les rivières, presque tous ceux qu'on prend à leur embouchure sont bons en toute saison: néanmoins ils sont dans toute leur perfection en janvier & février; & quand ils se remplissent d'œufs, leur chair est plus sèche: ils sont absolument mauvais quand ils fraient, & peu de tems après.

76. On estime que les saumons qu'on prend dans la Loire, la Seine, la Garonne, la Meuse, le Rhin, la Tamise, sont plus forts, plus gras, que ceux d'Ecosse; & que pour cette raison, ceux-ci sont meilleurs pour saler. Ceux de Bretagne sont un peu moins estimés que ceux des rivières que nous venons de nommer. Ceux de la mer Baltique sont gros & gras; mais leur chair a peu de couleur, ce qu'on attribue aux eaux douces qui y abondent, surtout dans le golfe de Finlande. On dit que ceux de Norwege ont la chair plus dure, & que ceux d'Irlande perdent plus de leur couleur à la détrempe que ceux d'Ecosse.

77. Les rivières qui se déchargent dans la mer d'Allemagne & la Baltique, ne fournissent ordinairement que de petits saumons qui viennent par Hambourg & autres ports voisins des environs de l'Elbe. Ces poissons paqués, comme l'on dit en vrac, tête & queue, & pêle-mêle de toute sorte, ne sont point achetés avec confiance par les marchands, comme ceux qui viennent d'Angleterre & d'Ecosse, qui sont paqués par forte & triés fidèlement.

C H A P I T R E III.

De la truite, trutta. Salmo maxilla inferiore paulo longiore, maculis rubris.

78. C'EST assurément avec grande raison qu'Artédi a compris les truites dans la classe des saumons, quoique quelques auteurs se soient efforcés d'établir de grandes différences entre ces deux espèces de poissons, qui ont, disent-ils, des inclinations très-différentes. Pour le prouver, ils avancent que les truites passent de la mer dans les rivières pour y déposer leurs œufs:

œufs : cela est incontestable , au moins à l'égard de plusieurs ; mais ils ajoutent qu'elles retournent ensuite à la mer pour se rétablir de la maladie que le frai leur a occasionnée. Cela peut être pour quelques-unes , mais on ne peut pas l'admettre comme une règle générale ; & quand cela serait , il n'en résulterait aucune différence d'avec les saumons , puisque , comme nous l'avons dit dans le chapitre premier , une grande partie des saumons fraient dans les rivières , & que plusieurs retournent ensuite à la mer. On ne peut pas étendre cela à toutes les truites , puisqu'il y en a qui restent perpétuellement dans les lacs & les rivières , & qui fraient dans les eaux douces sans avoir besoin de passer dans l'eau salée pour se rétablir. Il paraît qu'il y a quelques saumons qui restent long-tems dans les rivières , puisque dans certains fleuves on en prend en toute saison ; mais je ne crois pas qu'il y en ait qui passent toute leur vie dans l'eau douce , comme le font des truites qu'on nomme pour cette raison *fluviales*. (7)

79. IL n'est pas douteux que les truites qui passent de la mer dans les rivières , ont dans le corps , de la laite & des œufs ; mais , comme on l'a vu au chapitre premier , il en est de même de la plupart des saumons : ainsi on ne peut pas tirer de cette circonstance une différence bien marquée entre les saumons & les truites. D'ailleurs , on n'établit pas la distinction des familles des poissons sur leur façon de vivre , non plus que sur les alimens dont ils se nourrissent , mais sur leur forme extérieure , afin qu'on puisse les connaître dans les poissonneries. Ainsi , pour prouver que les saumons & les truites doivent être rangés dans une même classe , il suffit de faire attention que les truites ont , comme les saumons , un aileron E , *pl. I , part. II , fig. 2* , de médiocre grandeur sur le dos , & vers le milieu de sa longueur un petit appendice charnu P , entre cet aileron & celui de la queue.

80. ON a voulu faire une différence entre les saumons & les truites par l'aileron de la queue , prétendant que cet aileron Q R est plus large , plus court & moins échancré aux truites qu'aux saumons ; mais je prouverai

(7) J'oserais ne pas être tout-à-fait de l'avis du savant auteur de ce traité , quant au retour de tous les saumons dans l'eau salée , s'il est vrai , comme on l'assure , que ce poisson se pêche en toute saison dans le Rhin vis-à-vis de Bâle , à une assez grande distance de la mer. S'en éloignerait-il à ce point-là , s'il n'entrait dans les rivières que pour y déposer son frai , & que l'eau de la mer lui fût nécessaire pour réparer ses forces épuisées par cette opération essentielle ? La nature qui suit toujours la voie la plus compen-

dieuse que la sagesse du Créateur lui a imposée , s'en écarterait-elle dans cette occasion ? Ce que je dis au reste du saumon , doit s'appliquer à la truite , & est beaucoup plus sensible par rapport à celle-ci , qui ne forme avec l'autre qu'une seule espèce , ayant la faculté de vivre également dans l'eau douce & dans l'eau salée. Les lacs de la Suisse sont remplis de truites qui en certaines saisons entrent dans les rivières qui y ont leur embouchure , & y retournent ensuite. J'aurai occasion d'en parler ailleurs.

dans la suite , qu'à l'égard des truites , la forme de cet aileron varie beaucoup : ainsi on ne peut pas établir sur cette circonstance un caractère distinctif entre les saumons & les truites : l'un & l'autre de ces poissons ont un aileron G derrière l'anus F , qui s'étend presque jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue ; de plus , deux nageoires N sous la gorge , dont l'articulation est presque à l'à-plomb de l'extrémité de l'opercule des ouies , & deux autres M sous le ventre vers le milieu de la longueur du poisson. Enfin , les truites , comme les saumons , sont couvertes d'écailles , sur lesquelles on apperçoit des taches de différentes couleurs , grandeurs & figures. Communément les truites en ont plus que les saumons ; mais le plus ou le moins ne peut former un caractère distinctif : & si les truites ont des taches d'un rouge très-éclatant , il y en a aussi qui n'en ont point. Si l'on s'attachait à de pareilles petites variétés , on en appercevrait beaucoup , non-seulement dans les truites pêchées dans différentes eaux , mais même dans celles qui auraient été prises dans les mêmes rivières. Par exemple , auprès de la source de la Moselle , on prend de petites truites noires qu'on y nomme *rené*. Auprès de Clermont en Auvergne , ainsi que dans les petites rivières du pays des Basques , on en prend qu'on nomme *truitons*. La plupart de celles de Saintonge sont blanchâtres. On dit que celles de Languedoc sont les unes jaunes , les autres brunes , & qu'il y en a de fort grosses ; il y a des truites qui ont des écailles blanches , d'autres brunes ; enfin , les unes ont peu & les autres beaucoup de mouchetures de différentes couleurs ; il est encore incontestable qu'il y a des truites qui passent , ainsi que les saumons , de la mer dans les rivières , pendant que d'autres restent tout leur vie dans l'eau douce , sans avoir jamais aucune communication avec la mer ; & cette circonstance a engagé plusieurs auteurs à distinguer les truites en fluviales & marines ,

81. LES truites , comme les saumons , se plaisent dans les eaux claires , vives , qui coulent avec rapidité ; je crois qu'elles ont encore plus de force que les saumons , pour remonter les cataractes. (8) J'ajoute que ces deux poissons se trouvent fréquemment pêle-mêle dans les mêmes rivières ; & on les prend dans les mêmes pêcheries. On ne peut pas dire que les saumons soient plus gros que les truites , non-seulement parce qu'on assure qu'on prend dans les lacs des truites qui pèsent 30 , 40 & 50 livres ; mais encore

(8) On trouve en effet dans plusieurs rivières de la Suisse , & en particulier dans celle de Reuse au comté de Neuchâtel , des truites qui ne peuvent s'être si fort éloignées de son embouchure , & être parvenues dans les lieux où on les pêche , qu'après avoir sur-

monté de très-grands obstacles de ce genre. A la vérité , elles y sont toujours petites , & je crois que l'auteur en dit ici la véritable raison , en ajoutant cependant , qu'on y pêche trop assidument pour que le poisson ait le temps d'acquiescer plus de grosseur.

parce qu'on trouve de jeunes saumons & des truitelles qui sont fort petites : d'ailleurs, la grosseur des poissons ne forme pas un caractère distinctif ; à quoi j'ajoute que dans une même rivière on prend de grosses truites dans les endroits où la nappe d'eau est large & profonde, pendant qu'à la source de ces mêmes rivières on n'en prend que de petites ; & l'on prétend que quand celles-ci ont acquis une certaine grosseur, elles descendent ces rivières pour chercher des endroits où il y ait plus d'eau. Si dans certaines rivières ou lacs il se trouve des truites plus grosses que dans d'autres, ne fait-on pas que dans certains étangs les carpes sont plus grosses au bout de trois ans que dans d'autres à cinq & six ? & cela n'a rien de plus singulier que de voir dans des provinces les bestiaux, les volailles, même le gibier, petits ; pendant que dans d'autres, ces animaux sont gros.

82. LA couleur des poissons ne peut être regardée comme une marque caractéristique, puisque, comme nous l'avons dit en parlant des saumons, elle varie dans les poissons de même espèce. Il en est de même dans les truites, ce qui revient à ce qu'on remarque dans des étangs où toutes les carpes sont d'une couleur obscure, pendant que dans d'autres elles sont dorées & brillantes. À l'égard des taches dont la couleur varie, nous l'avons déjà dit, pourquoi n'en serait-il pas des poissons comme d'autres animaux, dont les plumes, le poil, & même la peau prennent des couleurs très-variées ? Un chat noir, un chat roux, un chat blanc sont toujours des chats. Sans sortir de la classe des poissons, ne voit-on pas que les carpes deviennent blanchâtres en vieillissant ? Et ceux qui ont élevé de petits poissons dorés de la Chine, doivent avoir remarqué que leur couleur varie prodigieusement ; bien plus, que le même poisson en change à différens âges. J'aurai occasion de rapporter de pareilles observations que j'ai faites sur des poissons du genre des truites.

83. ON peut donc dire avec Rondelet, que les truites ressemblent beaucoup aux saumons par leurs parties extérieures ; ces deux espèces de poissons se ressemblent encore par leurs parties intérieures, & de plus par leur façon de vivre, puisque les uns & les autres se nourrissent de vers, d'insectes, & de petits poissons. Malgré tous les points d'analogie & de ressemblance que nous venons de faire remarquer, les pêcheurs ne s'y trompent guère ; ils savent même distinguer assez bien les truites saumonées des saumons, principalement par la tête, qui est communément plus menue, & le museau plus pointu aux saumons qu'aux truites ; ils prétendent encore les distinguer par l'aïlérón de la queue, qui est plus court & moins échancré dans les truites que dans les saumons ; mais je vais prouver que ce caractère est incertain.

84. Je croyais bien me rappeler d'avoir vu l'aïlérón de la queue des truites, tantôt échancré par un angle aigu, *pl. I, fig. 3, partie II* ; d'autres

fois par un arrondissement, *fig. 2 & 4*; & enfin coupé quarrément, *fig. 1*. Comme ces variétés ne me paraissaient pas naturelles, dans la vue de me confirmer dans mon sentiment, je priai M. le marquis de Courtivron, de l'académie royale des sciences, qui a une terre en Bourgogne, où la riviere de Till, abondante en truites, fait canal dans son jardin, d'examiner avec soin la forme de l'aileron de leur queue: ce qu'il a bien voulu faire sur un très-grand nombre de truites, les unes mortes & les autres en vie, & nageant ou dans sa riviere ou dans un baquet. Il n'en a trouvé qu'une qui avait la queue coupée quarrément, comme à la *figure premiere*; presque toutes avaient la queue échancrée, même quelquefois très-profondément. J'engageai aussi M. Paulin, sous-ingénieur des ponts & chaussées, qui allait passer une année à Cherbourg, de prêter une singuliere attention à la forme de l'aileron de la queue des truites. Il est bien singulier qu'en examinant des truites pêchées dans deux rivières de Normandie, il a remarqué que dans une toutes les truites avaient l'aileron de la queue coupé quarrément, pendant que dans l'autre presque toutes l'avaient échancré; c'est ce qui m'a engagé à représenter sur la *pl. II*, des ailerons des différentes formes.

85. LES pêcheurs disent encore, que les écailles des saumons sont plus larges que celles des truites: mais pour sentir cette petite différence, il faut avoir les deux poissons à côté l'un de l'autre, à portée de les comparer. Enfin, ils ajoutent que les truites ont le corps moins allongé que les saumons: mais je prie qu'on fasse attention que la forme du corps dans les poissons vuides de lait & d'œufs, est bien différente de celle qu'on remarque dans les poissons qui sont pleins: d'ailleurs, il y a des truites plus menues & plus allongées que d'autres; nous en parlerons: cependant on peut dire en général que les saumons ont la forme plus arrondie depuis l'anus jusqu'à la queue, que les truites qui sont un peu plus applaties, & que communément les saumons ont l'air plus dégagé que les truites.

86. JE conclus des remarques que je viens de faire, qu'il y a des circonstances où il-faut être connaisseur pour bien distinguer les truites des saumons; & les pêcheurs de bonne foi avouent qu'ils sont quelquefois embarrassés à faire cette distinction. Il suit donc, qu'à l'égard des truites, ainsi que des saumons, on multiplierait beaucoup les especes, si l'on voulait avoir égard à quantité de petites différences qui, suivant moi, doivent être regardées comme de simples variétés. Au reste, je ne prétends faire aucun reproche aux ichthyologistes qui ont prêté attention aux plus petites différences qu'ils ont apperçues dans les individus qu'ils ont eus sous les yeux, & qui les ont engagés à multiplier les especes. Comme je me propose de décrire des truites qui ont été pêchées dans différentes eaux, & dans des lieux fort éloignés les uns des autres, les lecteurs équitables pourront

juger si les différences qu'on remarquera dans nos descriptions doivent être regardées comme des variétés, ou mériter qu'on en fasse des especes.

87. JE ne m'étendrai pas davantage sur ces considérations générales; il faut examiner notre objet plus en détail. Il est certain, comme je l'ai déjà dit, qu'il y a des truites qui se multiplient & qui passent toute leur vie dans des rivières, des lacs, même des canaux, qui n'ont aucune communication avec la mer, pendant que d'autres remontent, ainsi que les faumons, de la mer dans les rivières, pour y déposer leurs œufs; celles-ci, & les petits poissons qui viennent de ces œufs, retournent à la mer. Mais doit-on regarder ces truites comme deux especes? ou la truite pouvant subsister dans l'eau douce, ainsi que dans l'eau salée, est-elle engagée, suivant différentes circonstances, à rester dans l'une ou l'autre espece d'eau? En un mot, doit-on distinguer les truites qui entrent de la mer dans les rivières, *trutta marina*, de celles qui restent dans les rivières, *trutta fluviatilis*, & de celles qui s'élèvent dans les lacs, *trutta lacustris*, comme faisant trois especes distinctes? C'est une première question qui pourra s'éclaircir par les descriptions que nous allons donner des unes & des autres.

88. DE plus, il y a des truites qui ont la chair blanche, *trutta vulgaris*; & d'autres qui l'ont plus ou moins rouge, qu'on appelle pour cette raison truite faumonnée, *trutta salmonata*. C'est une seconde question, que de savoir si ce sont deux especes distinctes: nous la traiterons expressément, après avoir donné la description de plusieurs truites pêchées dans des eaux différentes, & dans des pays assez éloignés les uns des autres.

ARTICLE PREMIER.

Description de la truite qu'on prend à la mer; *trutta marina*.

89. LA truite de mer est un poisson littoral, ou qui range toujours la côte tant qu'elle se tient à la mer; du moins on doit la regarder comme telle, puisqu'on n'en prend point à la dreige, que nous avons décrite *première partie, seconde section*; & ce poisson, très-vorace dans les rivières, ne mord point aux appâts dans les grands fonds. Cependant on en trouve quelquefois dans les marres au bord de la mer, lorsqu'il y reste de l'eau à la mer basse: on en trouve aussi dans les parcs qu'on tend le long des grèves; mais c'est en petite quantité, par comparaison à ce qu'on en prend dans les pêcheries dont nous parlerons, qui sont établies à l'embouchure des rivières & dans leur lit.

90. LES truites de mer bien formées, *pl. I, fig. 3, partie II*, sont souvent aussi grosses que les faumons: il n'est pas rare d'en prendre qui aient trente pouces de longueur, que les connaisseurs ont peine à distinguer des faumons

de même taille. On prétend que celles qui n'ont point entré dans l'eau douce, ont la peau plus claire que celles qui y ont séjourné, & qu'elles deviennent d'autant plus brunes qu'elles y ont resté plus long-tems ; cependant j'ai vu des truites qui n'avaient jamais été à la mer, dont les écailles étaient très-blanches, très-claires, & qui avaient fort peu de brun sur le dos. Affect ordinairement les truites sont fort argentées sous le ventre, elles ont sur les côtés quelques petits reflets dorés, & même sur le dos, quoiqu'il soit brun ou verdâtre ; la tête & les ouies sont couvertes d'une peau grasse & luisante sans écailles ; ces parties sont de même couleur que le dos, quelquefois plus foncées ; une portion des opercules des ouies est argentée & très-brillante. La plupart des truites sont couvertes d'une humeur muqueuse qui les rend très-glissantes quand on les manie, ce qui fait qu'au toucher on ne sent point leurs écailles qui sont petites & minces ; & quelques pêcheurs prétendent qu'on peut distinguer les truites des saumons, seulement au toucher.

91. L'OEIL n'est pas grand proportionnellement à la taille du poisson ; la prunelle est d'un bleu foncé, tirant au noir ; l'iris est blanc argenté, mat : entre l'œil & le bout du museau, on apperçoit les narines, qui sont deux trous de chaque côté, séparés par une membrane. Le haut de la langue & du palais est garni de petites dents fort pointues ; celles des mâchoires leur sont solidement attachées.

92. SUR le dos, au milieu de la longueur du corps, est un aileron E formé de onze ou douze nervures qui se ramifient à leur extrémité, où elles se divisent en plusieurs filets, comme *fig. 7*. Ces nervures ou filets sont couverts d'une membrane grasse & gluante.

93. DERRIERE l'anus, à peu près à un tiers de la longueur du poisson, du côté de la queue, on voit l'aileron du ventre G qui a des nervures rameuses, comme celles du dos ; cet aileron est blanchâtre, avec quelquefois une légère teinte rouge. Il y a deux nageoires N à côté des ouies, & deux petites M sous le ventre, à peu près à la moitié de la longueur du poisson : celles-ci sont de la même couleur que l'aileron de derrière l'anus. Sur le dos entre l'aileron E, & celui de la queue, on voit, comme au saumon, un petit appendice P, charnu & gluant. Je crois que souvent aux grosses truites de mer, l'aileron de la queue paraît court, & coupé presque quarrément, comme à la *fig. 2*.

94. LES écailles dont les truites sont couvertes, sont plus petites & plus minces que celles des saumons : cependant au haut du dos, entre les deux ailerons, elles sont un peu plus grandes qu'ailleurs : elles deviennent plus petites en approchant de la queue ; on apperçoit sur les côtés les raies latérales qui sont droites. Les truites encore plus que les saumons sont marquées de taches de figure irrégulière, & dont la couleur varie ; quelques-

uns de ces poissons en ont sur le dos, & aussi sur les côtés ; d'autres en ont fort peu.

95. DANS les mois de mai, juin & juillet, que les truites commencent à s'emplir d'œufs & de laite, elles ont plus sensiblement que dans les autres saisons la forme de leur corps plus grosse & plus ramassée que les saumons. Je remarquerai en passant, que la truite que je décris, qui avait été pêchée à la mer, avait des taches rouges sur le corps, & que néanmoins la chair était très-blanche & de bon goût. Il y en a qui pensent différemment ; ils croient que les taches rouges indiquent que la chair participera de cette couleur : mais c'est une erreur, & le fait que je viens de rapporter est certain.

96. M. Fougereux de Bondaroy, de l'académie des sciences, mon neveu, ayant été faire un voyage sur les côtes de Normandie, je l'engageai à faire quelques observations sur les truites qui restent dans les parcs : en ayant pris une grosse, il m'en a remis la description ; mais je n'en rapporterai que quelques circonstances, étant inutile de répéter ce qui est dit plus haut. Elle avait six dents sur la langue, qui se recourbaient vers le gosier ; aucune tache rouge sur la peau, mais quelques points gris comme des yeux. Le haut du corps était d'un gris argenté, qui s'éclaircissait en descendant vers le ventre. L'aileron du dos était, comme les côtés, chargé de points noirs, dont plusieurs ressemblaient à de petites étoiles ; cet aileron était formé de dix nervures branchues. Le petit appendice charnu du côté de la queue n'en avait point ; l'aileron de derrière l'anus avait neuf nervures ; les nageoires branchiales en avaient treize, les ventrales neuf.

97. ON prend à la mer, ou à l'embouchure des rivières, des truites qui ont la chair blanche, & d'autres qui l'ont plus ou moins rouge ; celles-ci sont ordinairement estimées les meilleures : suivant ce que nous rapporterons dans la suite, cette règle n'est pas générale. On en prend aussi qui sont bécards comme les saumons. Nous avons parlé, à l'occasion des saumons, de la difformité qui fait appeller ces poissons *bécards* ; cependant nous allons décrire fort exactement une truite bécarde, & nous discuterons dans la suite ce qui regarde la couleur de la chair de ces poissons.

A R T I C L E II.

Description d'une truite saumonée & bécarde, trouvée dans un parc. Salmo seu trutta marina, maxilla inferiore incurvata.

98. CETTE truite, *pl. I, partie II, fig. 1.*, avait vingt pouces & demi de longueur totale A B, sur quatre pouces huit lignes de largeur à la partie la

plus renflée C D; la queue étant épanouie, avait quatre pouces & demi de Q en R; l'aileron G de derriere l'anus commençait à quatre pouces & demi de l'extrémité de celui de la queue; & à son attache au corps du poisson, il avait de L en H deux pouces. L'anus H était tout près de cet aileron G, qui était composé de dix nervures assez grosses & branchues. Les deux nageoires du ventre M étaient à dix pouces & demi de l'extrémité de l'aileron de la queue; elles avaient neuf nervures branchues, comme on l'a représenté *fig. 7*; chaque nageoire branchiale N était formée de onze nervures; elles étaient blanches, marquées d'une tache bleue le long de la principale nervure.

99. LA tête avait de A en O quatre pouces & demi de longueur, & trois pouces de largeur verticale R S; le centre de l'œil T était à un pouce & demi de l'extrémité de la mâchoire supérieure; la prunelle était noire & l'iris argenté; du côté du museau, était un enfoncement triangulaire au-dessous de T; entre cet enfoncement & le museau, étaient les ouvertures des narines; le haut de la tête était bleu. La mâchoire supérieure était garnie de deux rangées de dents; on en comptait à peu près neuf à la rangée extérieure. L'extrémité de la mâchoire inférieure se recourbait en haut; de sorte que ces poissons ne peuvent fermer exactement la gueule, n'y ayant que les extrémités des mâchoires qui se touchent, les côtés restant nécessairement écartés les uns des autres. Quelques truites ont la mâchoire inférieure plus courbe que celle que M. Fougeroux a décrite; cette courbure fait le caractère des bécards: l'extrémité du museau était bleue & le reste blanc, & en-dedans de la gueule on pouvait compter six dents qui avaient à peu près une ligne de longueur.

100. L'AILERON E du milieu du dos avait deux pouces cinq lignes à son attache au corps, & était composé de onze nervures pliantes ou souples; son bord V était à neuf pouces six lignes de l'extrémité de la queue. L'appendice charnu P, qui était à quatre pouces six lignes de l'extrémité de la queue, avait huit lignes de largeur sur un peu plus d'un pouce de hauteur, & ressemblait assez à une feuille de pourpier. La ligne latérale O O. était très-sensible, & partageait à peu près en deux parties l'épaisseur verticale du poisson; la peau, vers le dos, était d'un beau bleu, & blanche vers le ventre, l'un & l'autre ayant des reflets argentés; à quelques-unes la couleur du dos peut être comparée à celle des tanches. Les écailles sont sensibles, sur-tout celles du dos. Comme la plupart sont à leur bord d'une couleur plus foncée que le reste, le poisson paraît couvert de taches noires: la chair était rougeâtre, ce qu'on nomme *saumoné*; & communément on estime que ces truites ont un goût plus fin & plus relevé que celui du saumon.

101. ON m'a assuré qu'il y a des truites mâles & des truites femelles qui sont bécardes : ceux-là pensent que cette difformité leur vient quand elles ont séjourné du tems dans l'eau douce ; que leur tête change aussi de forme , qu'elle paraît plus grosse ; qu'elles deviennent brunes ayant la couleur des tanches ; que leur chair perd de sa délicatesse , ce qu'on aperçoit plus sensiblement dans le tems du frai. La truite que M. Fougereux a prise au bord de la mer dans un parc , étant bécarde , on ne peut pas dire que cette difformité lui fût venue d'avoir séjourné dans l'eau douce , puisqu'elle n'y avait pas remonté ; de plus , cette truite bécarde s'est trouvée d'un fort bon goût & très-délicate , au dire même des connoisseurs ; & il est probable que si l'on trouve la chair de quelques bécardes peu délicate , c'est parce qu'on les a prises dans le tems du frai , ce qui arrive à tous les poissons. Il y a des truites bécardes , dont les taches font la plupart d'un beau rouge ; les pêcheurs les nomment bécardes rouges , *fig. 4.*

102. EN voilà assez sur les truites qu'on pêche au bord de la mer ou à l'entrée des rivières , lorsqu'elles sont déterminées à entrer dans l'eau douce pour y déposer leurs œufs. Il faut maintenant donner la description des truites qui passent toute leur vie dans les eaux douces , pour mettre les lecteurs en état de décider si elles font une espèce différente de celles qu'on prend au bord de la mer.

A R T I C L E III.

Considérations sommaires sur la truite de riviere. Trutta fluviatilis autorum.

103. LA truite de riviere est , ainsi que celle de mer , un poisson rond à écailles & à arêtes , qui ne peut être distingué des saumons de même grandeur que par les marques que nous avons indiquées plus haut. Les truites de riviere , ainsi que celles de mer , paraissent larges quand elles sont remplies d'œufs ; c'est peut-être ce qui les a fait nommer *salmo latus*.

104. IL y en a , *pl. I , partie II , fig. 2* , qui ont le dos rembruni , parsemé de taches noires : *maculis solum nigris*. Quelques-unes ont des taches rouges interposées entre les noires : *maculis rubris & nigris*. A toutes celles que j'ai vues , les lignes latérales , qui étaient tantôt jaunes , tantôt blanches , souvent brunes , étaient droites : *lineis rectis*. Je n'en ai point vu qu'on pût dire exactement , *lineis lateralibus sursum recurvis*. Les ailerons & les nageoires sont semblables & semblablement placés comme aux truites de mer & aux saumons ; l'aileron de la queue est tantôt plus & tantôt moins échanuré. Les ailerons & les nageoires tirent quelquefois au rouge , & d'autres fois ils sont jaunâtres.

105. LA longueur du corps des truites , tant de mer que de riviere , est environ trois fois & demie celle de la tête : l'anüs est placé entre les deux tiers ou les trois quarts de la longueur du poisson , en allant du museau vers la queue. Il y en a qui ont la chair blanche , d'autres l'ont rouge ; elle se leve par feuillets ; & quand elles sont grasses , pêchées en bonne saison & dans une eau vive , cette chair est aussi délicate & a plus de goût que celle du saumon. Elles se nourrissent de crustacées , d'insectes & de petits poissons. Dans plusieurs rivières , elles fraient en décembre ; alors elles ne sont pas bonnes ; ensuite elles engraisissent , & sont un très-bon manger en juillet , août & septembre.

106. COMME presque tout ce que nous venons de dire convient également aux truites de mer & à celles de riviere , il faut , pour mettre les lecteurs en état de décider si ce sont deux especes de poissons , entrer dans de plus grands détails sur la truite de riviere. Je ferai néanmoins précéder quelques remarques que j'ai faites sur de petites truites de la riviere Thibouville en Normandie , que m'a envoyées M. Gallon , correspondant de l'académie des sciences & directeur des fortifications dans cette province.

107. ELLES étaient toutes très-brillantes , fort argentées , les unes plus , les autres moins , bleuâtres vers le dos , ayant sur les côtés des especes de marbrures de cette couleur , mais très-légères , comme des especes de nuages qui étaient distribués çà & là ; plusieurs partant du dos s'étendaient sur le ventre : la couleur brillante des écailles de ces truites ne s'accorde guere avec l'idée qu'on a qu'elles brunissent dans l'eau douce. De plus , elles avaient de petites taches noires , & d'autres d'un rouge très-vif , sur-tout du côté de la tête , mais les grosses plus que les petites , qui n'en avaient presque point. Ces taches étaient distribuées très-irrégulièrement ; cependant à quelques-unes , il y en avait une file qui s'étendait de la tête jusqu'à la queue , en suivant assez régulièrement les lignes latérales ; à une couple on en voyait quelques-unes assez larges sur les opercules des ouies.

108. A la plupart l'aïlëron de la queue était coupé presque quarrément , ou plutôt en segment de cercle. Une qui avait sept pouces de longueur , avait un pouce neuf lignes de largeur verticale à l'endroit du ventre le plus renflé , & neuf lignes à la naissance de l'aïlëron de la queue. Une autre qui avait six pouces cinq lignes de longueur , n'avait qu'un pouce trois ou quatre lignes de largeur au ventre , & sept lignes à la naissance de l'aïlëron de la queue. Enfin , une autre qui avait six pouces cinq lignes de longueur , avait un pouce cinq lignes d'épaisseur verticale à l'endroit le plus renflé du ventre , & huit lignes à la naissance de l'aïlëron de la queue.

109. ON voit par ces observations , que les dimensions des truites , non plus que le nombre & la position des taches , & même la couleur générale des

écaillés, n'est pas la même dans des truites à peu près de la même grandeur & pêchées dans une même rivière ; ce qui s'accorde avec le sentiment de Belon, qui dit qu'on prend dans les mêmes rivières des truites diversement colorées.

A R T I C L E I V.

Description détaillée d'une truite pêchée dans la Touvre. (9)

110. COMME j'avais été chargé dans mes tournées d'examiner les forges & fonderies de Ruelle en Angoumois, je m'étais trouvé à portée de savoir que la Touvre, qui prend sa source dans des rochers à environ une lieue & demie au-dessus de Ruelle, & dont les eaux sont très-vives, nourrit une prodigieuse quantité de très-bonnes truites ; M. de Secval, mon neveu, lieutenant des vaisseaux du roi, ayant été chargé de conduire une fonte considérable de canons & de mortiers à Ruelle, je l'engageai à me procurer, sur les truites de cette rivière, les observations dont je vais rendre compte.

111. COMME la nature des eaux influe beaucoup sur la qualité du poisson qui s'y élève, il en résulte que les truites qu'on pêche dans cette rivière, dont les eaux sont très-pures, fraîches l'été, & qui ne gèlent point l'hiver, sont de très-bon goût & délicates ; & l'on prétend que les truites fraient dans cette rivière plus tard que dans d'autres, dont les eaux sont moins vives & qui gèlent l'hiver.

112. LA truite, *pl. I, fig. 2, partie II*, avait un pied de longueur totale A B ; elle peut être regardée comme de la grandeur la plus commune des truites de cette rivière ; elle avait soixante vertèbres, & trente côtes de chaque côté.

113. LA longueur de la tête, prise depuis l'extrémité du museau jusques derrière l'opercule des ouies O, avait deux pouces trois lignes ; l'épaisseur de la tête prise horizontalement, ou d'un œil à l'autre, onze lignes ; la distance du centre de l'œil à l'extrémité de la mâchoire supérieure un pouce ; le diamètre de l'œil, six lignes. La prunelle était bleu foncé, tirant au noir, l'iris jaune pâle, argenté ; les mâchoires étant très-écartées l'une de l'autre, l'ouverture de la gueule était de onze lignes. La mâchoire inférieure avait à peu près neuf lignes de longueur, la supérieure était un peu plus longue.

114. AUX deux côtés des mâchoires, il y avait, comme à beaucoup d'autres poissons, deux osselets qui semblent destinés à augmenter la grandeur de la gueule quand ils poursuivent leur proie ; lorsque la gueule est fermée, ces deux osselets se couchent le long des mâchoires dans le sens de leur lon-

gueur ; les mâchoires supérieure & inférieure étaient garnies de chaque côté d'un rang de dents recourbées vers le dedans de la gueule ; on pouvait en compter quatorze à la mâchoire supérieure , & dix-huit à l'inférieure ; il y avait outre cela au palais trois rangées de dents ; à celle du milieu , elles étaient plus longues qu'à celles des côtés ; toutes étaient inclinées vers l'arrière ; la langue était aussi garnie de dents. Toutes ces dents , ainsi qu'à la plupart des poissons , ne leur servent qu'à retenir leur proie ; elles ne peuvent broyer les alimens : c'est pourquoi on trouve quelquefois dans l'estomac des truites , des gardons tout entiers. Le museau A est arrondi ; entre son extrémité & l'œil on apercevait de chaque côté une narine ; il y avait d'un œil à l'autre environ quatre lignes de distance.

115. ON comptait aux ouies de chaque côté quatre branchies ; la couleur du dos était bleu foncé , tirant sur le noir ; les côtés étaient gorge de pigeon changeant , ayant des reflets bleuâtres & couleur d'or tachetés d'un rouge plus vif du côté de la tête que vers la queue , & presque toutes avaient des taches noires sur les opercules des ouies : le ventre était blanc , les écailles petites & minces , la peau se détachait aisément de la chair. La plus grande largeur verticale de ce poisson était de deux pouces quatre ou cinq lignes.

116. CETTE truite avait deux ailerons E P sur le dos , un G sous le ventre derrière l'anus , deux nageoires N derrière chaque ouie , & deux M sous le ventre. L'aileron E du dos était placé à cinq pouces de l'extrémité de la mâchoire supérieure ; à son attache au corps de l'animal , il avait quatorze lignes de longueur ; on y comptait onze nervures. L'autre aileron du dos P , fort petit , était éloigné de l'aileron E de deux pouces huit lignes ; on n'y distinguait aucune nervure ; il ne paraissait être formé que par la peau ; il était fort gluant quand on y portait les doigts ; il n'avait que neuf lignes de longueur , & environ huit lignes à son attache au corps.

117. LES deux nageoires branchiales N étaient presque sous la gorge ; leur articulation était presque à l'a-plomb des bords des opercules des ouies , ou à deux pouces sept lignes de la mâchoire inférieure ; elles étaient posées obliquement sur le corps du poisson , & formées par onze nervures dont la plus longue avait quinze lignes ; la largeur de l'articulation était de quatre lignes. Les deux nageoires ventrales M étaient à cinq ou six pouces de l'extrémité de la mâchoire inférieure , & à leur articulation elles n'étaient éloignées l'une de l'autre que de deux lignes.

118. L'ANUS était placé à huit ou neuf pouces de l'extrémité de la mâchoire inférieure ; immédiatement derrière était l'aileron ventral , qui avait onze ou douze lignes de largeur à son attache au corps ; il était formé de douze nervures , dont la plus longue avait dix-sept lignes de longueur. L'ex-

trêmité du corps du poisson auprès de l'aïeron de la queue avait treize lignes de largeur ; l'attache de l'aïeron de la queue à cet endroit était circulaire ; l'aïeron étant épanoui avait à son extrêmité Q R deux pouces quatre lignes de largeur , & les nervures Q R avaient vingt-deux lignes de longueur , celles du milieu O B douze lignes.

119. LES lignes latérales O O , qui partent de derrière les opercules des ouies & vont aboutir au milieu de l'aïeron de la queue , étaient noires & très-apparentes ; elles séparaient assez exactement la partie du corps du poisson qui est brune , d'avec celle qui est blanche ; cependant la couleur brune devenait plus foncée en approchant du dos. L'épaisseur horizontale de ce poisson par le travers de la tête vis-à-vis les yeux , était d'un pouce trois lignes , au milieu du corps d'un pouce quatre à cinq lignes , & près l'aïeron de la queue seulement de quatre lignes ; celui dont il s'agit pesait douze onces.

120. ON prenait autrefois dans cette rivière , des truites qui pesaient cinq à six livres ; mais maintenant les plus belles sont de quatre livres , & les communes d'une livre & demie ou deux livres. La cause de cette diminution de grosseur des truites doit , je crois , être attribuée à ce qu'on pêche beaucoup dans cette rivière , & qu'on ne donne pas au poisson le tems de grossir.

121. ON prend dans la Touvre des truites qui ont la chair blanche , & d'autres qui sont rouges , qu'on nomme *saumonées* : nous parlerons expressément dans la suite de cette différence de couleur. Les pêcheurs de cette rivière prétendent qu'on ne peut pas distinguer sûrement les truites *saumonées* des autres à des marques extérieures , non plus que les mâles d'avec les femelles , excepté , disent-ils , dans le tems du frai , où la couleur des mâles est plus brune , & celle des femelles plus argentée : mais ils distinguent une espèce de truite qu'ils estiment plus que toutes les autres ; ils la nomment *gardonnière* , parce que , suivant eux , elle est très-friande de gardons , & qu'on lui en trouve fréquemment dans l'estomac ; ils prétendent qu'elle est bréhaigne , qu'elle ne fraie point , & que pour cette raison elle est bonne toute l'année ; cependant on en trouve qui ont des œufs dans le corps ; mais les pêcheurs , pour soutenir leur opinion , disent que ces œufs sont plus petits que ceux des truites fécondes. Ces truites , dites *gardonnieres* , sont toutes *saumonées* , plus courtes & plus larges que les truites ordinaires , & leurs écailles sont plus fines & plus blanches.

A R T I C L E V.

Notes sur les truites d'eau douce , trutta fluviatilis , pêchées dans de petites rivières fort éloignées de la Touvre.

122. QUOIQ'ON pêche quelquefois de belles truites dans les rivières ,

je crois qu'elles sont rarement aussi grandes & aussi grosses que les belles truites de mer, ainsi que celles des lacs ; mais il y en a des unes & des autres qui ont la chair blanche , & d'autres saumonées : on estime qu'en général les truites de rivière sont plus brunes sur le dos ; on compare cette couleur à un bleu d'acier. A l'égard des taches , les unes sont d'un brun obscur , *dorso fulvo maculis luteis* ; d'autres , couleur de cerise , & les taches sont quelquefois entourées d'un cercle blanchâtre ; on en apperçoit quelque chose à la figure 5 , planche I , partie II. On croit appercevoir sur les côtés , des reflets de cuivre jaune , avec une légère teinte rouge : toutes ces couleurs s'éclaircissent , & le ventre est blanc mat. Il y a à l'insertion de l'aileron de la queue au corps une espèce de petit bourrelet charnu , couvert d'écailles très-fines. Il semble que les ailerons des truites de rivière sont plus grands proportionnellement à la grosseur des poissons , que ceux des truites de mer ; mais cette même différence s'observe aussi dans les rivières entre les petites truites & les grosses. Il semble que les ailerons n'augmentent pas proportionnellement au corps , & souvent on apperçoit dessus des taches pareilles à celles du dos , & assez fréquemment l'extrémité du petit aileron charnu & visqueux du dos est rouge.

123. IL y a des pêcheurs qui , regardant les truites de mer & celles de rivières comme deux espèces différentes , prétendent qu'on peut distinguer entre les jeunes truites qu'on pêche dans les rivières , celles qui viennent du frai des truites de mer d'avec celles qui proviennent des truites qui ne quittent jamais les eaux douces : ils disent que la tête de celles-ci est moins longue , la queue moins fendue ; de sorte qu'elles deviennent , à mesure qu'elles croissent , coupées presque quarrément. Je ne rapporte ceci que d'après des pêcheurs , & je m'abstiendrai de fixer le degré de confiance qu'on doit y avoir , d'autant qu'il faudrait , pour avoir sur cela quelque chose de certain , être parvenu à élever des unes & des autres dans des lieux séparés , ce que les pêcheurs n'ont sûrement pas exécuté.

124. A Saint-Omer on prend beaucoup de truites dans l'Aa , dont les eaux sont très-vives ; mais on n'y prend point de saumons , parce que la rivière ne communique à la mer que par des écluses , & cette même raison doit empêcher que les truites qu'on prend dans cette rivière ne viennent de la mer. C'est aussi ce qui fait qu'il n'y a point de truites dans les canaux.

125. ON prend des truites en Beauce dans la petite rivière d'Autrui , qui prend sa source près de Champ-Baudouin , & se décharge dans la rivière d'Etampes. On en prend aussi en Gâtinois dans les canaux du parc de Courance , dont les eaux se déchargent dans l'Esoune. Il n'y a qu'une seule pièce d'eau dans le parc de Courance , où les truites fraient ; elle est

à la chute des sources ; le fond en est graveleux , ainsi que la partie de la riviere où se rendent ces eaux : on prétend avoir remarqué qu'elles ne déchargent leur frai qu'aux endroits où l'eau a le plus de courant , & où il y a le plus de gravier.

126. LA saison du frai est à peu près depuis Noël jusqu'à la fin de janvier. On prend dans la même piece d'eau des truites faumonées & d'autres dont la chair est jaune , ou enfin qui ont la chair blanche ; on n'est certain de ces différentes couleurs de la chair , que quand on les apprête : on croit que les rouges & les jaunes sont de la même espece , qu'elles changent de couleur en vieillissant , & que dans les jeunes on en voit très-peu de jaunes.

127. ON prétend qu'elles se nourrissent d'herbe , & de poisson quand elles peuvent en attrapper : ce qui doit être rare , parce que dans cette piece d'eau il n'y a presque que de la truite. On veut encore que depuis trente ans les truites y soient devenues bien plus rares & moins grosses qu'elles n'étaient ; on pense avec beaucoup de vraisemblance que c'est parce qu'on en a trop pris pour en porter à la cour dans les voyages de Fontainebleau. A l'égard de l'herbe dont elles se nourrissent , M. le marquis de Courtivron m'écrivit qu'en se promenant le long de sa riviere avec un Provençal , il lui dit qu'il devait y avoir beaucoup de truites , à cause d'une sorte d'herbe qu'il voyait sur les bords ; & M. le marquis de Courtivron m'a envoyé des feuilles d'arbre , qu'il avait tirées de l'estomac d'une truite.

A R T I C L E VI.

Discussion sur les différentes couleurs de la chair des truites.

128. IL y a des faumons qui ont la chair plus rouge que d'autres qui l'ont presque blanche ; mais cette différence est bien plus sensible dans les truites : nous allons nous en occuper ; & c'est pour cette raison que nous n'avons point parlé de la couleur de la chair des faumons , remettant à en dire quelque chose à l'occasion de la différente couleur de la chair des truites. On attribue cette différence de couleur à plusieurs causes ; mais comme elles ne sont point établies sur des expériences bien faites , je m'abstiendrai d'en parler. (10) La couleur rouge de la chair des faumons s'affaiblit à la cuisson ; mais elle devient plus vive dans le sel.

(10) Qu'il me soit permis d'observer ici qu'après cette déclaration on ne devait pas s'attendre à voir ces mêmes causes , incertaines & contraires à l'expérience , rapportées & examinées dans cet article. L'auteur a voulu dire sans doute qu'il n'en parlerait que brièvement & pour en faire sentir la frivolité.

129. M. Deslandes dit avoir trouvé dans les faumons un petit corps rouge qu'il compare à des grains de groseille , & il prétend que ce corps donnant de sa couleur à l'eau dans laquelle on fait cuire le faumon , la chair en prend une impression : mais cette idée tombe d'elle-même , puisque la chair des faumons est plus rouge quand elle est crue que quand elle , est cuite : d'ailleurs ce corps rouge , suivant M. Deslandes , se trouve dans la capacité de l'abdomen ; or un tronçon de faumon pris vers la queue est aussi rouge que celui qu'on prend vers la tête : enfin on vuide & on lave les faumons qu'on sale , on emporte donc ce petit corps rouge ; & néanmoins les faumons salés sont plus rouges que ceux qui ne l'ont pas été.

130. IL est certain qu'on prend des truites qui ont la chair de différentes couleurs ; les unes sont blanches comme du lait ; d'autres sont rouges comme les faumons , & on les appelle pour cette raison , *truites faumonées* ; d'autres ont la chair rouge pâle & comme tirant sur le jaune ; enfin il y en a qui ont la chair d'un blanc terne. Nous ne considérerons d'abord que les deux extrêmes , savoir , celles qui ont la chair blanche , & celles qui l'ont rouge : nous dirons ensuite un mot des truites dont la chair est en quelque façon intermédiaire.

131. LA question qui se présente à discuter , consiste à établir d'où procède cette différente couleur de la chair des truites , ou de savoir si ce sont des especes différentes.

132. QUELQUES-UNS prétendent que cette différence de couleur dépend du sexe ; mais cette raison n'est pas admissible , puisqu'on prend des truites à chair blanche & des faumonées , qui ont les unes de la laite & les autres des œufs dans le corps. D'autres ont prétendu que les truites devenaient faumonées en vieillissant ; mais c'est sans fondement , puisqu'on en prend de fort petites & de très-grosses , qui ont les unes la chair blanche , les autres la chair rouge. Comme les truites perdent beaucoup de leur bonté dans le tems du frai , des pêcheurs ont imaginé que les faumonées devenaient à chair blanche dans cette saison ; mais c'est une erreur , puisqu'alors on en prend de faumonées qui sont à la vérité maigres & moins délicates que dans les saisons où elles se sont rétablies de la fatigue que la ponte leur a occasionnée , & il est de fait que dans la Tourne elles sont au mois de mai dans toute leur bonté , ce qui dure jusqu'au mois de novembre , & que dans ces mois on prend des truites , les unes à chair blanche , les autres à chair faumonée : j'ajoute à cela que j'en ai pêché de blanches & de faumonées dans les saisons où elles ne frayaient pas , & lorsqu'elles étaient excellentes.

133. QUELQUES-UNS veulent qu'on ne trouve des truites faumonées que dans les rivières où il y a beaucoup d'écrevisses ; mais de ce que les enveloppes

enveloppes crustacées des écrevisses rougissent à la cuisson, en peut-on légitimement inférer que ces animaux qui ne sont point rouges lorsqu'ils sont en vie, puissent procurer cette couleur à la chair des truites? Il est vrai qu'il y a beaucoup d'écrevisses dans la Touvre & dans d'autres rivières abondantes en truites, parce que les écrevisses comme les truites se plaisent dans les eaux vives. Il n'est pas douteux encore que les truites se nourrissent de crustacées, de crabes, de chevrettes à la mer, & d'écrevisses dans les rivières. M. le marquis de Courtivron s'en est assuré par des expériences expresses: mais il est de fait qu'on prend dans ces mêmes rivières des truites à chair blanche, & d'autres faumonnées; & on ne voit pas pourquoi les unes vivraient d'écrevisses pendant que d'autres refuseraient cette nourriture, dont elles s'accoutument très-bien.

134. CE serait une erreur que de croire que les truites faumonnées viendraient d'œufs de truites fécondées par des faumons, puisqu'on pêche des truites faumonnées dans la Touvre, les canaux de Courance, la Tille & d'autres rivières, où l'on n'a jamais trouvé un faumon.

135. BEAUCOUP pensent que les truites qu'on pêche à la mer sont faumonnées, & que celles à chair rouge, qu'on prend dans les rivières y ont remonté de la mer. Pour détruire cette idée, il suffit de faire attention qu'on pêche à la mer des truites à chair blanche, & d'autres faumonnées; & qu'on prend de celles-ci abondamment dans des rivières & des lacs qui n'ont aucune communication avec la mer.

136. M. le marquis de Courtivron, qui a, comme nous l'avons dit, dans son jardin une rivière très-abondante en truites, me marque qu'on y prend des truites à chair rouge, d'autres qui l'ont orangée, d'autres blanche comme du lait, & enfin d'autres dont la chair est d'un blanc livide; qu'il a souvent vu dans un même plat des truites de ces différentes couleurs à peu près de même grosseur. On m'en a aussi servi de blanches & de faumonnées qui venaient d'être pêchées sous mes fenêtres, & prises dans le même filet. Ajoutons que M. le marquis de Courtivron en a vu de couleur orangée qui ne pesaient qu'une demi-livre ou trois quarterons, pendant que des truites de deux à trois livres, pêchées le même jour dans le même canton de la rivière, avaient la chair blanche, & le contraire. Ce n'est donc pas l'âge qui produit cette différence.

137. PUISQU'ON ne peut pas attribuer la différente couleur de la chair des truites à la circonstance des saisons, à celle du frai, à l'âge des poissons, à la nature des eaux, au sexe, à la nourriture, il semble naturel de penser que ce sont deux espèces différentes de truites, & que peut-être celles qui ont la chair d'un rouge pâle viendraient d'œufs de truites à chair blanche,

fécondées par des truites faumonnées, ou le contraire ; car sûrement les unes & les autres étant de même genre , peuvent frayer ensemble.

138. IL y a des pêcheurs qui disent que les truites faumonnées ont plus de taches sur le dos que les truites à chair blanche ; mais cette marque n'est rien moins que certaine. M. Chanlaire , commissaire de la marine à Boulogne, où l'on apporte beaucoup de truites des rivières du voisinage , m'a assuré qu'il en avait mangé dont la chair était fort rouge , quoiqu'elles eussent peu de taches sur le dos. M. de Courtivron me marque qu'il n'a aperçu aucune marque extérieure & constante qui puisse faire distinguer les truites faumonnées des autres ; & des pêcheurs de bonne foi font le même aveu , notamment ceux qui prennent des truites dans la Touvre & les canaux de Courance. Il ajoute , qu'ayant trouvé des pêcheurs & des poissonniers qui prétendaient les distinguer parfaitement , il leur présenta un nombre de truites , & leur dit de mettre à part les faumonnées ; ils se tromperent si fréquemment , qu'il reste pour constant qu'ils ne s'y connaissaient pas mieux que les autres.

139. COMMUNÉMENT on estime mieux les truites faumonnées que celles à chair blanche ; néanmoins , suivant M. de Courtivron , les meilleures sont celles qui ont la chair blanche comme du lait , & les plus mauvaises sont celles qui ont la chair d'un blanc livide. On ne connaît les truites bécards , ni dans la Touvre , ni dans la rivière de M. de Courtivron , ni à Courance.

A R T I C L E VII.

Sur la saison du frai des truites , & celle où elles sont le meilleures.

140. ON juge de la saison du frai par le tems où les faumons & les truites passent de la mer dans les rivières pour frayer , & l'on ne peut fixer que le tems où ces poissons montent en plus grande quantité ; car il y en a qui précèdent beaucoup les autres , pendant que quelques-uns ne paraissent dans les rivières que long-tems après. On dit en général , que les truites jettent leurs œufs en novembre & décembre , & qu'elles sont rétablies de la maladie du frai en juillet & août.

141. A l'égard des truites qui passent de la mer dans les rivières , la saison que les pêcheurs appellent *de la montaison*, c'est-à-dire , le tems où la plus grande partie quitte l'eau salée pour passer dans l'eau douce où elles doivent frayer , est à peu près vers la S. Jean ; alors on voit quelques truites femelles qui précèdent toujours les mâles : mais il y en a qui ne passent dans les rivières que vers la S. Michel ; de sorte que quelques-unes ne montent qu'en septembre , octobre , & même novembre : mais alors elles sont presque toujours apairées ou accompagnées d'un mâle ; ce qui fait que dans cette sai-

son on en prend fréquemment deux d'un même coup de filet, dont une est femelle & l'autre mâle, ou du moins on prend autant de mâles que de femelles. Vers le mois d'avril ou de mai, quand les eaux commencent à s'échauffer, on prétend qu'elles retournent à la mer; & c'est alors qu'on en trouve le plus communément dans les parcs.

142. QUOIQ'IL se passe un tems assez considérable entre la saison du frai & celle de leur retour à la mer, elles ne fraient, à ce qu'on prétend, qu'une fois chaque année.

143. EN général, on entend par la saison du frai, celle qui est indiquée par l'ordonnance, depuis le commencement de février jusqu'à la mi-mars, époque où la pêche des truites est défendue, & les pêcheries doivent être ouvertes, parce que pendant ce tems il remonte continuellement des truites pour faire leur ponte dans les rivières : cependant, comme nous venons de le dire, la montée des truites dure beaucoup plus long-tems ; car la saison du frai varie beaucoup, suivant le tempérament des poissons, la qualité des eaux chaudes ou froides, & encore plus suivant que les saisons sont hâtives ou tardives. Les pêcheurs prétendent qu'il y a ordinairement trois montées chaque année : savoir, à la Saint-Jean, où l'on ne prend presque que des femelles ; à la Saint-Michel, où les mâles & les femelles viennent ensemble ; & à la fin de l'année, qui est la plus abondante, où il remonte des mâles & des femelles, pour ainsi dire, par flot. Ils croient encore avoir des indices de la montée des truites, lorsque les petites truites qu'ils prennent dans les rivières jaunissent peu de tems après être sorties de l'eau, ce qui paraît dépendre de la chaleur de l'air ; ou quand ils voient remonter beaucoup d'anguilles qui quittent la mer aux approches des chaleurs, ils jugent que les truites paraîtront bientôt.

144. IL est certain que pour la multiplication des poissons, il faut, ainsi qu'aux autres animaux, le concours des mâles & des femelles. On voit les femelles remplies d'œufs ; ceux des truites, quand ils sont parvenus à leur perfection, sont gros comme de petits pois. Il est encore certain que la laite qu'on trouve dans le corps des mâles, est la liqueur féminale nécessaire pour rendre les œufs féconds. Mais comment se fait cette fécondation ? C'est un fait de physique qui n'est pas encore bien éclairci : le sentiment le plus commun est, que les femelles jettent leurs œufs que les mâles arrosent ensuite de leurs laites. D'autres veulent que quand les truites fraient, les femelles suivent les mâles, qu'elles en avalent la laite, qui féconde les œufs qu'elles ont dans le corps. Pour abrégé, nous renvoyons à l'introduction qui est au commencement de la seconde partie, qui a pour titre, *de la multiplication des poissons*. Je vais seulement y ajouter quelques sentimens qui ne laissent pas d'avoir des partisans, quoiqu'ils paraissent peu vraisemblables.

145. CEUX qui se font occupés de pêcher des truites dans la Touvre, prétendent que les femelles déposent leurs œufs sur le gravier dans des courans où l'eau est la plus claire, que les mâles les suivent de près pour féconder leurs œufs, en répandant dessus de leurs laites : ceci s'accorde avec le sentiment le plus généralement adopté ; mais il y a des pêcheurs qui prétendent avoir vu les mâles avaler une partie des œufs que jettent les femelles, & qu'ils les rendent par les ouies. D'après cette prétendue observation, ils imaginent que ces œufs sont ainsi fécondés. Assurément cette idée est bien singulière ; mais supposant qu'effectivement une partie des œufs est avalée par les mâles, supposant encore qu'on en voie sortir par les ouies, il me semble qu'on peut se dispenser de croire que c'est ainsi que se fait la fécondation ; il serait plus probable de penser que les truites étant des animaux très-voraces, les mâles en avaleraient, & que quelques-uns seraient rejetés avec l'eau par les ouies ; & ce serait là l'origine du conte que l'on fait sur la fécondation des œufs des truites : ce qui confirme que c'est une effet de la voracité de ces poissons, c'est qu'on trouve quelquefois des œufs dans l'estomac des truites mâles.

146. VOICI d'autres détails sur la façon de frayer des truites ; mais je préviens que je ne me sens point disposé à adopter indistinctement tout ce qu'on dit à ce sujet. Les truites, dit-on, remontent toujours les rivières pour choisir un endroit propre à recevoir leurs œufs ; leur choix tombe, autant qu'elles le peuvent, sur un endroit marneux, chargé de petits graviers : quand elles en ont trouvé un qui leur convient, elles y font, pour ainsi dire, leur nid ; pour cela elles remuent les graviers avec la tête & la queue, jusqu'à ce qu'elles y aient fait une cavité à peu près de leur longueur ; elles y restent tapies jusqu'au tems où elles se déchargent de leurs œufs, & le mâle qui se tient auprès, les arrose de sa laite qui les féconde. On assure qu'ensuite les mâles & les femelles s'agitent avec tant de force, que les pêcheurs qui entendent le bruit qu'elles font, y jettent leurs filets pour les prendre ; & ils en prennent quelquefois qui, n'ayant pas fini leur ponte, rendent leurs œufs dans leurs mains, ou sur l'herbe où ils les jettent. On soupçonne que cette agitation est pour que les œufs s'arrangent au fond de la fosse qu'elles ont creusée, & aussi pour qu'en se frottant le ventre, elles facilitent la sortie des œufs. On prétend qu'on reconnaît les endroits où les truites fraient, à une espece d'écume grasseuse qui nage sur l'eau, & qu'on juge être une partie de la laite que le mâle a jetée.

147. ON peut joindre à ce que nous venons de dire sur la ponte des truites, ce que nous avons rapporté dans le chapitre du saumon d'après Gessner, mais avec les réserves que nous avons faites ; car un naturaliste m'a assuré qu'il s'était inutilement bien donné de la peine pour vérifier ces faits. Quand

les truites ont fini leur ponte, elles vont se rétablir dans des bancs d'herbes, où les pêcheurs qui savent leur métier vont les chercher. Les œufs au sortir de l'animal sont de couleur d'ambre jaune; l'intérieur est une glaire, & l'enveloppe est une membrane blanche & transparente. Quand je parlerai de la pêche de ces poissons en différens endroits, j'indiquerai plus précisément le tems où l'on en prend en plus grande quantité.

A R T I C L E V I I I.

De la conservation des truites dans des viviers.

148. QUOIQUE les truites ne se conservent pas aussi long-tems dans leur bonté que les saumons, on ne laisse pas de les transporter assez loin quand l'air est frais, sur-tout lorsqu'elles sont grosses. Mais il est presque impossible de les transporter en vie dans des barques à vivier, encore moins dans des tonnes, comme on fait quantité de poissons d'eau douce. Cependant on peut en conserver pour l'usage d'une communauté religieuse, ainsi que pour la provision d'une grosse maison, ou pour en vendre avantageusement quand il se présente des occasions favorables; pour cela on fait un vivier sur un fond de gravier, dans lequel il se rende des sources d'eau vive: il suffira que ce vivier ait 10 à 22 pieds de largeur; mais plus on lui donnera de longueur, & plus on pourra y mettre de truites; celles qu'on y transportera promptement des rivières voisines, s'y conserveront très-bien; elles s'y multiplieront même, si ce vivier est fort long, sur-tout si l'on y jette de la blanchaille pour leur fournir de la nourriture. Les canaux du parc de Courance en font une preuve incontestable; & c'est pour cette raison qu'il se trouve des truites dans des étangs fond de gravier, qui sont traversés de ruisseaux d'eau fort vive.

149. CES faits, & plusieurs autres très-avérés, que nous pourrions rapporter, nous engagent à insérer ici un mémoire allemand que M. le comte de Golstein a remis à M. de Fourcroy, directeur des fortifications en Corse, qui a bien voulu se donner la peine de le traduire pour me l'envoyer: on indique dans ce mémoire comment on peut multiplier & élever chez soi des saumons & des truites; & quoique ce mémoire ait été imprimé en partie dans un ouvrage qui a pour titre, *les Soirées helvétiques*, &c. nous avons cru qu'il convenait de mettre ici la traduction de M. de Fourcroy, qui étant plus détaillée, sera plus satisfaisante pour ceux qui s'intéresseraient à la multiplication de ces poissons. Malheureusement nos terres ne sont pas placées avantageusement pour éprouver ce qui y est rapporté; & j'avoue que cela serait nécessaire pour avoir une entière confiance à ce qui y est dit, sur-tout à l'égard des saumons.

Sur la façon de faire naître des faumons & des truites, traduit de l'allemand, des bords du Weser.

150. ON fera construire une caisse de grandeur à volonté, par exemple, de 11 pieds de long, un pied & demi de large, & 6 pouces de hauteur.

151. A l'une des extrémités, on laissera une ouverture de 6 pouces en quarré, fermée d'un grillage de fer ou de laiton, dont les fils ne seront pas éloignés plus de 4 lignes les uns des autres. A l'autre extrémité, sur le côté de la caisse, fera pareille ouverture de 6 pouces de large & 4 de hauteur, grillée de même : celle-ci servira pour la sortie de l'eau, l'autre pour son entrée, & le grillage empêchera qu'il ne se puisse glisser dans la caisse ni rats d'eau, ni aucun autre insecte ennemi ou destructeur des œufs de poissons.

152. LA caisse fera exactement fermée par le dessus pour les mêmes raisons ; on peut cependant laisser au couvercle une ouverture de six pouces en quarré, semblablement grillé, pour donner du jour au jeune poisson ; mais cela n'est pas nécessaire.

153. ON choisira quelque lieu commode près d'un ruisseau, ou mieux encore près de quelque étang nourri par de bonnes sources, d'où l'on puisse, par une fente ou petit canal de dérivation, faire couler un filet d'eau d'environ un pouce d'épaisseur, à travers la caisse, par les grilles, après l'avoir placée dans la situation nécessaire à cet effet.

154. ENFIN on couvrira le fond de la caisse d'un pouce d'épais de sable ou de gravier, recouvert d'un lit de petits cailloux jointifs de la grosseur d'une noisette ou d'un gland.

(On aura par ce moyen un petit ruisseau factice, roulant sur un fond de cailloux : on en verra plus bas la nécessité.)

155. ON préparera une ou plusieurs de ces caisses en lieu convenable pour le mois de novembre ; c'est la saison où les faumons commencent à frayer : alors mâles & femelles ils remontent des grandes rivières dans les ruisseaux, pour y jeter leurs œufs & leur semence, comme on le voit arriver près Kaldorff : c'est alors qu'il faut procéder comme il suit.

156. ON versera environ une pinte d'eau bien claire dans quelque vase bien nettoyé, comme seau de bois, ou tine, ou baquet ; & saisissant une femelle de faumon par la tête, on la tiendra suspendue sur ce vase : si ses œufs sont bien à maturité, ils tomberont d'eux-mêmes dans le vaisseau ; sinon, en lui pressant légèrement le ventre avec la paume de la main, les œufs se détacheront, & on les recevra facilement dans l'eau.

157. ON en fera de même d'un faumon mâle : quand il y aura sur les œufs assez de laitance pour blanchir la surface de l'eau, l'opération de la fécondation des œufs sera finie.

158. ON répandra ces œufs ainsi fécondés dans une des caisses ci-dessus, & on y fera couler de l'eau du ruisseau, ayant attention qu'elle n'y coule pas avec assez de rapidité pour emporter les œufs avec elle; car il faut qu'ils demeurent tranquillement entre les cailloux.

159. IL faut avoir soin de nettoyer de tems en tems ces œufs, des ordures que l'eau y apporte & y dépose; cela se peut faire au moyen d'une plume que l'on agite sur l'eau de côté & d'autre.

160. QUELQUEFOIS au bout de cinq semaines les petits faumons sont déjà formés dans les œufs, y sont vivans, & s'y remuent: on le reconnaît à leurs yeux qui sont noirs, au lieu que les autres parties sont diaphanes & ne renvoient point la lumière. Huit jours après que l'on a distingué les yeux, ces petits poissons percent la coque ou peau tendre de l'œuf, & se promènent dans l'eau.

161. LE tems nécessaire pour la naissance des faumons n'est cependant pas toujours le même. Si l'eau de la source est plus chaude, l'opération sera plus tôt faite, comme aussi suivant la température de l'air. L'expérience nous a appris qu'il faut souvent le double de tems pour faire éclore ces œufs.

162. PENDANT que le poisson croît dans son œuf, on y distingue très-bien une membrane ou pellicule déliée, séparée de la coque. Le petit poisson couché dans cette coque est adhérent à la membrane, qui forme un sac autour de lui, comme si c'était un pois traversé par une petite aiguille.

163. CE petit sac, qui tient au poisson, & qui remplit presque toute la capacité de l'œuf, lui tient lieu d'estomac & d'entrailles. Le poisson se nourrit quatre ou cinq semaines après qu'il est éclos, de la matière renfermée dans cette membrane. Pendant ce tems-là la gueule, d'abord informe, s'allonge successivement; puis ensuite le sac disparaît tout-à-fait, & l'animal a pris la figure qu'il doit avoir.

164. APRÈS les quatre ou cinq premières semaines, la faim survient à ces petits poissons; & comme dans les caisses ils ne trouvent ni les vermicifères propres à les nourrir, ni l'espace dont ils ont besoin, ils vont chercher l'un & l'autre en sortant de leur caisse à travers les grillages. Si pour lors le filet d'eau de la caisse aboutit à quelque réservoir suffisamment grand, où l'on puisse élever les faumons jusqu'à la grosseur dont il les faut pour rempoissonner les étangs, c'est tout ce qu'il y a de plus convenable.

165. LES faumons & les truites nouvellement éclos, peuvent se conserver jusqu'à dix semaines dans quelque grand vase de verre bien net, ou de quelqu'autre matière, comme de porcelaine, faïence, &c. Il faut seulement faire en sorte de les y transporter sans les blesser, & avoir ajouté pour cela à la caisse où ils sont nés, un petit crible de crépon, monté

sur une planche qui entre juste dans le travers de la caisse. Nous ne nous arrêtons pas davantage à cette description, pour abrégé (a).

166. POUR faire naître les truites, on se sert précisément de la même méthode, à laquelle il n'y a rien à ajouter : j'avertirai seulement ici que leurs œufs & laitances sont à maturité & en abondance dans les mois de décembre & de janvier ; & comme les truites sont plus petites que les saumons, il n'en est que plus aisé (b) de faire sortir leurs œufs & laitances sans leur faire courir aucun risque de la vie.

167. IL ne faut pas croire que les poissons soient sujets à s'accoupler en mêlant leur sexe comme les autres animaux, quoiqu'on ne s'en aperçoive pas ; ni que leurs œufs aient été fécondés par le mâle avant d'être pondus, en sorte qu'il en pût éclore de petits poissons sans cette formalité superflue d'y répandre de la laitance, comme naîtraient des poulets, en mettant simplement des œufs sous une poule ou dans un four ou poêle, ainsi qu'on le pratique aux Indes (c). Pour m'assurer de cette vérité, je fis, il y a environ six ans, l'expérience suivante.

168. JE tirai d'une truite des œufs très-mûrs, & j'en eus tout le soin possible, sans y mettre de laitance ; jamais il n'en vint le moindre poisson ; tous ces œufs se corrompirent en très-peu de tems : j'en ai conclu avec certitude que les œufs des truites & des autres poissons ne reçoivent pas leur fécondation tant qu'ils sont dans le corps du poisson, & attachés à lui, comme cela arrive aux autres animaux, mais seulement lorsque les truites les ont pondus.

169. EN faisant éclore des truites, j'ai quelquefois remarqué quantité d'avortons ou de monstres, certaines années plus, d'autres moins. Quelques-uns avaient deux têtes, & le corps bien formé. D'autres avaient le ventre commun, & du reste étaient deux poissons bien distincts, comme seraient deux poissons ordinaires que l'on coucherait sur une table, bien ferrés l'un contre l'autre par le ventre. D'autres étaient tellement unis par le flanc, qu'ils ressemblaient à deux truites qui se tiennent seulement l'une près de l'autre dans l'eau. Quelques-unes avaient deux corps par en-haut,

(a) Il aurait cependant été bon de dire un mot de la nourriture de ces petits poissons dans le vaisseau de verre, au bout de quatre ou cinq semaines. Les vermicelles sont bien difficiles à trouver dans cette saison.

(b) La raison de cette plus grande facilité ne se fait pas bien sentir, à moins que les truites qui sont plus petites, ne soient plus

aisées à contenir dans une situation verticale au-dessus du vaisseau qui reçoit les œufs & laitances ; à moins que les saumons qui sont plus forts, & qui sans doute se débattent vigoureusement, n'exigent, pour les contenir, des efforts qui puissent les blesser & les faire périr.

(c) L'auteur apparemment n'avait pas oui dire qu'on le fit en France.

se réunissant en un seul vers le milieu, & terminé par un seul ventre & une seule queue. Enfin, parmi ces monstres, j'en ai rencontré un qui paraissait formé de deux poissons qui se traversaient, n'ayant qu'un seul ventre pour les deux.

170. DE tous ces avortons, jamais aucun n'a vécu jusqu'à six semaines, c'est-à-dire, au-delà du terme où la matière contenue dans la membrane ou sac de l'œuf, & qui leur sert d'estomac, peut suffire à sa nourriture.

171. ON peut conjecturer que tous ces monstres de poissons proviennent de ce qu'un œuf s'est trouvé fécondé par plus d'un animalcule de la laitance; & comme c'est la matière contenue dans l'œuf de la truite & des autres poissons qui fournit au petit poisson le ventre, l'estomac & les intestins, au lieu que les autres parties du poisson végètent ou poussent entre la membrane & la coque de l'œuf, tous ces monstres se trouvent avoir les intestins communs, & il est facile d'en inférer comment se produisent les monstres dans les poissons & les animaux ovipares. Mais ce système ne peut avoir lieu pour les monstres des vivipares, qui étant nés dans une matrice, n'ont pas de même un seul sac destiné à leur fournir les entrailles en commun. Il n'est pas fort rare de trouver de ces monstres dans les oiseaux, même dans les quadrupèdes, bien plus dans les végétaux; & l'on pense que, quand les embryons étaient très-tendres, deux se sont collés & ensuite comme greffés l'un à l'autre.

172. LES œufs de truites, principalement quand ils sont à maturité, sont totalement séparés les uns des autres, ainsi que de toutes les autres parties du poisson, & couverts d'une peau ou coque très-dure. Il n'y a donc pas alors beaucoup de circulation, s'il en reste quelque une entre les liqueurs du poisson & celles de l'œuf. Aussi les œufs de truites ne se corrompent-ils pas aussi-tôt que le poisson, & j'en ai vu se conserver sains quatre & cinq jours après que le poisson s'était putréfié.

173. POUR m'en assurer par expérience, j'ai pris les œufs mûrs d'une truite déjà pourrie, étant morte depuis quatre jours & très-puante: je les ai couverts des laitances d'un mâle vivant, & j'ai eu des poissons comme si la truite qui m'avait fourni les œufs eût été vivante.

174. ET attendu que la vie des animalcules des laitances n'est pas non plus tellement liée à celle de l'animal qui les produit, que la mort du poisson puisse donner aussi-tôt la mort à ces petits animalcules, mais que ces animalcules au contraire conservent la vie & leur faculté reproductive, tant que le fluide qui les contient n'a pas contracté de putréfaction; c'est un fait conséquent & d'expérience tout ensemble que cette espèce de paradoxe.

175. PAR le moyen de laitances & d'œufs de truites déjà mortes & en partie fétides, on peut faire naître de nouvelles truites.

(On sent combien, au moyen des faits de ces quatre derniers articles, on pourrait trouver de facilité à se procurer des truites dans un canton où jamais il n'y en aurait eu.)

176. L'EXEMPLE des mulets entre les quadrupèdes, & des brèmes (a) entre les poissons, fait voir que le mélange de deux espèces en produit une troisième qui a beaucoup de rapport aux deux premières. Pendant les mois de novembre, décembre & janvier, les saumons & les truites ont leurs œufs, & laitances en maturité. On peut donc faire le mélange de ces deux espèces, & éprouver si l'on aura des poissons qui ne soient ni truites ni saumons, mais qui tiennent un milieu entre les deux.

177. Il ne faut pas conclure de là, que l'on aura des truites saumonées : celles-ci ne constituent pas une espèce différente de la truite qui a la chair blanche ; j'ai fait un très-grand nombre d'expériences qui prouvent & constatent que la différence entre les truites saumonées & celles qui ne le sont pas, vient en partie de la nature de l'eau dans laquelle elles vivent, & principalement de leurs alimens (b). Nous avons dans nos cantons le pourvoyeur du carême de Vestruz, qui possède un vivier dans lequel toutes les truites jetées de la grosseur du rempoissonnement, deviennent en un an presque saumonées. Cette fosse reçoit la chute d'un ruisseau dont l'eau est de la meilleure qualité, très-propre à dissoudre le savon (c), & nourrit beaucoup de goujons ou barbillons (d), comme il s'en rencontre beaucoup dans les ruisseaux. On trouve de même des truites saumonées communément

(a) En allemand *steinkarpen*. Je ne puis rendre ce mot en français que par celui de brèmes qui sont mulets. Un Allemand me l'a rendu en latin par les mots *cyprini clavati*, qui ne me sont pas plus clairs : un autre homme de lettres m'a dit que c'était un poisson métis de la carpe & de la brème, que tout le monde connaît. Mais il est certain que par *steinkarpen* on entend en Allemagne ce que nous appelons brème en français. (11)

(11) Le nom propre en allemand du poisson appelé brème est *brasse*. Celui de *steinkarpen* désigne une espèce de carpe particulière, en latin *cyprinus*.

(b) J'ai rapporté des observations qui ne s'accordent pas avec ce qui est dit ici sur la couleur de la chair des truites.

(c) Le mot allemand *weich-wasser* ne

peut se traduire littéralement par aucun mot français qui me soit connu. (12)

(12) Le mot allemand *weich* signifie mol, doux, tendre ; ainsi *weich-wasser* est de l'eau douce, ou qui n'est point crue : celle d'un ruisseau acquiert cette qualité à mesure qu'elle s'éloigne de sa source. On pouvait donc rendre ici le sens de ce mot sans parler du savon.

(d) Le mot *bart-fisch* paraît rendu par celui de barbillons ou petits barbeaux : je n'ai pu savoir positivement si l'auteur a voulu parler de l'espèce de poisson qui se nomme ainsi en français ; mais on sait que la truite est très-vorace, & que toutes sortes de petits poissons lui conviennent également. (13)

(13) *Bart-fisch* veut dire en général poisson barbu. Le nom allemand du barbeau est *barbe*, & du barbillon *kleine barbe*.

dans tous les ruisseaux dont l'eau est de cette espèce, & qui abondent en goujons. C'est par cette raison que j'attribue à la nature des eaux & à la nourriture des truites, cette propriété d'améliorer leur goût, & de changer la couleur de leur chair.

178. Les brochets fraient au mois de mars, & les truites, comme nous l'avons dit, en décembre & janvier, quelques-unes même en février, quoiqu'assez rarement. Si donc on trouvait moyen de conserver des œufs de truites jusqu'en mars, ce que je n'examine pas ici, on pourrait essayer si des laitances de brochets jetées sur des œufs de truites, produiraient une troisième espèce.

179. Il est bon de remarquer que les animaux métis, ou produits de deux espèces différentes, n'ont pas la faculté de se reproduire; & il est évident par-là que Dieu, en créant la nature, a déterminé la quantité d'espèces auxquelles il a voulu donner l'existence.

180. Les œufs des saumons & des truites se pourrissent infailliblement s'il y séjourne quelque saleté, ou qu'ils restent long-tems sur la terre, quoique les petits poissons y soient déjà tout formés. C'est ce que m'ont appris quantité d'expériences, & c'est la raison pour laquelle ces espèces ont reçu de la nature l'instinct de déposer leurs œufs sur le gravier des ruisseaux, dans les endroits où le courant de l'eau les nettoie continuellement de toute ordure.

181. Les truites qui sont dans les étangs, y jettent bien leurs œufs & semences dans la saison. Ces œufs tombent sur la terre ou la vase; ou s'il se rencontre un fond de gravier, pierres ou sable, c'est là que la truite fraie, & par son mouvement elle travaille tant qu'elle peut à nettoyer ses œufs. Mais c'est tout au plus si elle peut les entretenir propres pendant huit jours. C'est un fait certain que tout ce qui repose dans l'eau la plus pure, contracte de jour en jour quelque crasse. Il est impossible que les œufs des truites y demeurent environ dix semaines sans devenir sales. Voilà pourquoi jamais le frai des truites ne réussit dans les étangs, à moins que ce ne soit dans des endroits où le fond soit de gravier, & où il se rende des sources d'eau vive.

182. Il se trouve cependant, mais très-rarement, de jeune frai de truites dans quelques étangs, & l'on s'imagine qu'il y est éclos. Mais dans ces cas il faut remarquer qu'il y tombe quelque source voisine, ou quelque ruisseau qui coule sur du gravier. La truite, aux mois de décembre & de janvier ne manque pas de monter de l'étang dans ces ruisseaux pour y jeter ses œufs & ses semences. Dès que les petits sont éclos, ils cherchent l'eau & leur nourriture, descendent dans l'étang, & font croire à ceux qui n'y regardent pas de si près, qu'ils y ont pris naissance.

183. Nos observations ci-dessus font voir que les truites ne peuvent se multiplier dans les étangs : on fait d'ailleurs qu'il serait impossible de tirer tous les ans des ruisseaux, sans un dommage considérable, un rempoissonnement ou alvinage en ce genre, outre qu'il ne se trouve pas par-tout des ruisseaux qui produisent des truites, quoiqu'on eût dans son voisinage des étangs très-propres à les nourrir. On ne pourra donc disconvenir que cette invention de faire naître des truites au moyen des œufs & des laitances, ne puisse procurer un grand profit dans beaucoup d'endroits, outre le plaisir & l'amusement que l'on y pourra trouver.

184. LES saumons, dans la saison de leur frai, passent comme les truites, des rivières dans les ruisseaux caillouteux, & après y avoir frayé, reviennent dans les rivières, où les petits saumons viennent les trouver dès qu'ils le peuvent. Tel est l'instinct que la nature leur a donné; d'où l'on peut conclure avec vraisemblance, que les jeunes saumons ne se tiennent point du tout dans les ruisseaux, & qu'il est difficile de les contenir dans des viviers, quand il y entre & qu'il en sort des sources abondantes.

185. LES poissons voraces de nos contrées, comme brochets, truites, &c. lorsqu'on les garde à part dans des viviers, se nourrissent principalement des rats d'eau, grenouilles, lézards, salamandres d'eau (*), orvets & autres insectes de cette espèce; & comme les saumons se nourrissent de même, on ne perdra pas ses peines, si l'on jette beaucoup de ces insectes dans les étangs où l'on veut les faire profiter.

186. LES eaux d'étangs propres à nourrir les carpes, sont ordinairement du même degré de chaleur que celles dans lesquelles les saumons aiment naturellement à demeurer : c'est ce qui fait que les eaux tempérées leur conviennent mieux que les étangs plus froids, dans lesquels les truites se plaisent davantage.

187. LES saumons ne fraient pas dans les étangs, & il est très-difficile d'en pêcher dans les rivières pour le rempoissonnement. Il suit de là, que notre invention ci-dessus des œufs & laitances de truites & de saumons

(*) Quoique la salamandre d'eau ne soit pas venimeuse, *gifftige mollen* m'a paru se pouvoir traduire ainsi; & *blind-schleichen*, qui veut dire serpent aveugle, par le mot *orvet*. Cette espèce de serpens est très-commune dans plusieurs cantons de l'Allemagne, & même en Alsace. (14)

(14) Le mot *gifftige* signifiant constamment venimeux, il ne peut point être question ici de la salamandre d'eau, qui, comme

Pon fait, n'est armée d'aucun venin. Les physiciens ne sont pas même d'accord sur la réalité de la division des salamandres en *terrestres* & *aquatiques*, y ayant plutôt lieu de croire qu'elles sont toutes amphibies : *gifftige mollen* ne signifie autre chose que des insectes venimeux, tels que le serpent, &c. L'*orvet* est appelé serpent aveugle, parce qu'il a les yeux très-petits; on le nomme aussi *anvoye*.

peut être très-utile , pourvu que les étangs où l'on vendra les garder , leur fournissent la nourriture.

188. J'AI actuellement 430 petits saumons de la première expérience que j'ai faite pour en élever : lorsqu'ils ont eu six semaines , je les ai dispersés dans plusieurs petits viviers : j'espère qu'au bout de l'année je pourrai juger avec certitude s'il se trouve quelque profit à nourrir & à garder ainsi des saumons dans les étangs.

189. LES brochets & les perches fraient dans la plupart des étangs , au lieu que les carpes & les *karuschen* (*) ne fraient que dans ceux dont les eaux sont tempérées , aux endroits qui se trouvent unis sans beaucoup d'herbes , & qui ne sont pas environnés de beaucoup de vases molles. Si la nature n'a pas ainsi disposé le terrain d'un étang , il est très-facile d'y remédier à peu de frais ; & après avoir éprouvé & observé comment il convient de préparer & d'entretenir les étangs , on pourrait tirer un grand profit de cette éducation artificielle des poissons , à l'exemple de tout ce qui vient d'être dit sur les truites & saumons de notre pays.

190. LES poissons mâles ont auprès de l'arête deux lobes de ce qu'on appelle *la laitance* ; c'est une matière blanchâtre , & quelquefois un peu grise , dont les parties sont assez solides. Cette matière s'accroît ordinairement depuis le printemps jusqu'au mois de novembre dans les saumons , & jusqu'en décembre dans les truites , & c'est la matière prolifique de ces poissons.

191. LORSQUE le tems du frai des saumons & des truites est arrivé , il se liquéfie journellement dans chaque mâle environ la sixième partie de cette matière , qui du reste demeure solide. C'est au moment de cette liquidité qu'elle a acquis toute sa maturité ; & alors elle ressemble à un véritable lait blanc & fluide , qui contient les animalcules séminaux parvenus à leur perfection.

192. LES femelles de ces poissons ont pareillement leurs œufs assemblés en deux lobes contigus à l'épine du dos , & y croissent dans le même tems. Lorsque ces œufs , à l'approche du frai , ont acquis leur juste volume & leur maturité , la membrane qui les unit ensemble , s'en sépare ; en sorte qu'au moyen de quelque mouvement , soit d'extension ou de compression , les œufs sont expulsés l'un après l'autre du corps de la femelle.

193. AU moment du frai des saumons , comme en novembre , le mâle & la femelle , dont les laitances & les œufs sont à maturité , sortent des grandes rivières , vont gagner quelque ruisseau dont l'eau murmure sur un fond de

(*) Ou *karuschen* , sorte de poisson d'étang dont je ne fais pas le nom français. On le trouve traduit dans les dictionnaires par le mot *corvus piscis* , ou par *coracinus*. (15)

(15) Le mot allemand *karuschen* , exprime l'espèce de poissons connue des ichthyologistes sous le nom de *corbeau* , ou de *corassin*.

cailloux, sable ou pierres , parce qu'il faut un tel fond pour que les œufs s'étendent.

194. ALORS le mâle se tient auprès de la femelle , tous les deux s'agitent & se frottent le ventre sur le sable ou sur le fond , afin de faire sortir par ce petit choc ce qu'ils ont d'œufs & de laitances en état de maturité.

195. EN même tems que les œufs tombent du corps de la femelle , leur poids les porte vers le fond ; & comme il est pierreux , l'un passe derriere un caillou , l'autre derriere un autre. On peut remarquer dans les eaux courantes , que chaque petite pierre occasionne un petit tourbillon d'eau , au milieu duquel se trouve un point de repos , dans lequel est chassé tout corps léger qui se rencontre , & par conséquent l'œuf de notre poisson. C'est ainsi que se dispersent & s'étendent les œufs de truites & de saumons sur les fonds graveleux des ruisseaux.

196. LA laitance du mâle se répand en même tems par petits tourbillons sur le sable & les graviers , composée , comme on le sait , d'une infinité d'animalcules séminaux , dont l'un étant porté d'un côté de l'œuf , l'autre d'un autre , il s'en trouve un qui rencontre certaine cicatrice de l'œuf , s'y insinue & le féconde. Après cette opération , le cours & le choc continuel de l'eau conserve les œufs dans la propreté qui leur est indispensable ; & après environ dix semaines , arrive au jour le petit poisson , plus tôt ou plus tard , selon que la source est d'une température plus ou moins froide ou chaude.

197. Si l'on compare cette histoire de la propagation naturelle des truites & saumons avec les procédés que nous en avons déduits pour les faire naître chez soi , nous nous flattons que l'on reconnaîtra dans notre méthode toutes les attentions indiquées comme principales & essentielles par la nature , en sorte qu'on pourra en hasarder l'expérience avec confiance de réussir.

198. *NOTA.* Ce mémoire fut remis en allemand à Dusseldorff en 1758 , par son auteur qui est aujourd'hui grand-chancelier des duchés de Bergues & de Juliers pour S. A. E. Palatine. Ce seigneur , aussi instruit que curieux en histoire naturelle , rendait par son excellente maison & son accueil honnête , le séjour de Dusseldorff très-agréable aux officiers pendant la dernière guerre. M. Fourcroy dit qu'il se rappelle qu'il lui dit avoir toute confiance aux faits de ce mémoire , comme les tenant de très-bonne main. Mais comme M. Fourcroy trouva des difficultés à traduire ce mémoire , M. le comte de Goldstein voulut bien le lui faire remettre en latin ; & cette version française , montrée depuis à plusieurs personnes qui savaient bien les deux langues , a été trouvée exacte. Cependant ni M. Fourcroy , ni M. le comte de Goldstein , ni à plus forte raison moi , ne sommes en état de certifier la vérité de tous les faits qui sont rapportés dans ce mémoire : mais la façon dont il est écrit engage à y avoir une certaine confiance ; & peut-être pourra-t-il

déterminer quelque naturaliste à faire des tentatives analogues pour multiplier d'autres poissons.

A R T I C L E I X.

De la qualité des truites.

198. CEUX qui croient pouvoir juger de la bonté des truites par leur forme extérieure, estiment celles qui ont la tête petite, le ventre & le corps gros, & qui en général sont ramassées : au contraire, ils méprisent celles qui sont alongées, & qui ressemblent en quelque sorte aux harengs qu'on nomme *gays*. Effectivement la grosseur du corps indique que le poisson est gras, alors il paraît moins long, & sa tête moins grosse. Au reste, quoique les truites saumonées aient la chair rouge, je pense qu'elle ne l'est jamais autant que celle du saumon, & les sentimens sont fort partagés sur la préférence qu'on doit donner à un de ces poissons sur l'autre. (16)

199. Si l'on trouve la chair du saumon plus délicate que celle de la truite, on convient assez généralement qu'elle a moins de goût, ce qui fait qu'on s'en lasse plus tôt. Si l'on reproche aux truites bien conditionnées d'avoir la chair moins délicate que celle du saumon, c'est souvent la faute de ceux qui l'apprennent; car si, quand il fait frais, on mange une grosse truite pêchée en bonne eau & dans la meilleure saison, lorsqu'elle vient d'être prise & au sortir de l'eau, sa chair sera inmanquablement coriace : mais en la gardant une couple de jours, elle deviendra délicate (17). D'ailleurs il ne faut pas croire que toutes les truites soient également bonnes, l'eau & la saison influent beaucoup sur leur qualité; mais de plus, comme nous venons de le dire, celles qui sont menues, alongées, que les pêcheurs nomment *gayeres*, quoique pêchées en bonne eau, sont un très-médiocre manger; & comme dans les pays où les truites sont communes, on refuse de les acheter, les pê-

(16) Tous ceux qui sont à portée de manger des truites que l'on pêche dans les lacs & les rivières de Suisse, préfèrent sans hésiter celles qui sont saumonées à celles qui ne le sont pas. Ils prétendent que les premières ont la chair plus ferme & un meilleur goût. Le contraire peut avoir lieu dans d'autres pays, sans parler de la fantaisie, qu'il faut toujours mettre en ligne de compte dans des objets de ce genre.

(17) Cette observation est démentie par l'expérience, quant aux truites dont je viens de parler. On les apprête peu d'heures

après, même à leur sortie de l'eau, & la chair n'en est nullement coriace. On ne saurait même les conserver pendant deux jours, principalement hors des tems très-froids, à moins qu'on ne prenne quelques précautions, comme de les vider d'abord, ensuite de les frotter intérieurement avec du vinaigre, & de les envelopper d'un linge imbibé de la même liqueur. La cause de cette différence entre les truites marines & celles des lacs, provient peut-être de ce que ces dernières ont vécu dans des eaux douces & savonneuses.

cheurs , pour en trouver le débit , leur fourrent dans l'estomac quelques petits poissons qui augmentent leur grosseur , & elles ne sont plus reconnues pour gayes. Nous avons dit que ces truites gayes n'avaient ordinairement dans le corps ni œufs ni laite. A cet égard les truites gardonnieres de la Touvre sont gayes , puisque , suivant les pêcheurs , elles n'ont ni œufs ni laite : néanmoins leur corps est gros , & elles sont estimées , comme nous l'avons dit , beaucoup supérieures à toutes autres.

201. Il est naturel que chacun vante sa marchandise ; c'est pourquoi les pêcheurs du bord de la mer disent que les truites qu'on pêche à la mer , sont bien supérieures à celles qu'on prend dans les rivières ; elles sont bonnes , disent-ils , en toute saison. Cela doit être , puisque , suivant le sentiment le plus ordinaire , elles remontent dans les rivières pour frayer ; ainsi on en prend peu à la mer qui aient perdu leur qualité à l'occasion du frai. Je dis peu , parce qu'on prend quelquefois à la mer des truites qui sont maigres , dont la chair est coriace & de mauvais goût. Les pêcheurs de la côte attribuent ces défauts à la qualité du fond où elles ont été prises. Cela peut être ; mais aussi il peut bien être que ce soient des truites qui aient frayé à la mer. Beaucoup de pêcheurs & de poissonniers qui ont des pêcheries dans les rivières , soutiennent que les truites deviennent beaucoup meilleures en séjournant dans les eaux douces , si l'on en excepte le tems du frai. Comme les pêcheurs de la côte n'en peuvent pas disconvenir , ils avouent que cela peut être , pourvu qu'elles n'aient pas resté long-tems dans les rivières. Ils disent qu'après un certain tems elles s'y abâtardissent & deviennent mauvaises. Cela est vrai jusqu'à un certain point ; mais ces défauts ne dépendent pas de la mauvaise qualité des eaux , mais bien de ce qu'elles y fraient , puisqu'ensuite elles se rétablissent , & deviennent très-bonnes ; & assurément dans les rivières d'eau très - vive , qui n'ont aucune communication avec la mer , même dans les lacs qui sont au plus haut des montagnes , on prend de très-bonnes truites. Aussi les marchands de poisson , sans s'embarrasser où elles ont été pêchées , ni si elles ont resté long-tems dans les rivières , donnent la préférence à celles dont les écailles sont brillantes & argentées , dont les taches sont vives , qui ont des marques rouges au coin de l'œil , & dont les ouies sont d'un rouge vif & éclatant , le corps bien charnu , la tête petite , & d'autres marques peu sensibles , qu'il serait difficile de décrire , mais qui frappent les pêcheurs & les marchands de poisson.

202. Nous avons dit que communément on estime beaucoup plus les truites saumonées que celles à chair blanche , mais que M. de Courtivron donne la préférence aux truites qui ont la chair d'un beau blanc de lait ; & j'ai trouvé plusieurs personnes de son sentiment.

A R T I C L E X.

Des truites du lac de Geneve, & de leur pêche.

203. QUOIQUE je me propose de traiter dans un chapitre particulier de la pêche des saumons & des truites, je me trouve en quelque maniere obligé de parler ici de la façon de pêcher dans le lac de Geneve, à cause de la liaison qu'il y a entre les différentes especes de truites qu'on y prend, & les pêchés qui conviennent pour prendre les unes & les autres.

204. SACHANT qu'il y a quantité de bonnes truites dans ce lac, & n'ayant que des connaissances vagues sur cet objet, je ne pouvais mieux m'adresser, pour me procurer les éclaircissemens qui me manquaient, qu'à M. Bonnet & à M. Mallet, l'un & l'autre de la société royale de Londres, & correspondans de l'académie royale des sciences de Paris, qui se font un plaisir d'aider de leurs lumieres ceux qui s'adonnent à des recherches utiles : ainsi ce que je vais rapporter est en grande partie extrait des réponses que ces savans ont bien voulu me faire ; c'est un témoignage de reconnaissance que je leur rends avec bien du plaisir.

205. ON ne voit point de saumons aux environs de Geneve ; mais on prend beaucoup de truites dans le lac, & principalement aux deux extrémités ; savoir, dans le Rhône de Geneve, & encore plus dans celui du Valais. On en prend aussi dans les petites rivières qui se déchargent, soit dans le Rhône, soit dans le lac : comme on les distingue en *truites du lac ou d'été*, *truites du Rhône ou de la ferme*, & *truites des petites rivières*, il faut expliquer ce qu'on entend par ces différentes dénominations.

206. LES *truites* qu'on nomme *du Rhône* sont celles qu'on prend à l'endroit où le Rhône sort du lac. La pêche en appartient à la ville, qui l'affermé à des particuliers, ce qui fait appeller *truite de la ferme* celles qu'on prend à cette pêcherie. A Villeneuve, qui est à l'autre extrémité du lac, à l'endroit où il reçoit le Rhône du Valais, on pêche dans la même saison des truites comme à la ferme, même en plus grande quantité & plus grosses. On nomme *truites d'été* celles qu'on prend en toutes saisons dans le lac même. Enfin, il y a encore des *truites* qu'on prend, soit dans le Rhône, soit dans de petites rivières, qui se rendent les unes dans le lac & les autres dans le lit du Rhône. Je vais dire quelque chose de ces différentes truites, ou pour parler plus exactement, des truites qu'on prend aux différens endroits que nous venons d'indiquer, commençant par les truites qu'on nomme *de la ferme*.

207. DANS le mois de mai il passe des truites du lac dans le Rhône, mais en petite quantité. C'est depuis le mois de septembre jusqu'en oc-

tobre, que la descente est plus considérable, & qu'on prend les plus grosses. Entre les truites qui descendent dans le Rhône, plusieurs, sur-tout des petites, & lors des chaleurs, entrent dans la petite rivière qu'on nomme l'Arve, pour jouir de la fraîcheur des eaux de cette rivière. Je croyais que c'étaient les truites qui entraient dans l'Arve, qu'on nommait *lavarets*. Ces truites, dit-on, sont longues seulement d'un pied, & n'ont que deux pouces d'épaisseur verticale. On ajoute que cette petite truite, qui est excellente, n'a point de taches sur le corps, & que son museau n'est pas fort allongé; enfin on avance que ce poisson est du lac de Geneve: mais MM. Bonnet & Mallet assurent que ce nom n'est point connu à Geneve, & que les truites qui viennent de l'Arve se nomment *gaines*, parce qu'elles diminuent de grosseur à proportion du tems qu'elles ont resté dans cette petite rivière; de sorte qu'une truite de huit livres au sortir du lac, qui aura séjourné quelques mois d'été dans l'Arve, ne pesera plus que quatre ou cinq livres quand elle en sortira; & l'on assure que les grosses truites qui descendent dans le Rhône en septembre & octobre, passent rarement dans l'Arve; elles restent dans le Rhône, où elles fraient.

208. Pour prendre les truites qui passent du lac dans le Rhône, ou du Rhône dans le lac, on ferme l'embouchure du Rhône dans toute sa largeur par une espee de clayonnage ou de grillage, auquel on ménage quelques portes qu'on ouvre dans certains tems. On ajuste à différens endroits de ce clayonnage de grandes nasses de fil de fer, ordinairement au nombre de huit, dont cinq servent à prendre les poissons qui descendent, & les trois autres ceux qui remontent. (18) On ouvre les claies au commencement du printems; car la descente des truites du lac dans le Rhône commence dès le mois de mai; mais c'est, comme nous l'avons dit, en petite quantité; ce sont les premières descendues qui dans les chaleurs de l'été entrent dans l'Arve, dont l'eau est plus fraîche que celle du Rhône, & qui y maigrissant, forment les truites qu'on nomme *gaines*.

209. La descente des grosses truites, qui ne se fait qu'en novembre, étant finie, les *gaines* commencent à remonter dans le lac dès le 25 octobre: alors on ferme les nasses de descente, laissant cependant un passage libre pour entrer dans le Rhône, & on ouvre les trois ouvertures où sont placées les nasses de remonte. Cette pêche dure à peu près jusqu'à la fin de l'année; mais le tems où elle est la plus considérable, soit pour le nombre,

(18) Il faut ajouter que ce clayonnage que l'on entretient avec beaucoup de soin, n'est pas en ligne droite, mais en zig-zag, & que les nasses sont placées à chaque angle saillant & rentrant. Comme elles sont très-

pesantes, on se sert d'un tour pour les lever & en tirer le poisson, que l'on porte ensuite dans un grand réservoir construit au bord du Rhône.

soit pour la grosseur des truites, est depuis le 10 jusqu'au 20 décembre ; & cela ne varie que de peu de jours. On prend à cette pêcherie des truites de toute grosseur ; quelques-unes pèsent trente livres poids de Geneve, dont la livre est de dix-huit onces. On ne se souvient pas d'en avoir pris qui excédassent trente-cinq livres : mais il n'est pas rare d'en prendre de vingt & vingt-cinq ; de sorte que sur trois à quatre cents qu'on prend chaque année, il y en a bien cent de ce poids. Il arrive encore qu'on prend les premiers jours du printems quelques grosses truites qui ont passé tout l'hiver dans le Rhône, mais cela est rare.

210. IL est sûr que les truites qui passent du lac dans le Rhône, fraient dans cette rivière, & l'on prétend que ce n'est qu'à un quart de lieue de l'embouchure de ce fleuve. (19) Il est bien rare d'en trouver de grosses à une demi-lieue : cependant il n'en faut pas inférer qu'il n'y en ait pas qui fraient dans le lac ; car on en trouve souvent qui remontent, ayant des œufs bien formés dans le corps. Il est vrai qu'on prétend que quand on met de ces truites remplies d'œufs dans les réservoirs, elles ne les jettent point : mais peut-être que les pêcheurs ne s'aperçoivent pas que ces œufs sont avalés, au sortir du corps de la mere, par les poissons qui sont dans le réservoir, ou bien ils sont bien aises de persuader que ces œufs ne peuvent pas produire des truites, afin qu'on ne leur défende pas de les prendre. Quoi qu'il en soit, on estime beaucoup plus les truites qui descendent du lac, que celles qui y entrent ; & en cela il n'y a rien de surprenant, puisqu'elles ont éprouvé dans la rivière la maladie du frai, & que probablement plusieurs n'en sont pas encore rétablies.

211. EN voilà assez sur les truites qu'on nomme *du Rhône* ou *de la ferme*, il s'agira dorénavant de celles qu'on nomme *du lac* ou *d'été*. On les prend dans le lac également dans toutes les saisons de l'année ; & ce n'est point par des moyens particuliers, mais pêle-mêle avec toutes les autres especes de poissons, qui sont assez abondantes dans le lac. Ces truites sont bonnes, mais pour l'ordinaire moins grosses que celles qu'on prend aux pêcheries établies soit au Rhône de Geneve, soit à celui du Valais ; car on fait dans le Rhône du Valais qui entre dans le lac, & dans celui de Geneve qui en tire ses eaux, à peu près des pêches pareilles : de sorte que les truites d'été qu'on prend dans le lac, ne pèsent guere que sept à huit livres poids de Geneve. Quelques-uns veulent que ces truites ne soient pas de la même

(19) Cette expression n'est point exacte. Il faut dire à un quart de lieue au-dessous le Pénit où le Rhône sort du lac, ou bien au-dessous de Geneve : on fait que l'embouchure de ce fleuve en est bien éloignée ; & comme il

se perd sous terre à peu de distance de cette ville, il est naturel de supposer que les truites ne descendent que jusqu'à cet engouffrement.

espece que celles du Rhône ; mais ce n'est pas le sentiment du commun des pêcheurs , qui ne peuvent y appercevoir d'autre différence que dans la grosseur. Je ne suis point à portée de décider cette question ; mais je rapporterai un mémoire d'un fameux pêcheur du lac , nommé Sadoc , que M. Bonnet m'a procuré.

212. IL nous reste à parler des truites du poids d'une livre , qu'on prend dans les petites rivières qui se déchargent dans le lac ou dans le Rhône. Ce qu'il y a de singulier , c'est qu'entre ces petites truites , on en prend une partie qui ont la chair rouge ou faumonnée , pendant que presque toutes celles qu'on prend dans le lac & aux embouchures du Rhône , sont à chair blanche. Je dis *presque toutes* ; car on en prend quelquefois à chair rouge dans le Rhône , sur-tout auprès de l'embouchure des petites rivières qui s'y rendent , comme la Verfoix , & encore plus quand on remonte ces petites rivières un peu au-dessus de leur embouchure ; mais c'est en si petite quantité , qu'on peut dire que les excellentes truites qu'on prend dans le lac & à la ferme , ont la chair blanche. On a cependant assuré M. Mallet , que le 11 juillet 1733 , par une chaleur excessive qui durait depuis quelques jours , on trouva à la ferme toutes les nasses de remonte remplies de truites d'environ deux livres , entre lesquelles il y en avait grand nombre de faumonnées. Ce fait est cité comme étant fort extraordinaire , & M. Mallet dit qu'il n'a rien appris qui le mette en état de décider si les truites à chair rouge sont d'une espece différente de celles à chair blanche. Or , comme j'ai traité expressément cette question dans un article particulier , j'y renvoie le lecteur ; mais il se présente ici une autre question au moins aussi embarrassante.

213. ON a vu dans le chapitre du faumon , que ce poisson passe avec avidité de l'eau salée dans l'eau douce , probablement pour y déposer ses œufs : mais pour quelque raison que ce puisse être , il change , pour ainsi dire , d'élément ; car il y a tant de différence entre l'eau de la mer & celle des rivières , que beaucoup de poissons de mer périssent quand on les met dans l'eau douce , comme aussi les poissons de rivière quand on les met dans l'eau salée , & cette différence d'eau peut bien engager quelques poissons à passer d'une eau dans l'autre ; mais ce n'est pas cette raison qui peut déterminer les truites à passer du lac dans le Rhône , & du Rhône dans le lac , puisque les eaux de l'un & de l'autre sont douces.

214. NOUS avons dit que ces poissons avaient une singulière inclination à remonter vers la source des rivières , & à refouler les courans les plus rapides : mais ici cet instinct ne peut avoir lieu , puisque s'il y a des truites qui refoulent le courant pour passer dans le Rhône du Valais , il y en a qui suivent le cours de l'eau pour passer dans le Rhône de Geneve ; ainsi

une partie passe dans le Rhône du Valais en refoulant le courant, & une autre dans le Rhône de Geneve, en suivant son cours. Quelque tems après, les unes & les autres rentrent dans le lac, ou en suivant le cours du Rhône du Valais, ou en refoulant celui du Rhône de Geneve. Quelle raison peut donc les engager à changer ainsi de domicile? C'est peut-être uniquement pour se porter à des endroits où il y ait moins d'eau, un fond de gravier, une eau vive & claire, en un mot un endroit favorable à l'opération du frai, comme on voit des poissons de mer qui passent dans des étangs salés pour frayer, & qui ensuite retournent à la mer.

215. J'AI dit d'après MM. Bonnet & Mallet, qu'on pêchait des truites dans le lac, tantôt avec des hameçons, tantôt avec des nasses ou des filets à manche, ou avec des faines: mais la pêche la plus considérable se fait avec ce qu'on nomme *le grand filet*, qui est formé d'un grand sac, à l'embouchure duquel sont ajustés deux ailes de filet fort longues, & chacune est tirée par un bateau, à peu près comme le boulier dont nous avons parlé *part. I, sect. 2*. Je crois seulement que dans le lac il y a à l'embouchure de la manche un goulet comme aux verveux. On attache encore quelquefois le long d'une corde plusieurs nasses ou verveux, qu'on cale au fond de l'eau.

216. MAIS une façon de pêcher que je ne sache pas être pratiquée ailleurs, est avec un filet qu'on appelle *meni* ou *menia*, dont la construction est fort simple: c'est une nappe faite avec du fil très-délié, *pl. III, fig. 7*. La corde qui borde la tête du filet est garnie de flottés de liege: à celle qui borde le pied du filet, sont un grand nombre de filets auxquels on attache de petites pierres grosses comme des noisettes, qui font un lest suffisant seulement pour maintenir le filet dans une situation à peu près verticale. On forme avec plusieurs pieces de ce filet une enceinte à l'embouchure d'une petite riviere ou d'un golfe. Quand le filet est tendu, on bat l'eau dans l'enceinte, pour obliger le poisson à donner avec force dans le filet, qui, quand il est dans l'eau, n'est pas tendu avec force, de sorte qu'étant très-fin, il peut céder aisément aux efforts du poisson qui s'y embarrasse: la secousse qu'il occasionne fait sauter les petites pierres; quelques-unes entourent le poisson, & passant dans une maille, le retiennent. Si le poisson s'agite dans ce filet, qui est très-délicat, & étendu mollement, il s'y embarrasse de plus en plus, & fait rejaillir des pierres qui, s'engageant dans des mailles, lient d'autant plus fortement le poisson. (20)

(20) Cette manière de pêcher, ou cette espèce de filet n'est pas particulière aux Genevois. Elle est connue & pratiquée également dans les autres lacs de la Suisse, & principalement dans celui de Neuchatel. Les pêcheurs la nomment en leur patois *étote*, & ils s'en servent aussi pour prendre de petits poissons destinés à des amorces.

217. ON prend encore dans le lac deux autres poissons du genre des truites; l'un est le petit ombre ou ombre fluviatile, & l'autre l'ombre chevalier. Nous allons en donner la description.

CHAPITRE IV.

Des ombres, umbles, humbles, ombres ou ombles. Salmo minor, umbra vel umbla dictus.

218. J'AVAIS bien vu des ombres dans mes voyages, & je savais qu'ils étaient de la famille des saumons; mais comme je ne les avais ni dessinés ni décrits, je desirais m'en procurer, pour les examiner avec plus de soin. M'étant rappelé qu'il y en avait aux environs de Lyon, & même qu'on en vendait aux marchés, & sachant que ce poisson est connu en Auvergne, je me suis adressé, pour connaître ceux du Lyonnais, à M. de la Tourrette, ancien conseiller de la monnoie de Lyon, membre de l'académie de cette ville, & correspondant de l'académie des sciences de Paris, qui a bien voulu m'envoyer un de ces poissons & y joindre plusieurs notes très-intéressantes. D'un autre côté, M. Desmarais, de l'académie des sciences de Paris, m'ayant donné un ombre de Clermont-Ferrand, que M. Labor, docteur en médecine, lui avait envoyé, je me suis trouvé en état de les faire dessiner, & d'en faire une description exacte. Je vais commencer par rapporter la description de l'ombre de Clermont; j'ajouterai ensuite les éclaircissemens dont je suis redevable à M. de la Tourrette.

ARTICLE PREMIER.

Description d'un ombre de Clermont-Ferrand, umbra fluviatilis. Salmo vix pedalis, linea laterali recta, cauda bifurca.

219. L'OMBRE que je vais décrire, *pl. I, partie III, fig. 2*, avait de longueur totale, ou de A en K, 8 pouces 9 lignes: on en prend de plus grands en Auvergne. La mâchoire supérieure *a* était un tant soit peu plus longue que l'inférieure. Il y avait depuis le bout du museau *a* jusqu'au centre de l'œil *c*, 8 lignes, & le diamètre de l'orbite était de 4 lignes; du museau au derrière de l'opercule des ouïes *d*, il y avait un pouce 8 lignes.

220. Du museau en E, qui est le commencement de l'aïlleron du dos, il y avait 2 pouces 11 lignes: la largeur de cet aïlleron à son attache au

corps, c'est-à-dire de E en F, était de 21 lignes, & la longueur du plus long rayon G bien étendu, était de 14 lignes. Du museau au commencement de l'appendice muqueux H, il y avait 6 pouces : la largeur de cet appendice à son attache au corps, était de 5 à 6 lignes. Du museau en I, qui est le commencement de l'aileron de la queue, 7 pouces 2 à 3 lignes : la longueur I K de cet aileron était d'un pouce 7 à 8 lignes ; il était très-fourchu. Du museau à l'articulation L de la nageoire branchiale D, il y avait 18 à 20 lignes : la longueur du plus long rayon de cette nageoire était de 14 à 15 lignes. Du museau en M, qui est l'articulation de la nageoire ventrale, il y avait à peu près 4 pouces : la longueur du plus long rayon de cette nageoire était de 13 à 14 lignes. Il faut remarquer qu'à l'articulation de cette nageoire, il y avait un aiguillon fort dur. Du museau à l'anus N, il y avait 5 pouces 5 à 6 lignes : immédiatement derrière, était un aileron qui avait à son attache au corps de N en O, 9 lignes : la longueur du plus grand rayon de cet aileron était de 13 lignes.

220. APRÈS avoir donné la position des différentes parties de ce poisson, suivant sa longueur, il convient de considérer sa grosseur. La largeur perpendiculaire en c, vis-à-vis l'œil, était de 11 à 12 lignes ; en L à l'aplomb de l'extrémité de l'opercule, 19 lignes ; en E vis-à-vis la naissance de l'aileron dorsal, 22 lignes ; & 14 à 15 lignes en N à l'aplomb de l'anus, mais seulement 8 lignes en I à la naissance de l'aileron de la queue. Le dos de ce poisson était très-charnu, & depuis la naissance de l'aileron dorsal en E jusqu'au bout du museau A, il formait une courbe assez considérable. Les lignes latérales d, d, étaient presque droites, & semblaient comme ponctuées.

221. COMME les écailles, qui sont assez grandes, étaient plus brunes qu'on ne les voit brillantes à une de leur moitié qu'à l'autre, en regardant ce poisson suivant sa longueur, il paraissait comme rayé : cela s'aperçoit à plusieurs poissons qui sont brillants, mais plus sensiblement dans celui-ci que dans beaucoup d'autres : le dessus du dos était olivâtre ; cette couleur s'éclaircissait sur les côtés : sous la ligne latérale les écailles avaient des reflets dorés, & s'éclaircissant peu à peu, le dessous du ventre était presque blanc. On apercevait de fort petites mouchetures noires, sur toute vers la tête & au-dessus de la ligne latérale, ainsi que sur les opercules des ouïes & sur les ailerons.

222. PLUSIEURS auteurs disent que les ombres n'ont point de dents, celui que je décris en avait de très-fines à la mâchoire supérieure : celles de la mâchoire inférieure étaient à peine sensibles, fig. 4, 5 & 6. Je n'en ai senti ni sur la langue ni au palais. Quand on regarde ce poisson de face, lorsqu'il a la gubule entrouverte, elle paraît coupée quarrément.

224. ON a représenté en P, *fig. 4*, la mâchoire ouverte, pour faire voir les dents, 1 celles de la mâchoire supérieure, 2 celles de la mâchoire inférieure, 3 celles de la langue. Q, *fig. 6*, est la mâchoire supérieure détachée de l'animal: R, *fig. 5*, est la mâchoire inférieure avec la langue, chargée de dix dents. On compte à la mâchoire dix dents de chaque côté; mais j'avoue qu'excepté celles de la mâchoire supérieure, les autres sont des aspérités à peine perceptibles.

Sur l'ombre du Lyonnais.

225. LES ombres que M. de la Tourrette m'a envoyés de Lyon, & qui me sont parvenus très-bien conditionnés, étoient entièrement semblables à celui d'Auvergne que je viens de décrire; ainsi je me contenterai de rapporter les notes dont M. de la Tourrette m'a fait part.

226. 1°. CES ombres pèsent au plus une livre. M. de la Tourrette dit qu'il en a vu qu'il estimait pouvoir peser deux livres, mais que cela est fort rare. 2°. Il paraît que ces poissons recherchent au moins avec autant d'avidité que les truites, les eaux vives, claires & limpides qui descendent des montagnes: c'est probablement pour cette raison que M. Linné leur donne l'épithète d'*alpinus*, ce qui n'établit pas une distinction entre les ombres & les truites: aussi Belon regarde-t-il l'ombre comme une truite. 3°. L'ombre fluviatile franchit les cataractes comme les truites. 4°. On trouve des truites dans presque tous les endroits où l'on pêche les ombres; mais il n'y a pas des ombres par-tout où l'on trouve des truites. 5°. Ces petits ombres sont assez communs dans les petites rivières de la Franche-Comté & du Bugey, au pied des Alpes, où on les voit remontant contre le fil de l'eau, rassemblés en troupe, ce qui fait que dans quelques endroits on les nomme *harengs d'eau douce*. On en voit dans les rivières de Saint-Claude, de Dortans, de Furan. 6°. Il s'en montre peu l'hiver; & l'on dit que dans cette saison ils se retirent dans des rochers, dans des cavernes & autres lieux ombragés. 7°. M. de la Tourrette dit comme nous, que les ombres fluviatiles ont des dents très-fines; & on verra dans la suite que l'ombre-chevalier en est aussi pourvu. 8°. Ces ombres sont un manger très-délicat & fort estimé; mais la grande délicatesse fait qu'il se corrompt promptement; & comme c'est l'été qu'on en prend le plus, pour peu qu'il fasse chaud, on ne peut pas le transporter dans les villes, où l'on en trouverait un débit avantageux.

227. LA ressemblance qu'il y a entre les ombres fluviatiles & les truites, m'a engagé à prier M. Mallet, qui a sous les yeux des truites & des ombres fluviatiles, d'examiner en quoi consistent les points qui peuvent faire

faire distinguer l'une de l'autre ces deux especes de poissons. Cet obligéant correspondant a bien voulu se faire apporter un petit ombre & une truite de même grandeur, pris l'un & l'autre dans le Rhône, à deux lieues au-dessous du lac, pour mettre en quelque façon en pendant la description de ces deux poissons, ce qui me met en état de faire appercevoir les différences réelles qu'on trouve entr'eux.

Comparaison d'un petit ombre & d'une truite de même grosseur, pêchés dans le Rhône.

228. 1°. L'OMBRE & la truite avaient un pareil nombre d'ailerons & de nageoires; savoir, un aileron sur le dos vers le milieu du corps, un petit appendice sans nervures sur le dos, entre l'aileron du dos & celui de la queue; enfin un troisieme aileron sous le ventre derriere l'anüs; deux nageoires derriere les ouies, & deux sous le ventre, à peu près à l'aplomb de l'aileron du dos. Toute la différence que M. Mallet a pu remarquer, est que l'aileron du dos de l'ombre était un peu plus grand que celui de la truite. J'ai fait la même remarque en décrivant les ombres d'Auvergne & du Lyonnais. 2°. L'aileron de la queue de l'ombre était plus fourchu ou plus profondément échancré que celui de la truite. Mais j'ai établi, par de bonnes observations, qu'entre les truites il y en a qui ont cet aileron fort échancré, pendant que d'autres l'ont coupé presque quarrément; ainsi l'on ne peut pas, sur la forme de cet aileron, établir une différence constante. 3°. Les écailles de l'ombre étaient assez grandes, & celles de la truite à peu près trois fois plus petites: cette différence était sensible dans l'ombre d'Auvergne que j'ai décrit. 4°. La gueule de l'ombre était sensiblement plus petite que celle de la truite. J'en ai jugé de même à l'ombre d'Auvergne, & de plus l'extrémité du museau m'a paru se terminer plus en pointe qu'à la truite. Enfin 5°. la truite avait un rang de dents à la mâchoire inférieure, & deux à celle d'en-haut.

229. M. Mallet n'a point apperçu de dents aux mâchoires de l'ombre; cependant l'ombre d'Auvergne & celui du Lyonnais, que j'ai décrits, avaient des dents aux deux mâchoires; à la vérité elles étaient très-fines. Suivant M. de la Tourrette, il en était de même à ceux du Lyonnais, qu'il a examinés, comme je l'en avais prié, parce que je trouve dans plusieurs auteurs qu'ils n'ont point de dents dans la gueule. Il dit que les lignes latérales ne partageaient point le poisson en deux parties égales, qu'elles étaient plus rapprochées du dos. J'ai fait la même remarque sur l'ombre d'Auvergne. Il dit aussi que ces lignes se courbaient peu en approchant de la tête. S'il en était de même à l'ombre d'Auvergne, cette cour-

bure était bien peu considérable, comme on peut le voir à la *figure 2* ; & je ne sais si c'est de cette petite courbure dont ont voulu parler les auteurs, quand ils ont dit, *lineis sursum recurvis*. Il ajoute que les ombres ont leurs écailles moins brunes que les truites. J'en peux dire autant des ombres d'Auvergne, mais que la truite avait des taches noires sur le corps & sur les ouies, pendant que l'ombre n'en avait point. L'ombre d'Auvergne en avait de petites, sur-tout du côté de la tête. Ceux du Lyonnais en avaient aussi quelques-unes, & un n'en avait point.

230. JE crois qu'on peut ajouter que les ombres ont le dos plus épais, plus charnu & plus voûté que les truites ; & en général, depuis la tête jusqu'à la fin de l'aileron du dos, le corps de l'ombre d'Auvergne m'a paru plus large que celui des truites. On peut ajouter encore que les ombres ont, suivant la longueur du corps, des raies plus marquées que les truites. Outre ces marques distinctives, il y en a d'autres qu'il est difficile de rendre par écrit, mais qui frappent ceux qui sont à portée de voir ces deux especes de poissons.

A R T I C L E II.

Umbre-chevalier du lac de Geneve. Umbra altera Rondeletii. Salmo Lemani lacus.

231. J'AVAIS depuis long-tems une description de l'ombre-chevalier ; & c'est parce que je l'avais depuis fort long-tems, que je me défiais de son exactitude : ainsi je desirais consulter quelqu'un qui fût en état de rectifier mes idées. Comme je savais que ce poisson est assez abondant dans le lac de Geneve, je ne doutai point que ce même M. Mallet, que je savais être très-obligeant, ne se prêtât volontiers à me faire ce plaisir. Effectivement il l'a fait avec un zèle qui m'engage à lui en témoigner ma reconnaissance : il m'a envoyé un dessin que j'ai fait graver, *pl. I, fig. 3, partie III*, & la description que je vais donner, est celle que j'avais anciennement, & que j'ai rectifiée sur le mémoire que m'a adressé M. Mallet.

232. Ce poisson est ordinairement fort gras ; sa chair est plus délicate que celle de la truite : aussi est-il plus estimé, & pour cette raison d'un prix plus considérable. Il a tous les caractères des poissons de la famille des saumons & des truites. Celui que je vais décrire, qui n'était pas des plus gros, avait 20 pouces de l'en K. On assure qu'il s'en prend qui pèsent jusqu'à 15 livres. Le nombre & la position des ailerons & des nageoires étaient les mêmes qu'aux autres poissons de la même famille : la tête paraissait moins pointue que celle des saumons, & avoir plus de ressemblance à celle des truites.

233. LA gueule est assez grande, & aux deux côtés, ce qui n'est pas particulier à ce poisson, il y a un os ou un cartilage *p*, fig. 3, qui n'est pas joint aux os de la mâchoire par des articulations, mais par des ligamens. Il y a à la mâchoire supérieure, qui est un peu moins longue que l'inférieure, deux rangs de dents très-fines, & un à la mâchoire inférieure. M. Mallet a compté six dents au bout de la langue.

234. DE l'extrémité I de la mâchoire supérieure à l'ouverture des narinés il y a 9 lignes, au centre de l'œil 18 lignes; au derrière de l'opercule des ouïes 4 pouces, au commencement de l'attache au corps de l'aileron du dos B 8 pouces. La largeur de cet aileron à son attache au corps du poisson, est un peu plus de deux pouces. Cet aileron était formé à peu près de 14 rayons. Du museau I au petit appendice cartilagineux F, 13 pouces 6 lignes; à la naissance M de l'aileron de la queue, 16 pouces 6 lignes; de M à la pointe N de cet aileron, un peu plus de 3 pouces. Je dis à peu près, parce que cet aileron n'était pas bien conservé; mais sûrement il est fourchu. Prévenu de cela, il nous a paru qu'il était formé à peu près de 12 à 14 rayons. Derrière l'anus A, qui est environ à 12 pouces du museau I, est l'aileron du ventre E. Derrière, & un peu au-dessous du bord H de l'opercule des ouïes, est de chaque côté une nageoire C, formée environ de 12 à 14 rayons; sous le ventre, vers le milieu du corps, sont deux autres nageoires D, qui se touchent presque par leurs articulations; elles sont formées de 10 à 12 rayons: on remarque sur le dos comme deux petits renflemens en O O, & le ventre P Q est assez renflé, de sorte que la largeur verticale en P O est de 3 pouces 3 lignes, & en Q O de près de 4 pouces; en M M, de 12 à 13 lignes.

235. LES écailles de ce poisson sont si minces & si petites, qu'on ne les sent point sous la dent lorsqu'on en mange la peau. Plusieurs ont cru qu'il n'en avait point; elles ont au plus une demi-ligne de diamètre: le ventre est blanc, & le dos d'un brun verdâtre, plus foncé sur la tête: les côtés sont de couleur changeante; on n'y apperçoit aucunes mouchetures. On voit sur les côtés les lignes latérales H H. Je croyais que ces lignes se recourbaient un peu du côté de la tête, ou qu'elles s'approchaient du dos; mais suivant la figure que m'a envoyée M. Mallet, & que je crois très-bonne, elles sont droites.

236. L'OMBRE-CHEVALIER dont nous venons de donner la description, & qui, comme l'on voit, ressemble beaucoup (aux mouchetures près) aux grandes truites, est celui du lac de Geneve: il se trouve, à ce qu'on assure, dans plusieurs lacs de Suisse & d'Italie. M. de la Tourrette ayant envoyé ma description à Geneve pour savoir si elle était exacte, on lui a répondu qu'elle le paraissait. M. Bonnet, qui a bien voulu se prêter avec zèle à

m'obliger , a engagé un ancien pêcheur du lac , très-expérimenté , & auquel il avait reconnu un esprit d'observation , à satisfaire à mes questions : il m'en a fait parvenir la réponse , que je vais copier presque mot à mot.

Notes du sieur Sadoc , ancien pêcheur du lac de Geneve.

237. SUIVANT le sieur Sadoc , il y a deux especes d'omble - chevalier : ceux de la grosse espece ne different de la truite qu'en ce qu'ils sont moins longs , beaucoup plus larges & plus épais : il y en a qui pèsent 10 , 15 & 20 livres. Ce poisson est fort gras ; il est d'un gris blanchâtre. Cette espece d'omble ne se prend qu'à l'hameçon dans les endroits les plus profonds du lac ; on amorce les hameçons avec de petits poissons. Il est rare que cette espece d'omble se prenne au filet , parce qu'il ne vient guere sur les bords ; c'est pourquoi on juge qu'il fraie dans les grands fonds. A cette espece , on ne peut distinguer le mâle de la femelle , que lorsqu'elle a des œufs dans le corps , savoir , aux mois de février & de mars. Ce poisson a des dents comme la truite ; ses écailles sont imperceptibles. L'auteur dit cependant , que le mâle n'a point de crochets à la mâchoire inférieure , ce qui peut servir à le distinguer de la femelle. Je ne fais ce qu'il entend par crochets.

238. LA seconde espece d'omble-chevalier est moins grosse , & se pêche avec le filet à une petite distance des bords , quoique quelquefois dans des endroits assez profonds. Le mâle se distingue assez aisément de la femelle par ses différentes couleurs : il a le dos d'un beau gris argenté , mélangé de petites taches noires , le museau parfaitement noir , le ventre d'un jaune éclatant & doré , les nageoires imitant la nacre de perle. Le mâle de cette espece n'est ni si gros ni si épais que ceux de la premiere ; il est plus aplati & plus large. La femelle est d'un gris plus brun que celles de la grosse espece. Les plus grosses ne pèsent que 8 à 10 livres.

239. IL y a outre cela la petite omble de riviere , qui a la gueule fort petite ; elle n'a point de dents. Les ombles fluviatiles que M. Mallet , M. de la Tourrette & moi avons examinés , avaient des dents. L'omble de riviere se nourrit de petits coquillages , d'insectes & de moucherons qu'elle prend à la surface de l'eau : ses écailles sont assez grandes relativement à la grosseur du poisson , qui n'excede guere une livre ou une livre & demie.

C H A P I T R E V.

Des tocons ou faumoneaux. Salmo minor , vulgari similis.

240. J'AI déjà dit que ceux qui pêchaient de la menuise ou du fretin avec des filets à manche dans les rivieres où il remonte des faumons & des

truites , prenaient beaucoup de petits poissons qui , étant examinés avec attention , avaient les caracteres des saumons , *pl. I , fig. 6 , partie II* , ou des truites *fig. 5*. Il est probable que ce sont des saumoneaux ou des truitelles , c'est-à-dire de ces poissons qui sont éclos depuis peu de tems.

241. MAIS dans les rivières fréquentées par les saumons & les truites , on prend quantité de petits poissons , les uns gros comme des sardines , *pl. I , fig. 3 , partie I* , & les autres comme des harengs , *pl. I , fig. 1 , partie III* , qui , à la grandeur près , ressemblent aux saumons ou aux truites , & qui font un manger très-délicat. De plus , quand nous parlerons en détail des pêcheries expressément établies pour prendre des saumons & des truites , on verra que quelque tems après que la montée des saumons est finie , & lorsqu'on ne prend presque plus de ces poissons qui remontent les rivières , il y a une grande quantité de petits poissons dont je viens de parler , qui se trouvent arrêtés par les filets & les digues qui traversent les rivières : mais au lieu que les saumons & les truites se rassemblent auprès des digues du côté d'aval , les petits poissons dont nous parlons s'accablent en grand nombre du côté d'amont , parce que ceux-ci viennent du haut des rivières pour passer à la mer ; au lieu que les autres , qui viennent de la mer , essaient de remonter vers la source des rivières. Si donc on se propose de prendre des saumons & des truites dans des verveux ou d'autres filets à manche , il faut que leur embouchure soit tournée du côté d'aval ; & au contraire , pour prendre les petits poissons qui nous occupent , il faut que l'ouverture des filets soit tournée du côté du haut de la rivière. M. le président de Borda me fait seulement remarquer que dans les Gaves il en descend fort peu quand le printems est froid , & que la pêche de ces poissons est impraticable quand les rivières débordent : mais M. de la Lane , major du bataillon de Mixe , qui réside à Dax , ajoute que quand il est arrivé des débordemens , on en prend très-peu , parce que les tocons en profitent pour gagner la mer. Quand ces circonstances n'arrivent pas , & qu'on tend des verveux , les petits poissons de différentes especes qui suivent le cours de l'eau , se trouvent entassés dans les manches de filets pêle-mêle avec des feuilles , des herbes & de la vase que l'eau entraîne. Comme dans ce cas les poissons sont presque toujours maltraités & mutilés , il convient , pour les avoir en état d'être mieux examinés , de prendre ceux qu'on pêche avec la ligne ou le carret dans les endroits où l'on voit qu'il s'en rassemble.

242. IL n'est pas douteux qu'on prend ainsi de différentes especes de poissons ; mais nous ne nous occupons présentement que de ceux qui ont les caracteres propres à la classe des saumons , savoir un aileron A , *pl. I , fig. 3 , partie I* , sur le dos , vers le milieu de la longueur du corps ; le petit appen-

dice charnu B entre cet aileron & celui de la queue; un aileron E derriere l'anus; deux nageoires F sous la gorge, & deux G sous le ventre vers le milieu du corps. Entre les petits poissons qui ont ces caracteres, il y en a qui m'ont paru assez differens les uns des autres: il est vrai qu'on est dans l'usage de donner dans les différentes provinces des noms particuliers à ces petits poissons; mais sachant qu'on ne doit pas avoir beaucoup de confiance à la nomenclature des pêcheurs, puisqu'elle change souvent dans les differens ports qui sont distribués sur une même côte, j'ai cru devoir chercher ailleurs les éclaircissemens dont j'avais besoin: il m'a paru qu'entre les petits poissons du genre des saumons qu'on prend en quantité dans les rivières abondantes en saumons & en truites; il y avait de vrais saumoneaux ou de jeunes saumons qui étaient destinés à devenir de gros saumons, & des truitelles qui devaient avec le tems devenir de grosses truites. Mais je suis resté incertain s'il n'y en avait pas d'une espece particuliere, qui ne doivent jamais devenir de gros poissons. Pour essayer de me mettre en état de prendre sur cela un parti avec connoissance de cause, j'ai prié ceux qui sont à portée des rivières où l'on prend beaucoup de ces petits poissons, de m'aider de leurs lumières, en répondant à un mémoire de questions que je leur adressais. Plusieurs se sont prêtés obligeamment à mes invitations, & je me propose de rapporter les réponses qu'ils ont bien voulu me faire. Je dirai seulement par avance, que presque tous pensent comme moi, qu'entre ces petits poissons, il y a beaucoup de jeunes saumons & de jeunes truites: quelques-uns même prétendent que tous sont de ce genre; mais d'autres croient qu'il y en a outre cela qui restent toujours petits, & qui sont une espece particuliere, qu'on nomme dans quelques endroits *saumoneaux*, & dans d'autres *tocans*, ou *tacons*, ou *taçons*. Quand j'aurai exposé les réponses que j'ai reçues, les lecteurs pourront se décider sur le sentiment qu'ils croiront devoir adopter.

A R T I C L E P R E M I E R.

Des petits poissons qu'on nomme en quelques provinces tocans, & en d'autres saumoneaux.

243. MAINTENANT qu'on sait ce qu'on entend par *tocans* ou *saumoneaux*, je vais donner la description de ceux que je me suis procurés de différentes provinces.

Des tocans d'Auvergne & de plusieurs autres endroits.

244. IL remonte des saumons & des truites dans l'Allier, & j'aurai occa-

sion dans la suite de décrire une pêcherie très-considérable de ces poissons, qui est établie au pont du Château dans les terres de M. le comte de Montboissier : mais de plus, il se pêche dans cette rivière, de petits poissons qu'on y nomme *tocans*. Je vais en donner la description.

245. Ce poisson, *pl. I, fig. 1, partie III*, peut, pour la grandeur & la couleur, être comparé aux harengs de bonne saison : son dos est verd d'olive, un peu plus foncé qu'aux harengs ; cette teinte s'éclaircit sur les côtés, & vers le tiers de sa circonférence elle devient changeante & brillante comme la nacre de perle : ses écailles sont fort petites, le haut de son dos est un peu voûté, sa tête est petite ; & quand la gueule est fermée, la mâchoire supérieure excède un peu l'inférieure. L'extrémité du museau A est brune, tirant au noir, & dénuée d'écailles jusqu'au haut de la tête : entre les yeux C, & l'extrémité de la mâchoire supérieure, on apperçoit deux petites ouvertures qui sont les narines. L'œil est petit, vif ; la prunelle est brune, & l'iris argenté. Les opercules des ouies sont marqués des plus vives couleurs de nacre : il a quatre branchies de chaque côté. Les ailerons, les nageoires & les lignes latérales sont semblables, & semblablement placées comme à la truite. Les écailles étant en losange, il semble, en regardant le poisson dans un certain sens, que son corps soit rayé, ce qui contribue à le rendre plus brillant. On en prend dans les eaux douces & dans les eaux salées.

246. JE crois que ce poisson qu'on nomme *tocan* au pont du Château, est appelé *jonc* en quelques autres endroits de l'Auvergne : il est plus estimé que le saumon pour sa délicatesse & son bon goût. Il est certain que ces poissons ont des dents très-fines aux deux mâchoires & sur la langue. M. de Montaudouin a vérifié expressément que ces poissons qu'on nomme *saumoneaux* à l'entrée de la Loire, ont des dents. Aucuns *tocans*, de quelque province qu'ils viennent, n'ont d'œufs dans le corps : mais on prétend que les mâles ont de la laite.

247. M. DESMARAIS, de l'Académie des sciences, a bien voulu engager M. Lavau, médecin à Clermont-Ferrand, à m'envoyer des tacons qui se pêchent dans cette province : ils me sont arrivés en assez bon état pour les faire dessiner & en faire la description que je vais rapporter.

Du tocan ou tacon de Clermont-Ferrand.

248. LONGUEUR totale AB, *pl. I, fig. 1, partie III*, 7 pouces. La mâchoire supérieure n'est presque pas plus longue que l'inférieure. Du museau A au milieu de l'œil C, 7 lignes. Largeur de l'orbite, 4 lignes. Du museau au derrière de l'opercule des ouies D, 1 pouce 4 lignes. Du museau à la

naissance E de l'aïleron du dos , 3 pouces. Largeur de cet aïleron à l'attache au corps E F , un pouce. Longueur du plus grand rayon , 11 lignes. Du museau à l'appendice charnu H , 7 pouces 2 lignes. Du museau à la naissance de l'aïleron de la queue I , 6 pouces. Longueur de l'aïleron I K de la queue , 14 lignes : il est très-fourchu. Du museau à l'articulation des nageoires branchiales L , 15 lignes. Longueur de cette nageoire , 1 pouce. Du museau à l'articulation de la nageoire ventrale M , 3 pouces 4 lignes. Longueur de cette nageoire , 10 lignes. Du museau à l'anús N , 4 pouces 4 lignes. Largeur de l'aïleron de l'anús N O à l'attache au corps , 10 lignes. Longueur du plus grand rayon , 8 lignes. Largeur verticale en C vis-à-vis l'œil , 9 lignes. Vis-à-vis le derriere des opercules en D , 15 lignes. A la naissance de l'aïleron du dos , ou vers E , 18 lignes. Vis-à-vis l'anús en N , 11 lignes. A la naissance de l'aïleron de la queue vis-à-vis I , I , 5 lignes & demie. La ligne latérale est droite.

249. LES écailles sont très-fines : elles sont d'un brun olive sur le dos , qui s'éclaircit sur les côtés , où elles paraissent argentées : elles ont sous le ventre une légère teinte jaune. On apperçoit des taches noires depuis la ligne latérale jusqu'au dos , sur-tout du côté de la tête , ainsi que sur la tête , & l'aïleron du dos. Les nageoires paraissent un peu rouges. Outre ces taches , il y en a d'assez grosses d'un rouge vif & éclatant , dont plusieurs suivent assez régulièrement les lignes latérales. De plus , il y a de distance en distance des marbrures brunes assez larges , qui forment comme des nuages , qui sont distribuées dans toute la longueur du corps , & qui ne se confondent point les unes avec les autres. Il y a une rangée de dents fines & très-pointues à la mâchoire inférieure , deux à la mâchoire supérieure , & des aspérités sur la langue.

250. LE poisson que nous venons de décrire , a beaucoup de ressemblance avec les truites par son museau , qui n'est pas aussi pointu que celui des saumons , & par les grandes taches rouges qui sont en plusieurs endroits , & sur-tout le long des lignes latérales. Je ne dois pas négliger de dire que j'ai remarqué que les taches rouges ne sont presque pas sensibles dans les petits , & qu'elles ne paraissent presque point du tout sur les très-petits poissons.

Des saumoneaux de Guienne.

251. COMME je savais qu'à Bayonne & à Bordeaux on mange beaucoup de petits poissons du genre des saumons , qui sont très-déliçats , qu'on nomme en Guienne *saumoneaux* , & que je crois être les mêmes qu'on appelle *tocans* en Auvergne , je priai M. de la Porte , commissaire général , ordonnateur de la marine , qui fait sa résidence à Bordeaux , de me marquer

si c'étaient de jeunes saumons, ou des poissons d'un autre genre. Il m'a répondu qu'on en prenait peu dans les grandes rivières, telles que la Garonne, la Dordogne & celle de Lille, qui se décharge à Libourne, quoiqu'on pêche beaucoup de saumons dans ces rivières; mais qu'on en prend quantité auprès de la source de la Nive & de l'Adour, ainsi que dans les petites rivières qui prennent leur source dans les Pyrénées.

252. Il ajoute que ces poissons ressemblent parfaitement au saumon; que n'ayant ni laites ni œufs dans le corps, il y a tout lieu de croire que ce sont de jeunes poissons destinés à devenir grands; que leur grosseur commune peut être comparée à celle des sardines, *pl. I, fig. 3, partie I*, & que leur chair est semblable à celle des saumons, excepté qu'elle est plus délicate. Tout cela semblerait indiquer que ce sont de jeunes saumons: mais ce qui empêche M. de la Porte de le penser, c'est qu'on n'en prend point de grandeur intermédiaire entre celle que nous venons d'indiquer, & les gros saumons. Cette remarque est très-judicieuse: cependant il pourrait être que les jeunes saumons qui viennent des œufs qui ont été déposés au haut des rivières, essaieraient, si-tôt qu'ils ont acquis une certaine grosseur, d'aller à la mer, où ils doivent prendre leur accroissement, & je rapporterai des observations qui tendent à éclaircir ce fait. M. de la Porte dit encore qu'on prend en Guienne un petit poisson qu'on nomme *ercan*; qu'il paraît avoir le museau moins pointu que le saumon, & on lui trouve un goût plus fin. Ces deux points distinctifs me font soupçonner que ce sont des truitelles; mais je n'en ai point vu.

Des tocanes qu'on prend dans les gaves.

253. LE terme de *gave*, pris généralement, signifie une petite rivière ou un torrent qui prend sa source dans les montagnes. Celui dont nous parlons, & auquel nous donnons particulièrement le nom de *Gave*, prend effectivement sa source dans les montagnes, & se décharge dans l'Adour, quelques lieues au-dessus de son embouchure. M. le président de Borda marque que la plus grande partie des saumons qui remontent l'Adour, quittent cette rivière pour entrer dans le Gave, où ils fraient; & pour cela la plupart gagnent jusqu'aux montagnes, où est la source de cette petite rivière.

254. LE tems de la naissance des jeunes saumons ne peut être exactement déterminé; ce qu'on fait à cet égard, dit M. de Borda, est que dès le mois de décembre on pêche dans le Gave de petits poissons qu'on nomme *tocans*. Ils sont absolument semblables aux saumons, & alors ils ont à peine deux pouces & demi de longueur; & suivant tous les pêcheurs, ils vien-

nent des œufs des faumons, qui étant entrés fort tard dans le Gave, lorsqu'ils étaient pressés de se décharger de leurs œufs, les ont déposés peu au-dessus de la nasse dont nous parlerons dans la suite. Voilà, suivant eux, l'origine des petits tocons, *pl. I, partie II, fig. 5 & 6*, qu'on pêche en décembre. Dans les mois de mars & d'avril, il paraît des tocons de 6 à 7 pouces de longueur, *pl. I, fig. 3, partie I*, ou même *pl. I, partie III, fig. 1*. Les pêcheurs les nomment *tocons de montagne*, parce qu'ils pensent qu'ils viennent de fort loin vers les montagnes, & que dans ce trajet ils ont augmenté de grosseur; car, disent-ils, quand l'air est doux, & que tout est favorable à ces jeunes poissons, ils augmentent de trois pouces de longueur en vingt ou trente jours: c'est alors qu'il en descend beaucoup; de sorte qu'il s'en rassemble quelquefois une quantité prodigieuse au-dessus des nasses, jusqu'à ce qu'il survienne des inondations qui leur permettent de franchir les nasses, de continuer leur route & de gagner la mer.

255. D'APRÈS les observations de M. de Borda, il paraît que les gros faumons remontent, avec une avidité extrême, les torrens jusqu'à leurs sources, pour y déposer leurs œufs, d'où il naît des tocons, qui ont une pareille inclination pour retourner à la mer: c'est pourquoi l'on n'en prend qu'en descendant; au contraire des gros faumons, qu'on ne prend presque qu'en montant. Ces tocons sont de bien des grosseurs différentes, suivant leur âge; ce qui varie beaucoup, parce que les femelles ne fraient pas toutes dans le même tems, & que les unes déposent leurs œufs plus haut que d'autres dans les gaves.

256. LORSQUE nous décrirons la nasse de Peyrehorade, nous ferons remarquer qu'il y a deux montées de faumons, une depuis la mi-février jusqu'en avril, & ce sont les plus gros poissons; & à l'autre qui se fait en juillet & août, presque tous les faumons qui remontent sont beaucoup moins gros que les premiers; mais ils sont plus délicats: on les nomme *garbailots*. Sont-ce des tocons de l'année précédente, qui ont pris leur accroissement à la mer, ou de grosses truites? Quelques-uns disent que ce sont des ombres-chevaliers. M. le président de Borda ne le croit pas, ni moi non plus.

257. Je terminerai les remarques de M. de Borda, par dire qu'à la nasse de Peyrehorade, soit en montant, soit en descendant, on prend des poissons du genre des faumons, depuis de fort petits qui n'ont que deux pouces de longueur, jusqu'à de fort gros qui pèsent 40 à 45 livres. A l'égard des garbailots, on n'en prend guère qui pèsent plus de 7 à 8 livres. Cet obligeant correspondant a bien voulu s'assurer par lui-même que tous les tocons ont des dents aux deux mâchoires, au palais & sur la langue: il n'en a point apperçu dans le gosier; peut-être ces petits poissons étaient-

ils trop jeunes pour qu'elles fussent sensibles. On ne prend point de tocons qui aient des œufs dans le corps.

Des tocons qu'on prend aux environs de Saint-Jean-de-Luz.

258. M. de la Courtaudiere, commissaire de la marine à Saint-Jean-de-Luz, qui m'a fourni l'occasion de le citer plusieurs fois, m'écrit qu'on ne fait aucun doute dans son département que les poissons qu'on y nomme *tocons* ne soient de petits saumons. Les pêcheurs les plus expérimentés disent que ces jeunes saumons restent à la source des rivières, ou, suivant leur expression, *vers la terre*, depuis les mois de décembre & janvier qu'ils sont nés, jusqu'aux mois d'avril & de mai suivant; qu'alors ils quittent le lieu de leur naissance pour, en descendant les rivières, se rendre à la mer, où ils acquièrent leur grandeur & leur force; puis quand ils y sont devenus grands saumons, ils rentrent dans les rivières pour frayer.

259. Au retour des tocons à la mer, les pêcheurs en prennent quelques-uns, mais en petite quantité, qui pèsent une livre ou une livre & demie. La couleur de leur chair est rouge comme celle des gros saumons. Ils en prennent une bien plus grande quantité qui ont six à sept pouces de longueur, & encore un beaucoup plus grand nombre de plus petits, entre lesquels il y en a qui n'ont que deux pouces de longueur. Ces petits tocons ont la chair moins rouge que ceux qui pèsent une livre, ou une livre & demie.

260. JE vais rapporter des observations qui font appercevoir pourquoi, à la descente des tocons, il y en a de grosseurs très-différentes. Dès les mois de décembre & de janvier, on voit des saumons qui montent par couple dans les rivières: ensuite le nombre augmente & la montée continue jusqu'au mois de mai. Il passe pour certain que les femelles déposent leurs œufs, les unes de fort bonne heure, & les autres beaucoup plus tard; car il y a des femelles qui, en entrant dans les rivières, n'ont que de très-petits œufs dans le corps; pendant que d'autres sont si pressées de faire leur ponte, qu'elles ne peuvent gagner le haut des gaves; & suivant les pêcheurs, il y en a qui ont jeté leurs œufs dans le mois de décembre, pendant que le docteur Mesplez, médecin très-attentif & exact, qui demeure à Urt, à portée de l'Adour & du Gave, assure avoir vu un saumon femelle qui avait en juillet le corps rempli de très-gros œufs. Quelque tems après la montée des gros saumons, on commence à appercevoir des tocons qui descendent: ils profitent pour cela des crues; & quoiqu'alors les eaux soient troubles, on les voit quelquefois passer par bancs ou flots comme les sardines.

261. JE crois , comme M. Mesplez , que les garbailots ne sont pas des ombres-chevaliers : j'inclinerais plutôt à les regarder comme de grosses truites. M. Mesplez dit qu'ils ont l'aileron de la queue plus échancré que les truites , & moins que les gros faumons. Après ce que nous avons dit en parlant des truites , sur les différences qu'on observe à l'échancrure de l'aileron de la queue , je ne pense pas qu'il faille s'attacher à la forme de cet aileron pour caractériser ces poissons.

Ce qu'on pense sur les tocans & faumoneaux à S. Jean-pied-de-port.

262. ON pense unanimement à S. Jean-pied-de-port , que les tocans viennent des œufs des faumons qui ont passé de la mer dans les rivières , pour y frayer vers les mois de décembre & de janvier.

263. LES faumons de différentes grosseurs remonteraient jusqu'à la source des rivières , s'ils ne rencontraient pas des obstacles qui s'opposent à leur passage , tels que sont dans la Nive les nasses du moulin de S. Jean-pied-de-port , qui sont assez élevées pour les arrêter : aussi ne trouve-t-on point de tocans au-dessus de ces nasses , pendant qu'il y en a un nombre infini au-dessous jusqu'à Comber , qui est à trois lieues de Bayonne.

264. ON prétend que les faumons femelles déposent leurs œufs dans des ruisseaux , de petits golfes , des anses , en un mot , dans des endroits où il y a peu d'eau , & que les mâles les y fécondent ; qu'il en naît des poissons qui ressemblent aux truites , excepté , que leurs nageoires & leurs ailerons sont verdâtres , & que , proportion gardée , leur corps est plus effilé. Il me semble que ces circonstances peuvent changer à mesure que les faumons deviennent plus grands.

265. ON dit de plus avoir observé qu'ils demeurent trois ans dans la rivière ; que la première année il en faut vingt pour faire une livre ; que quand ils ont deux ans il n'en faut que dix , & seulement trois ou quatre lorsqu'ils ont trois ans : c'est alors qu'ils descendent à la mer , où étant devenus faumons , ils rentrent dans les rivières pour y frayer. Je remarquerai en passant , que François Bacon prétend , je ne sais sur quel fondement , que la durée de la vie des faumons est au plus de dix ans. Ces tocans sont un manger plus délicat que les truites de même grosseur. Quelques-uns prétendent que la truite a un goût plus relevé ; mais il faut être connaisseur pour , à l'inspection , ne pas confondre ces deux poissons.

Des tocans ou faumoneaux qu'on prend dans la Semoi.

266. COMME il y a une belle pêcherie de faumons dans la Semoi , (21)

(21) Rivière des Pays-Bas , qui a sa source près de Luxembourg , & se jette dans la Meuse au-dessous de Charleville.

appartenant à l'abbaye de la Val-Dieu, j'avais prié M. Liffiore, qui en est abbé, de vouloir me donner quelques éclaircissémens sur les saumoneaux ou tocan. qu'on prend à cette pêcherie; & comme il remplit très-exactement ses engagemens quand il s'agit d'obliger, il m'écrivit au commencement de mai 1773, que la saison de leur pêche s'était écoulée & entièrement passée, sans qu'on ait pris un seul tocan dans sa pêcherie. Cela arrive quelquefois, & les pêcheurs disent que c'est quand il ne séjourne point de saumon dans la Semoi. Pour comprendre cette raison, il faut savoir que quand il survient des débordemens lors de la saison de la pêche du saumon, comme en novembre, il passe par-dessus la pêcherie beaucoup de saumons qui se rendent vers le haut de la rivière; que ces saumons déposent leurs œufs dans la Semoi; qu'ils y passent l'hiver. Le printems suivant on les prend, & les pêcheurs disent que quand il n'arrive point de débordement, comme il ne passe point de saumons au-dessus de la pêcherie, la pêche des saumoneaux, qu'ils appellent *œillons*, manque le printems suivant.

267. Si, comme le remarque M. l'abbé Liffiore, l'observation des pêcheurs est juste, il en doit résulter que les saumoneaux, tocan ou œillons doivent leur origine aux saumons, qui ayant franchi la pêcherie, ont séjourné dans la Semoi. Il lui paraît seulement singulier que des œufs étant déposés en novembre, les poissons qui en viennent puissent descendre en mars ou avril, les uns ne pesant qu'une once, d'autres cinq, même quelquefois six. Il ne me semble pas impossible qu'en six mois ils aient pris cet accroissement; au moins les petits & les autres sont peut-être plus âgés: au reste on y remarque, comme par-tout ailleurs, que les mâles ont de la laite, & que les femelles n'ont point d'œufs dans le corps. Mais ce qui paraît plus difficile à croire, c'est que les pêcheurs assurent avoir remarqué que, quand les femelles fraient, elles demeurent immobiles à l'endroit où elles font leur ponte, & qu'en moins de trois quarts-d'heure une femelle dépose sur le gravier quatre à cinq livres d'œufs.

Des saumoneaux qu'on pêche aux environs de Bâle & de Rhinfeld.

268. SACHANT qu'on pêche beaucoup de petits saumoneaux dans les rivières qui se déchargent dans le Rhin, je suis parvenu à faire passer un mémoire de questions à M. d'Artus, major d'infanterie, ingénieur en chef à Huningue, qui a bien voulu me répondre ce qui suit.

269. APRÈS avoir fait les recherches les plus exactes sur la nature des saumoneaux, & consulté les pêcheurs les plus éclairés & les plus expérimentés, je crois devoir abandonner l'opinion où j'étais, qu'ils font une espèce par-

ticuliere & différente des faumons. Suivant ces pêcheurs riverains, il est constant que, vers la fin de novembre, les faumons femelles viennent jeter leurs œufs dans des especes de fosses qu'elles creusent à dessein à l'embouchure de la Veissen, & que les faumons mâles les fécondent en les arrosant de leur laitance; que la chaleur du printems les fait éclore, & qu'alors cette partie de la riviere foisonne de faumoneaux ou petits faumons. Ce fait a été observé par plusieurs personnes dignes de foi, & je l'ai, dit M. Artus, vérifié moi-même autant qu'il m'a été possible.

270. ON remarque que les femelles de ces faumoneaux n'ont point d'œufs dans le corps, & que les mâles ont de la laitance. Il y en a, comme nous l'avons dit, qui prétendent que ces petits mâles fraient avec les femelles adultes. M. d'Artus ne paraît pas en être persuadé; mais il dit que si cela est, il faut que le sexe soit plus tardif pour les femelles que pour les mâles.

271. L'INSTINCT engage les faumoneaux à retourner à la mer, où ils prennent leur croissance, & ils reviennent dans les rivières pour travailler à leur propagation. Plusieurs même prétendent qu'ils rentrent dans les mêmes rivières où ils ont pris naissance. Sur ce que j'avais demandé pourquoi tous ces poissons sont à peu près d'une même grandeur, on m'a répondu que c'était parce qu'ils ne se mettent pas en route pour gagner la mer, avant d'avoir acquis une grosseur un peu considérable. Cependant, dit M. d'Artus, quelques-uns prennent un certain accroissement dans nos rivières, puisqu'on en mange à Basle & à Rhinfeld, qui pèsent une livre & plus. Reste à savoir pourquoi on n'en prend point sur leur route depuis Basle jusqu'à l'embouchure du Rhin, ou dans les différentes rivières qui se rendent dans ce fleuve; mais ils ne retournent point à la mer par bandes, & ils peuvent d'autant plus échapper aux pièges que leur tendent les pêcheurs, qu'on a remarqué qu'ils nagent volontiers près du fond & entre les cailloux. Malgré cela, M. d'Artus n'est pas convaincu qu'on ne prenne pas des faumoneaux à leur retour à la mer: il a bien voulu m'envoyer de ces faumoneaux, ce qui m'a mis à portée d'en faire la description suivante.

272. LE poisson que je vais décrire, qui était d'une grandeur moyenne, avait six pouces de longueur totale: depuis le bout du museau jusqu'au centre de l'œil, six lignes: de l'extrémité du museau au derrière des opercules des ouies, 14 lignes: jusqu'au commencement de l'aileron du dos, 2. pouces 3 lignes: largeur de cet aileron à son attache au corps, 8 lignes: longueur du plus long rayon, 7 à 8 lignes: du museau à l'appendice muqueux, 4 pouces: toujours du museau à la naissance de l'aileron de la queue, 5 pouces: longueur de cet aileron, un pouce; il est très-fourchu: du mu-

seau à l'articulation des nageoires branchiales, 11 lignes; elles ont près de 9 lignes de longueur: du museau aux nageoires du ventre, 2 pouces 8 lignes; leur longueur est de 7 lignes: du museau à la naissance de l'aïleron de derrière l'anus, 3 pouces 6 lignes. La mâchoire inférieure est garnie d'un rang de dents fines, pointues & crochues vers le dedans: il y en a deux rangées à la mâchoire supérieure, & 8 dents sur la langue, distribuées en deux rangées. Les écailles de ce poisson sont argentées avec des reflets bleus: le bleu est plus foncé au dos mêlé de gris brun: les lignes latérales sont droites.

273. ON voit par cette description faite sur les poissons qui m'ont été envoyés par M. d'Artus, que ces saumoneaux sont les mêmes poissons qu'on nomme *tocans* à Bayonne & en Auvergne; que les uns, ainsi que les autres, ressemblent beaucoup aux saumons. Il est donc assez probable que ce sont de jeunes saumons, avec lesquels on prend peut-être des poissons de même genre, qui sont, par exemple, des truitelles; car ces saumoneaux n'avaient point de taches rouges, comme ceux de Clermont-Ferrand.

274. D'APRÈS ce que nous venons de rapporter, on voit que les pêcheurs, & ceux qui sont à portée d'examiner de près les poissons qui nous occupent, pensent que les petits poissons qu'on nomme ici *tocans*, ailleurs *saumoneaux*, sont de jeunes saumons de différens âges, qui par instinct retournent à la mer pour y acquérir leur grosseur.

275. QUELQUES auteurs leur ont donné différens noms, appellant les plus petits *digitales*, qui ont la chair molle & pâteuse: les *salares*, qui sont un peu plus gros, sont un meilleur manger; les *sariones*, qui sont encore plus gros & estimés les meilleurs de tous; enfin les *salmones*, ou vrais & gros saumons. Mais, comme je l'ai déjà dit, il est probable qu'entre ces petits poissons, qu'on nomme ici *tocans*, là *saumoneaux*, il y ait de jeunes saumons & de jeunes truites.

Des saumoneaux du Loiret.

276. LE Loiret est une rivière d'eau très-vive, qui prend son origine à deux lieues au-dessus de son embouchure dans la Loire, près d'Olivet, à un endroit qu'on nomme *la Source*. Il est si rare qu'on y prenne des saumons, qu'on peut dire que ce poisson n'y entre qu'accidentellement; mais on y prend de petits poissons du genre des saumons, qu'on nomme *saumoneaux*. Communément on les vend avec la blanchaille. Sont-ce de jeunes saumons ou de petites truites, ou des poissons d'un genre particulier? Pour mettre le lecteur en état de décider sur ce point, je vais rapporter la description d'un de ces poissons, qui m'a été fournie par un savant très-exact, qui demeure à portée de cette rivière.

277. LE poisson dont il s'agit, qui est un des plus gros de son espece, avait de longueur totale 11 pouces & demi : sa largeur perpendiculaire, à l'endroit le plus gros, était d'un pouce : le corps en général était arrondi, & le dos fort charnu. Il y avait treize lignes de distance de l'extrémité du museau au derriere de l'opercule des ouies, qui étaient un peu anguleuses & flexibles.

278. L'ŒIL paraissait un peu ovale, & le grand diametre de l'orbite était de 3 à 3 lignes & demie, étant mesuré verticalement; & dans le sens horizontal, il s'en fallait près d'une ligne qu'il ne fût aussi large; la prunelle était noire & petite : l'iris, qui faisait la plus grande partie de l'œil, était doré : les yeux étaient placés à peu près à égale distance de l'extrémité du museau & du derriere des opercules des ouies : au-dessus de la tête il y avait à peu près 4 lignes de distance d'un œil à l'autre. Le derriere de la tête, ou la nuque, paraissait séparé du dos par une bosse; entre les yeux on appercevait deux sillons fort sensibles, ce qu'on remarque de même à d'autres poissons de cette classe, sur-tout quand ils se sont un peu deséchés : entre les yeux & le museau étaient les ouvertures des narines.

279. LE museau se terminait en pointe obtuse, la mâchoire supérieure excédait un peu l'inférieure; les levres n'étaient point épaisses, quoique les joues parussent charnues. Les deux mâchoires étaient garnies de dents fines, aiguës, & ferrées les unes contre les autres. La langue était blanche, comme cartilagineuse, creusée en gouttiere obtuse à son extrémité, & flexible du côté de sa racine. Les mâchoires étant écartées, l'ouverture de la gueule pouvait être de six lignes : la gorge & la poitrine occupaient ensemble un espace d'un pouce & demi de longueur sur environ six lignes de largeur.

280. SUR le dos, à neuf lignes de la naissance de l'aileron de la queue, était un appendice entièrement charnu, qui n'avait point de rayons : il était brun, opaque, haut de deux lignes & demie, n'ayant pas tout-à-fait une ligne de largeur à sa base : quinze lignes en avant était un vrai aileron à peu près triangulaire; il était formé de treize rayons flexibles, dont le plus long avait huit lignes & le plus court quatre à cinq : la base de cet aileron avait sept lignes de largeur, & à son bord supérieur entre huit & neuf.

281. DERRIERE chaque ouie, un peu vers le bas, était de chaque côté une nageoire d'un jaune obscur, ayant à son extrémité une tache brune : elles étaient taillées en pointe, & avaient neuf lignes de longueur : leur plus grande largeur était de huit lignes; elles étaient composées de treize rayons déliés & flexibles : sous le ventre, & à seize lignes plus vers la queue, étaient deux autres nageoires qui se touchaient presque par leurs articulations :
elles

elles se terminaient en pointe : leur longueur était de huit lignes , & leur plus grande largeur de six ; elles étaient formées de neuf rayons : leur couleur était jaune claire.

282. A un pouce de distance de ces nageoires, en allant vers la queue, se trouvait l'anais, qui est saillant : immédiatement derrière on apercevait un aileron d'un jaune très-clair, ayant quelques reflets dorés : il était composé de dix rayons, dont les plus longs avaient sept lignes de longueur, & les plus courts trois. L'aileron de la queue, qui était à peu près de la même couleur que celui de derrière l'anais, était bordé de brun, long d'un pouce par les côtés, large de six lignes à sa naissance & d'un pouce à son extrémité : il était fort échancré ; de sorte que les rayons du milieu n'avaient presque que quatre lignes de longueur. Il était difficile de compter les rayons qui étaient fort déliés : cependant il paraissait en avoir à peu près vingt-huit.

283. Les écailles étaient petites & fort minces, mais très-brillantes, avec des reflets argentés & dorés, entre lesquelles on apercevait çà & là de larges marbrures bleuâtres : le dessous de la gorge & du ventre était blanc mat. On apercevait sur le dos, sur-tout entre les deux ailerons, une teinte violette, qui perçait à travers les couleurs dont nous venons de parler, depuis le premier aileron jusqu'au museau, ainsi que depuis l'appendice muqueux jusqu'à la queue. Le dessus du dos paraissait olive clair, avec de larges marbrures plus ou moins foncées.

284. Les lignes latérales qui s'étendaient en ligne droite depuis le derrière des ouies jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue, aboutissaient à une espèce de bourrelet charnu, pointillé d'or. Cette ligne, qui est saillante & plus claire que le reste, était de distance en distance marquée de taches rouges irrégulièrement distribuées. Ce poisson, quoique petit, avait l'ovaire très-rempli d'œufs, qui formaient une masse de quatorze lignes de longueur sur trois de largeur à l'endroit où elle avait le plus d'étendue.

285. ON voit, par la description que nous venons de rapporter, que les poissons qu'on prend dans le Loiret sont du genre des faumons ; mais sont-ce de jeunes faumons, des truites, des tocans, ou des ombres ? C'est ce qu'il n'est pas aisé de décider : la circonstance des œufs qu'ils ont dans le corps semble annoncer que ce sont des poissons parvenus à peu près à leur grosseur, & non pas des faumonneaux. Cette même circonstance établit une différence d'avec les tocans d'Auvergne & de la Guienne ; car ceux-ci n'ont point d'œufs. Ce pourrait être de petits ombres fluviatiles ; mais la petitesse des écailles ne l'annonce pas : la circonstance des taches rouges me porte à croire que ce sont de petites truites : au moins il semble qu'ils en approchent plus que des autres poissons de cette famille. On

prend ces petits poissons pèle-mêle avec les autres poissons d'eau douce, qui sont abondans dans le Loiret.

CHAPITRE VI.

De l'éperlan. Eperlanus omnium fere autorum. (22) Salmo omnium minimus.

286. **L'ÉPERLAN**, suivant le caractère que j'ai choisi pour les poissons de la classe des saumons, doit être compris dans cette famille, puisqu'il a un même nombre d'ailerons & de nageoires semblablement placés, avec un petit appendice muqueux situé sur le dos entre l'aileron du milieu du corps & la naissance de celui de la queue : ainsi les éperlans sont, comme les saumons & les truites, des poissons monoptérygiens avec appendice, & cet appendice distingue les éperlans de plusieurs petits poissons que, dans plusieurs provinces, on nomme mal-à-propos *éperlan* : de ce genre est l'able, un petit poisson blanc qu'on prend au haut de la Seine, & qu'on nomme *éperlan d'eau-douce* ; le grasdos, qu'on prend à Cancale, suivant ce que m'a marqué M. Guillet, commissaire de la marine à Saint-Malo, & le prestre ou prestre de Bretagne, &c. Le vrai éperlan est donc de la famille des saumons, & peut être nommé *salmo* : on pourrait improuver la désignation de ce poisson par *omnium minimus*, vu qu'on prend des tocans & des saumoneaux qui ne sont pas plus grands que les éperlans ; mais ces poissons sont fort jeunes, & ne sont point encore parvenus à leur grandeur, puisqu'aucun n'a d'œufs dans le corps ; au lieu que l'éperlan est un poisson formé & parvenu à son état de perfection, puisqu'il a lait & œufs, qu'il fraie & produit des poissons de son espèce. Il doit certainement y avoir des éperlans à la mer, puisqu'il est sûr que ces petits poissons passent de l'eau salée dans les rivières. Belon dit même qu'il y a une espèce d'éperlan qui reste dans l'eau salée, sans jamais entrer dans les rivières. Je ne suis point certain de l'existence de ces deux sortes d'éperlans, mais bien qu'il y en a à la mer, non-seulement pour les raisons que je viens de rapporter, mais encore parce que M. le Testu, trésorier des invalides de la marine à Dieppe, m'en a envoyé qui avaient été pris dans un parc au bord de la mer : je les ai trouvés tout-à-fait semblables à ceux qu'on pêche dans la Seine.

(22) En allemand *spiering*, ou *ste-aal-raupe*.

ARTICLE PREMIER.

Des éperlans en général.

287. Tous les éperlans qu'on prend à l'embouchure de la Seine, ont une forme constante & semblable à celle que nous en allons donner, à l'exception de quelques-uns que les pêcheurs trouvent plus courts & plus ronds, & qu'ils appellent *éperlans mâles*, parce qu'ordinairement ils se trouvent laités : cependant entre les éperlans qu'on prend à l'entrée de la Seine, & que j'ai été à portée d'examiner, il y en avait de laités & d'œuvés, & je n'ai point remarqué que les uns fussent plus courts que les autres. Néanmoins c'est une remarque que les pêcheurs de l'embouchure de la Seine ont faite à M. le comte de Nogué, qui a au bord de la Seine & près de son embouchure la terre de la Meilleraye, où l'on prend beaucoup d'excellens éperlans.

288. LE vrai éperlan dont il s'agit présentement, est donc, comme je l'ai dit plus haut, un petit poisson du genre des saumons, non-seulement à cause de sa forme extérieure, mais encore par l'inclination qu'il a de passer de la mer dans les rivières. Je ne sache pas de rivière en France où ce poisson soit aussi abondant qu'à l'embouchure de la Seine ; c'est pourquoi ce sera de ceux qu'on y pêche, dont je me propose de donner la description : je dis de l'embouchure de la Seine, car ils se tiennent dans la partie de ce fleuve où la marée se fait sentir : on n'y en prend point au-dessus du Pont-de-l'Arche ; & ceux qu'on prend au-dessous, sont dans l'eau salée de haute mer, & dans l'eau douce à la mer basse. M. Viger m'a écrit qu'on en prenait peu à l'entrée de la rivière d'Orne (23), mais qu'ils y sont excellens. On dit qu'on pêche beaucoup d'éperlans en Hollande, sur-tout dans l'Y & le Zuiderzée, & en Angleterre à l'entrée de la Tamise. Mais je n'ai point vu de ces poissons, & je n'oserais assurer que ce soient de vrais éperlans.

289. LAISSONS à part les petites incertitudes qui peuvent se trouver au sujet des endroits où l'on prend de vrais éperlans, & que nous essaierons d'éclaircir dans la suite. Ceux dont nous nous occupons, remontent par bouillons à l'embouchure de la Seine, où ils se tiennent dans l'eau saumâtre : on en pêche à Tancarville, village sur la Seine, à sept lieues du Havre, ainsi qu'à Quillebeuf ; mais ils ne sont pas aussi estimés que ceux de Caudebec, de la Meilleraye, de Jumiege, &c. Ceux qu'on prend auprès de Rouen, sont toujours à meilleur marché que ceux des endroits que nous venons de nommer, parce qu'on ne les trouve pas aussi bons.

(23) Rivière de France en Normandie, qui se jette dans la mer au-dessous de la ville de Caen.

290. IL passe pour constant qu'il y a deux saisons pour la montée des éperlans , & dans lesquelles on en fait la pêche : l'une commence à la Saint-Michel , & finit à la Toussaint ; l'autre à la Chandeleur , & finit avant le 15 avril. On ne veut désigner par-là que les saisons où ces poissons se trouvent en plus grande abondance ; car on en prend quelques-uns dans les saisons intermédiaires , & il me paraîtrait plus exact de dire que les deux saisons sont vers les équinoxes , savoir en mars & avril , puis en septembre & octobre : la première est la plus abondante , sur-tout quand l'eau est forte & trouble ; mais ceux de la seconde saison passent pour être plus charnus & meilleurs. En général, les éperlans sont bons depuis l'équinoxe d'automne jusqu'à pâque ; alors ils sont pleins de lait & d'œufs. Ceux qui viennent ensuite ayant frayé , sont vuides & maigres ; on les compare aux harengs gais , & ils ne sont pas estimés.

Description de l'éperlan de la Seine.

291. ON prend à l'embouchure de la Seine des éperlans de différente grandeur. Les uns , *pl. II, fig. 2* , n'ont que trois ou quatre pouces de longueur totale A B ; d'autres ont cinq ou six pouces de A en B , *fig. 1*. On dit qu'on en prend , mais très-rarement , qui ont jusqu'à neuf ou dix pouces. Comme il est plus commun d'en prendre de six pouces , c'est un de cette taille que nous allons décrire.

292. CES petits poissons ayant lait & œufs , paraissent être parvenus à leur grandeur , ce qui les distingue incontestablement des tocan.

293. LEURS écailles sont argentées , ayant des reflets & des couleurs variées comme la nacre de perle. Le dos , qui est aussi de couleur changeante , est d'un bleu verdâtre , mêlé d'un peu de brun. On prétend que le nom d'*éperlan* lui vient de ce qu'il a les couleurs des perles orientales. Les côtés sont plus purement argentés , & au-dessous de la gorge & du ventre ils sont blanc mat. Ces écailles sont assez grandes , fort minces , très-peu adhérentes à la peau ; & quand on les a ôtées , la peau qui est dessous , paraît encore argentée , avec des couleurs changeantes , à peu près comme s'ils avaient leurs écailles.

294. LA tête , qui a environ quinze lignes depuis le bout du museau A , *figure première* , jusques derrière l'opercule des ouies D , forme , quand la gueule est fermée , un coin qui n'est pas fort obtus , ayant en petit une forme très-approchante de celle des saumons : elle est aplatie , & relevée de quelques bosses. Le museau A est arrondi , marqué d'une tache brune : la gueule n'est pas grande : quand les mâchoires sont rapprochées , la fente pa-

rait s'incliner un peu vers le bas, & la mâchoire d'en-bas est un peu plus longue que la supérieure; l'une & l'autre sont garnies de dents fines & fort pointues: la langue est épaisse; elle paraît comme double, & elle m'a semblé chargée d'aspérités. Les yeux C sont assez grands, eu égard à la taille du poisson: ils sont ronds, fort élevés sur la tête, & point faillans. A un éperlan de six pouces à six pouces & demi de longueur totale, il y a du bout du museau A au centre de l'œil C, six lignes. Au derrière de l'opercule des ouies D qui termine la tête, quinze lignes.

295. DEPUIS cet endroit D jusqu'à l'extrémité du corps L, on aperçoit la ligne latérale qui est argentée & droite, partageant l'épaisseur verticale du poisson à peu près en deux parties égales.

296. VERS le milieu du dos, à deux pouces six lignes du museau, est un aileron E, formé de douze à quatorze rayons, dont le plus long E G a douze lignes: la largeur E F de cet aileron à son attache au corps, est de six lignes. En allant vers la queue, à quatre pouces deux lignes du museau, est le petit appendice muqueux H, qui est fort mince. Quand il y a quelque tems que le poisson est tiré de l'eau, cet aileron se couche sur le dos, & s'y attache; de sorte que, pour l'apercevoir, il faut le relever avec la pointe d'une épingle. La naissance de l'aileron de la queue est à quatre pouces neuf lignes du museau; & les plus longs rayons, IK, NK, ont un pouce de longueur: le plus court L B a six lignes; ainsi cet aileron est très-fourchu: il est brun, & formé à peu près par vingt rayons branchus. Comme ils sont très-déliés, on a peine à les compter exactement.

297. L'ANUS M est environ à trois pouces sept lignes du museau. Immédiatement derrière est un aileron MN qui, à son attache au corps, a huit ou neuf lignes de longueur, & est formé d'un pareil nombre de rayons branchus. De chaque côté, derrière les ouies, est une nageoire dont l'articulation O est à quinze lignes du museau: elle se termine en pointe. Le plus grand rayon OP a neuf lignes de longueur: elles sont formées chacune de sept à huit rayons branchus si déliés, qu'on ne peut guère les compter exactement. Sous le ventre, à deux pouces six lignes du museau, sont encore deux nageoires dont les articulations sont très-près l'une de l'autre: elles se terminent en pointe. Le plus long rayon QR a neuf lignes de long: elles sont formées de neuf à dix rayons. Les ailerons, ainsi que les nageoires, ont à leur attache au corps une légère teinte de rouge.

298. APRÈS avoir donné la dimension de l'éperlan suivant sa longueur, il faut le considérer suivant sa largeur & son épaisseur. La largeur perpendiculaire du poisson en C S, vis-à-vis le centre de l'œil, est de six lignes; le diamètre de l'œil de 3 lignes. La largeur perpendiculaire en TO, vis-à-vis l'articulation de la nageoire branchiale O, est de neuf lignes.

299. Vis-à-vis l'anus H M de 9 lignes , & à la naissance de l'aileton de la queue en IN de 3 lignes & demie : ce poisson étant opposé au jour , paraît transparent.

300. L'ÉPERLAN est un fort bon poisson ; on le sert sur les meilleures tables : comme il n'a point de fiel , on ne le vuide point , & on peut le manger en entier sans être incommodé des arêtes : on lui trouve une odeur agréable , que l'on compare à celle de la violette , ce qui a fait dire à Belon qu'il conviendrait de l'appeller *viola*. On trouvera ailleurs la façon de le pêcher. (24)

C H A P I T R E VII.

De plusieurs autres poissons du genre des saumons.

301. QUOIQUE j'aie prévenu que mon intention n'était point de faire une ichtyologie complete , & que je m'étois proposé de ne parler que des poissons que j'ai vus , ou dont , avec le secours de mes correspondans , j'ai pu prendre une connaissance exacte , je vais néanmoins dire quelque chose de plusieurs poissons du genre des saumons , que j'avoue n'avoir point vus , & dont je ne parle que d'après les auteurs ; peut-être que par les courtes descriptions que je vais en donner , ceux qui sont à portée d'examiner des poissons de cette classe , pourront les rapporter à quelques espèces connues en France sous d'autres dénominations : mais à l'égard de ces poissons qui ne se trouvent pas dans nos parages & nos rivières , je serai fort succinct.

A R T I C L E P R E M I E R.

Du thymale , ou themero , de Belon.

302. IL me semble que c'est avec grande raison que Willughby pense que le thymale est un ombre ; au moins cela me paraît très-vraisemblable , d'après la description qu'en donne cet auteur : car quelque perquisition que j'aie pu faire , je n'ai pu me procurer un poisson qui fût connu sous le nom de *thymale*. M. de la Tourrette & M. Mallet m'assurent qu'on ne le connaît ni à Geneve ni à Lausanne : cependant , comme on dit que

(24) L'éperlan a beaucoup de ressemblance avec de petits merlans , sa chair est transparente , il est de très-facile digestion , il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

ce poisson est commun en Angleterre ainsi qu'en Allemagne, & que Willughby en donne une description très-détaillée, je vais la rapporter. Peut-être fera-t-elle connaître ce poisson en France, où probablement on lui donne un autre nom.

303. IL est plus alongé & plus comprimé que la truite; son ventre est applati: il pèse ordinairement une demi-livre: son dos est d'un verd obscur, & les côtés verd-de-mer ou argenté. Les écailles, par leur assemblage, forment des lignes paralleles qui paraissent d'une couleur plus foncée: elles s'étendent de toute la longueur du poisson. La forme des écailles qui approchent du losange, contribuent à rendre les raies dont nous parlons plus sensibles: les lignes latérales sont plus rapprochées du dos que du ventre. On voit sur son corps des taches brunes, irrégulieres par leur forme, leur position & leur couleur: ordinairement on n'en apperçoit point du côté de la queue.

304. IL a sur le dos un aileron plus près de la tête que de la queue, qui a 21 ou 22 nervures: la premiere est la plus courte; les suivantes augmentent peu à peu de longueur jusqu'à la cinquieme. Les bords de cet aileron sont d'un beau rouge: le reste est bleuâtre & purpurin; à quelques-uns, il est marqué de taches qui forment comme un échiquier: entre cet aileron & la naissance de celui de la queue, est un petit appendice cartilagineux qui caractérise les poissons de la classe des saumons. L'aileron de la queue est fourchu.

305. L'ANUS est à un quart de la longueur du poisson à compter du côté de la queue. Il y a derriere, un aileron d'un bleu pâle, formé de treize nervures. La premiere & la seconde sont les plus considérables.

306. LA tête de ce poisson est petite; ses yeux sont saillans; leur iris est argenté & de couleur changeante; la gueule de médiocre grandeur; & la mâchoire supérieure est plus longue que l'inférieure. Les bords des mâchoires sont hérissés d'aspérités, ainsi que deux cartilages qui sont au palais: il n'y en a point sur la langue. Il y a quatre branchies de chaque côté. Derriere, & au-dessous des opercules des ouies, il y a de chaque côté une nageoire formée d'environ seize rayons, dont le second est le plus long. Sous le ventre, vers la moitié de la longueur du poisson, il y a deux autres nageoires formées chacune d'environ dix rayons: elles ont une légère teinte rouge & bleu changeant.

307. A l'égard des parties intérieures, elles ressemblent fort à celles des autres poissons de cette même famille: le pylore est accompagné de beaucoup d'appendices vermiculaires: les intestins ont peu de circonvolutions; la vésicule du fiel est grande; le foie est de médiocre grosseur; la vessie pneumatique est membraneuse & peu adhérente à l'épine. On a pré-

tendu qu'il sentait le thym, ce qui l'a fait nommer *thymale*. Ceux qui ont parlé de ce poisson, conviennent assez généralement qu'il a une odeur agréable, mais qui n'a pas de rapport au thym : il est fort estimé sur les bonnes tables. Il se nourrit d'insectes comme les truites. (25)

308. SUIVANT cette description, que nous rapportons d'après Willughby, on voit que le thymale ressemble, par toutes les parties essentielles, aux petites truites, ou au moins à l'ombre d'Auvergne, comme le pense Willughby ; car les petites différences de couleurs peuvent être réputées de simples variétés, d'autant que Gesner regarde comme le thymale un poisson que Rondelet & Belon nomment *ombre fluviatile*. Suivant la description que donnent ces auteurs, il ressemble entièrement à la truite, excepté seulement que l'ombre dont ils parlent n'a point d'aspérités aux mâchoires, qu'il a la tête plus alongée que la truite, néanmoins la gueule plus petite & le museau plus obtus, ce qui ne cadre gueres avec une tête alongée : ils prétendent qu'il vit de vase & de sable, qui étant nuancé & de couleur d'or, a fait dire qu'il se nourrissait de paillettes de ce métal. Belon dit que sa chair est délicate & de bon goût : d'autres prétendent qu'elle est blanche & sèche.

309. LA seule chose qui paraît essentiellement différente de l'ombre d'Auvergne, est que cet ombre a des dents ; au lieu qu'on dit que le thymale n'a que des aspérités dans la gueule : mais les aspérités sont de petites dents. Les auteurs parlent de plusieurs poissons de la famille des saumons ou des truites, qu'ils disent être sans dents ; mais ayant examiné avec soin tous ceux que nous avons pu nous procurer, nous leur avons trouvé des dents quelquefois si petites, qu'elles ne formaient que des aspérités ; & suivant la description de Willughby, le bord des mâchoires en est hérissé, ainsi que le palais.

A R T I C L E I I.

Du lavaret. Lavaretus *Bellonii* & aliorum autorum. Salmo lavaretus. Corregonus maxilla superiore longiore, dentibus vix conspicuis. Albula nobilis.

310. J'AI encore été moins à portée de connaître ce poisson que le thymale : j'ai cru d'abord que c'était un petit poisson très-bon à manger, qu'on prend dans le lac de Garde, & qu'on m'a envoyé d'Italie pour une sardine d'eau douce : en ce cas il ne faudrait pas le comprendre dans la famille des

(25) Les Allemands n'ont point de terme particulier pour désigner cette espèce de poisson. Ils disent que c'est une espèce de truite qui a une odeur approchant à celle du thym.

saumons;

saumons; car je n'y ai point apperçu le petit appendice muqueux, qui, suivant moi & bien des auteurs, caractérise les poissons de cette famille.

311. M. de la Tourrette m'écrit que ce poisson est bien plus rare, plus estimé & plus délicat que le petit ombre; qu'il s'en trouve dans le nord, en Suisse, dans le lac d'Aiguebelle, dans celui de Geneve, & en France dans celui du Bourget. Il ajoute qu'il se corrompt très-aisément, ce qui fait qu'on n'en transporte guere à Lyon, d'autant qu'on le pêche dans le mois d'août & de septembre, lorsqu'il fait fort chaud: c'est, suivant lui, un poisson de passage, comme le *ferra* de Geneve, qu'on regarde comme une variété du lavaret: il est communément plus gros que l'ombre fluviatile; néanmoins les plus gros ne passent pas deux livres, ce qui me prouve que ce n'est pas le petit poisson qu'on m'a envoyé du lac de Garde, puisqu'il n'était pas plus gros qu'une sardine, & que M. Fougeroux, qui en a mangé sur le lieu, dit que c'est leur commune grosseur.

312. RONDELET parle d'une espece de lavaret qu'il nomme *besole*, qui, suivant lui, se trouve dans le lac de Geneve. Artédi le regarde comme une variété du vrai lavaret: mais MM. Bonnet & Mallet ne m'en ont point parlé, & m'ont même assuré que le nom de *lavaret* n'était point connu à Geneve.

313. M. de la Tourrette ayant reçu une réponse à des questions qu'il avait faites à ce sujet, me marque qu'on trouve dans le lac de Geneve, trois poissons qui ressemblent au lavaret du lac du Bourget en Savoie: le premier se nomme *ferra*; on le pêche dans le mois de mai jusqu'en automne exclusivement sur les bancs du lac, lorsque ces poissons sortent des endroits profonds pour frayer; c'est, dit-on, celui qu'on connaît à Geneve sous le nom de *ferra du travers*, parce que le banc sur lequel on le pêche principalement, traverse le lac dans toute sa largeur à une demi-lieue au-dessus de la ville. Son poids varie depuis une livre jusqu'à cinq; il est très-estimé.

314. LA seconde espece, appelée simplement *ferra* ou *besula*, est plus petite: on la pêche dans tout le lac & dans la même saison que l'autre, à laquelle elle ressemble parfaitement; c'est une variété qu'on ne distingue qu'au goût, ce qui fait croire aux pêcheurs que c'est le même poisson plus jeune. On croit à Geneve que c'est le même poisson qu'on nomme *lavaret* dans le lac de Bunzel: il ne pèse qu'une livre ou deux.

315. LA troisieme espece se nomme *gravans*: ce poisson est plus aplati, plus alongé que les précédens; il est mou & fade: on en fait peu de cas. On les pêche l'hiver sur les bords du lac, où ils viennent frayer. Leur poids n'excede pas une livre.

316. VOILA tout ce que je peux dire de poissons que je n'ai jamais vus.

& que je n'ai pas pu me procurer. J'invite à joindre à ce que je viens de dire du thymale, ce qui est rapporté à l'article où j'ai parlé des truites du lac de Genève.

A R T I C L E I I I.

Du carpion. Carpio lacus Benaci.

317. QUELQUES-UNS ont appelé *cyprinus* cet excellent poisson, qu'il ne faut pas confondre avec la carpe; comme je ne l'ai point vu, tout ce que j'en rapporterai fera d'après les auteurs.

318. LE carpion n'est pas un gros poisson; il ressemble à la truite par le nombre & la position des ailerons & des nageoires: il a sur le dos le petit appendice cartilagineux qui caractérise la famille des saumons: il ressemble encore aux truites par les écailles, qui sont petites; par sa couleur qui est brune sur le dos, & argentée sur les côtés, chargée de mouchetures noires, rousses ou d'autres couleurs: il a des dents au bord des mâchoires, au palais & sur la langue; ainsi c'est une truite qui a communément un pied de longueur: son corps est plus large que les autres espèces de truites: sa tête paraît menue, ce qui est commun aux poissons qui sont gras, & dont le corps est gros: son dos est un peu arqué, & l'on dit que sa forme approche de celle du barbeau. D'après cette courte description ou cette notice, il y a apparence que ce poisson ressemble à la truite gardonnière de la Touvre dont nous avons parlé, & que nous avons dit être d'une bonté supérieure à toutes les autres.

319. LE carpion se trouve dans le Danube & en plusieurs endroits, principalement dans le lac de Garde. Il y a une saison où l'on en prend plus que dans les autres. Quand les pêcheurs en ont pris abondamment, ils en conservent en vie dans des réservoirs de bois, qu'ils construisent au bord de l'eau; & lorsqu'ils s'aperçoivent qu'ils maigrissent, ils en font cuire, & les assaisonnent avec du vinaigre, du sel & des épices; au moyen de quoi ils transportent fort loin ce poisson, qu'ils estiment beaucoup.

320. ON pêche dans le Rhône & dans la Saône un poisson qu'on y nomme *carpeau*, qu'on dit être excellent & préférable à tous les autres poissons qu'on mange à Lyon: il est fort rare. Je ne l'ai point vu, ainsi je ne fais pas s'il a quelque rapport avec le carpion d'Italie.

A R T I C L E I V.

De la truite d'Autriche, appelée, huch. Trutta fluviatilis, huch germanis dicta. Salmo oblongus maculis rubris, nigris aut obscure flavescens.

321. CE poisson que je n'ai point vu, & dont je ne parle que d'après les

auteurs, est fort estimé en Autriche. Celui que Willughby décrit, avait 26 pouces de long ; il y en a de plus grands : il était large de trois pouces vers les nageoires des ouies : depuis le bout de la mâchoire supérieure jusqu'au premier aileron du dos, il y avait onze pouces, & jusqu'à l'appendice charnu 18 pouces 6 lignes : jusqu'aux nageoires branchiales, partant toujours du même endroit, 5 pouces 6 lignes ; jusqu'aux ventrales 14 pouces ; jusqu'à l'anus 17 pouces 3 lignes : l'aileron du dos avait 11 ou 13 rayons ; les nageoires branchiales chacune 18 ; les nageoires du ventre 10 : l'aileron de derrière l'anus plus de 11. Les écailles étaient petites. Le dos était chargé de beaucoup de taches noires : il y en avait aussi quelques-unes au-dessous de la ligne latérale : les côtés, les ailerons, ainsi que les nageoires, étaient teintes de rouge. Les petits poissons sont plus blanchâtres que les gros ; cependant ils ont des taches noires quelquefois assez grandes. On ne sent point de dents au palais comme à d'autres espèces de truites ; mais celle que nous décrivons en avait aux mâchoires & sur la langue. On comptait quatre branchies de chaque côté.

322. ON voit que cette espèce de truite diffère très-peu des nôtres, si ce n'est qu'elle est plus longue relativement à sa grosseur, & qu'on ne parle que de taches noires ; enfin qu'excepté les nageoires des ouies & l'aileron de la queue, les autres, suivant Gessner, sont jaunes obscures, chargées de taches, les unes noires, les autres jaunes. Comme nos truites ont une partie de ces caractères, je crois qu'on peut se dispenser d'en faire une espèce particulière.

A R T I C L E V.

Du saumon gris ou cendré. Salmo cinereus aut griseus. Salmo maculis cinereis, cauda extremo æquali.

323. SUIVANT les notes de Willughby, ce poisson est à peu près de la grosseur des autres saumons ; mais il est plus large & plus épais, ce qui indique un poisson bien en chair & gras : sa chair est plus délicate que celle du saumon, même que celle de la truite saumonée, ce qui augmente son prix. On dit que ce poisson est peu connu, & qu'on n'en prend pas beaucoup : 1°. parce qu'il passe avec une grande vitesse de la mer dans les rivières ; 2°. parce qu'étant très-vif, il s'échappe des pièges qu'on lui tend ; 3°. parce qu'il ne mord point aux hameçons : tous ces caractères conviennent aux saumons qui sont en bonne santé. 4°. Il ne remonte dans les rivières que dans le mois d'août, au lieu que les saumons y entrent pendant tout le printems, & les truites dans le mois de mai : mais on ajoute que le temps de la montée de ces poissons n'est pas précis ; les uns entrent plus tôt, les autres plus tard dans l'eau douce ; & on remarque que dans les pè-

cherles où il remonte des faumons en différentes saisons, ceux qu'on prend l'été sont plus gras & beaucoup meilleurs que les autres, pourvu toutefois qu'ils ne soient pas atteints de la maladie du frai. Ainsi cette différence ne forme point un caractère distinctif. 5°. On dit que ces poissons ont la queue coupée presque quarrément; mais j'ai dit, sur-tout à l'occasion des truites, qu'il y en avait qui avaient la queue coupée quarrément; d'autres échancrée par un arrondissement, & d'autres en queue d'hirondelle. Après cette discussion, il me paraît que le faumon cendré est un vrai faumon ou une truite faumonnée qui est charnue, grasse & prise en bonne saison.

A R T I C L E VI.

Du faumon nommé salmo dorso fulvo, maculis luteis, cauda bifurca.

324. SUIVANT Artédi, la tête de ce poisson est arrondie, le museau court & retroussé, la gueule médiocrement grande, les yeux ronds, la queue large & fendue, les écailles assez petites, adhérentes à la peau, les ailerons rouges, le ventre blanc un peu rougeâtre, le corps rond & alongé. Les plus grands pèsent deux livres; les communs une livre. Il se plaît dans les pays froids & entre les rochers. Sa chair est tendre & fade. Voilà un petit-faumon du nord, qui diffère très-peu des nôtres, au moins à en juger par la courte description qu'en donne Artédi.

A R T I C L E VII.

D'un petit poisson que Walton nomme gravel-last-spring.

325. Il y a, suivant Walton, un petit poisson qui ressemble au tocan, que les Anglais nomment *gravel-last-spring*, que je soupçonne être le même qu'on appelle *skaggers*, qui ne se trouve, à ce qu'on dit, que dans les rivières de Wye & de Severne. On les prend dans la Wye avec des haims amorcés de fourmis ailées, auxquelles ils mordent avec beaucoup d'avidité. Ceci pourrait faire soupçonner qu'ils sont du genre des truites plutôt que des faumons. Boulker dit qu'on trouve de la laite dans les mâles, & point d'œufs dans les femelles, ce qui paraît prouver que ce sont de jeunes poissons qui ne sont point encore en état de produire leur espèce: sans cela j'aurais été porté à croire que c'étaient de petits poissons du genre des éperlans; car je ne puis me persuader, comme le dit cet auteur, que ce soit des poissons, pour ainsi dire, avortés qui seraient produits par des faumons malades; & ce qui m'engage encore à croire que ce sont des petites truites

ou des ombres, c'est qu'on dit que les skeggers ne sortent point des eaux douces ; mais c'est un simple soupçon, n'ayant jamais été à portée de les examiner.

C H A P I T R E VIII.

Pêche des faumons, des truites & des tocans.

326. APRÈS avoir décrit différentes especes de faumons & de truites, ainsi que plusieurs poissons de cette famille, & avoir même dit quelque chose de leur histoire, il convient de détailler les industries que les pêcheurs ont imaginées pour les prendre. Cet exposé sera intéressant, à cause de la variété des moyens qu'on emploie pour faire ces pêches : mais avant que d'entamer cette grande matiere, je crois qu'il est à propos d'indiquer aux pêcheurs les lieux où ils peuvent aller chercher ces poissons, les marques extérieures qui indiquent leur bonne qualité ; & comme ils sont soumis aux ordonnances, il m'a encore paru convenable de fixer la saison où ils doivent interrompre cette pêche, & laisser les rivières libres, soit pour ne point troubler l'opération du frai, soit pour donner à quelques especes de poissons la facilité de retourner à la mer. Je vais traiter le plus brièvement qu'il me sera possible ces objets dans autant de paragraphes particuliers.

Exposé sommaire des endroits où l'on trouve les faumons, les truites & les autres poissons de cette famille.

327. Si l'on prend quelques faumons dans la Méditerranée, c'est fort rarement & accidentellement : on en chercherait en vain dans les fleuves qui y affluent ; je ne sache que le Rhône, où l'on m'a dit qu'on en avait pris quelques-uns, mais cela n'est pas certain.

328. ON prend beaucoup de ces poissons sur les bords de l'Océan, rarement en pleine mer ; c'est pourquoi les pêcheurs les regardent comme des poissons littoraux : mais ils sont beaucoup plus abondans dans les rivières qui se déchargent dans cette mer ; & c'est dans le lit de ces rivières où, s'étant rassemblés en nombre, on en prend en plus grande quantité. Ainsi on peut dire en général qu'on trouve des faumons dans les fleuves qui se déchargent dans l'Océan, plus à la vérité dans ceux dont les eaux sont vives & claires, & qui coulent avec rapidité sur un sable ou un gravier pur ; que sur les fonds vaseux, ce qui est commun aux faumons, aux

truites & à plusieurs poissons de la même famille. Leur inclination les porte à remonter fort haut vers la source de ces rivières ; & quand , chemin faisant , ils rencontrent de petites rivières d'eau très-vive & crue , ils abandonnent la grande pour entrer dans ces ruisseaux ; car ils se plaisent à remonter les courans rapides , même les chûtes d'eau & les cataractes , & dans certaines circonstances ils s'élèvent assez haut au-dessus de la surface de l'eau , de sorte qu'ils parviennent à franchir les filets ainsi que les clayonnages qu'on oppose à leur passage ; & dans tous ces cas les truites paraissent avoir plus de force & de légèreté que les saumons. La disposition naturelle que ces poissons ont à remonter jusqu'à la source des petites rivières , fait que la Flandre , la Picardie , la Normandie , la Bretagne , l'Aunis , la Gascogne , le Béarn , en sont fournis.

329. LES saumons & les truites se trouvent fréquemment de compagnie : cependant il y a des rivières où les truites sont plus abondantes que les saumons , & le contraire. Bien plus , il arrive quelquefois que les saumons & les truites ayant remonté de compagnie une rivière , si dans son cours elle se partage en deux branches , presque tous les saumons passent dans un bras , & les truites dans un autre. Comme ces deux espèces de poissons aiment les eaux vives & qui coulent avec rapidité , je ne fais pas quelle raison les engage à prendre différentes routes. On donne pour exemple de ce fait la rivière de *Coesnon* , où l'on prend peu ou point de saumons , pendant que dans les rivières de Pesclaire & celle de Sie , qui passe sous Avranches , on en prend beaucoup ; c'est un fait que je n'ai pas été à portée de vérifier. Il y a cette grande différence entre les truites & les saumons , qu'on ne trouve de ces derniers que dans les eaux qui ont une communication avec la mer , ou immédiatement , ou par l'entremise des grands fleuves ; au lieu qu'on trouve des truites dans des étangs , des lacs , même des canaux qui n'ont aucune communication avec la mer : elles s'y multiplient , & elles y grossissent ; de sorte qu'on peut dire qu'il y a peu de poissons qui soient aussi généralement répandus que la truite.

330. CE que nous venons de dire de la distribution des saumons & des truites par les petites rivières , ne regarde que l'intérieur du royaume. Mais on en prend assez considérablement dans plusieurs rivières de Hollande , & ces poissons sont beaucoup plus abondans au nord de l'Ecosse & de l'Irlande ; encore plus en Islande , en Danemarck , en Norwege , en Canada , dans la mer Baltique , dans les rivières qui se rendent à la mer Caspienne , même dans le Wolga. (26) Suivant les voyageurs , il y en a

(26) Les truites abondent dans les lacs de la Suisse. On en trouve dans ceux qui sont situés au haut des montagnes , & dont les eaux ne se déchargent que par des canaux souterrains.

à chair blanche & à chair rouge, qui surpassent, par leur délicatesse & leur bon goût, les mêmes poissons qu'on prend dans nos parages. Ainsi il paraît que ce poisson est d'autant plus abondant, qu'on s'approche plus du nord.

331. COMME je me propose de parler des pêches des saumons & des truites qui se pratiquent en différens endroits, j'aurai occasion d'indiquer plus particulièrement ceux que ces poissons fréquentent : ainsi je me bornerai pour le présent aux idées générales que je viens d'exposer, sauf à suppléer à mes omissions quand l'occasion s'en présentera. J'ajouterai seulement que, suivant les voyageurs, on trouve beaucoup de truites en Italie, mais point de saumons, non plus qu'en Chypre, à Scio, à Alexandrie : les uns disent qu'on n'en prend point dans les mers d'Egypte ; d'autres assurent qu'on y prend un poisson qu'on peut comparer aux saumons & aux truites, & qu'on ne prend point de saumons ni en Dalmatie ni en Albanie. Il y aurait lieu de faire ici des discussions critiques sur ce que disent les différens voyageurs : mais comme elles m'écarteraient du plan de travail que je me suis proposé, je m'abstiendrai de m'y engager, & je ne me permettrai qu'une petite digression qui pourra intéresser ceux qui pêchent les truites : elle m'a été fournie par M. le marquis de Courtivron. Comme on ne voit que peu de truites dans sa rivière pendant l'hiver, il pense qu'elles se retirent dans des endroits où l'eau est profonde, peut-être pour éviter le froid, parce qu'étant alors comme engourdies, elles se tiennent dans des cavernes profondes pour reparaitre au printemps. Voici une observation qui donne de la vraisemblance à cette conjecture. Lorsque l'été les eaux sont basses dans cette rivière, on y voit si peu de truites qu'on les croirait perdues : cependant quand les grandes eaux reparaissent, la rivière s'en trouve repeuplée, sur-tout quand c'est dans la saison où les truites sont remplies d'œufs, quoique celles qui se montrent presque tout à coup ne puissent venir de la mer, ni du frai qu'ont pu produire celles qui viennent au retour des eaux. J'observerai encore que les saumons, les truites, ainsi que presque tous les poissons, ne se plaisent pas dans les rivières où l'on fait rouir beaucoup de chanvre, & leur chair y contracte un mauvais goût.

Des marques extérieures qui indiquent que les saumons & les truites sont de bonne qualité.

332. COMME les pêcheurs doivent connaître à des marques extérieures la bonne qualité des poissons qu'ils vendent, ils ne doivent pas ignorer qu'on estime les saumons & les truites qui ont la tête petite, avec le corps gros & arrondi ; car quand ces poissons sont gras, ils paraissent moins alongés.

gés & avoir la tête moins grosse. On méprise donc les poissons qui ressemblent en quelque sorte aux harengs gais : ceux-ci sont maigres ; leur chair est peu délicate. (27) On estime dans les saumons & les truites ceux qui ont la chair rouge ; cependant il y a de fort bons saumons qui ont la chair très-pâle, & plusieurs estiment beaucoup les truites qui ont la chair blanche comme du lait ; de sorte que les sentimens sont partagés sur la préférence qu'on doit donner aux unes ou aux autres. Mais je m'écarte de mon objet, puisque la couleur de la chair de ces poissons ne devient sensible que quand on les ouvre.

Des tems fixés par l'ordonnance pour faire la pêche des saumons & des truites.

333. COMME rien n'est plus important à la conservation du poisson, que de favoriser l'opération du frai, & de protéger les poissons nouvellement nés, qui n'ont pas assez de force pour éviter les dangers où ils sont continuellement exposés, & singulièrement les pièges qu'on leur tend, l'ordonnance des eaux & forêts, au titre *de la pêche*, article VI, défend de pêcher dans le tems du frai, & cette police est intéressante, non-seulement pour la conservation du poisson, mais encore parce que celui qu'on prend dans cette saison est de mauvaise qualité.

334. IL est certain que l'opération du frai fatigue beaucoup les poissons ; c'est une maladie qui les affecte, de façon qu'il paraît qu'ils ne prennent que peu ou point d'alimens tant qu'elle dure, puisqu'alors ils ne mordent point aux hameçons, & refusent les meilleurs appâts qu'on leur présente : aussi ils deviennent très-maigres ; & les meilleures especes de poissons font, dans le tems du frai, un manger médiocre. Il est vrai qu'après cette diete ils deviennent très-voraces, qu'ils engraisent en peu de tems, & qu'ils acquièrent toute la bonne qualité dont ils sont susceptibles : mais il est difficile de fixer précisément la saison où ils éprouvent cette maladie, ainsi que celle où ils sont parfaitement rétablis : car la ponte des poissons & leur rétablissement n'arrive pas par-tout dans le même tems ; elle varie dans les différens climats, suivant la différente qualité des eaux, & même relativement aux circonstances accidentelles des saisons, ou au tempérament de chaque poisson. Il y a bien un tems où les saumons montent en grande abondance dans les rivières pour y faire leur ponte ; mais il y a des femelles qui précèdent beaucoup les autres, & d'autres qui ne montent que beaucoup

(27) Ceci ne doit s'entendre que de ceux qui sont d'une certaine grosseur, car les saumonneaux & les truitelles ont la figure très-allongée, & n'en valent pas moins.

après,

après. Outre cela on m'assure que dans la Touvre en Angoumois, la pêche des truites commence en avril, pendant que dans la rivière de Palluelle, où l'on fait de grandes pêches, on la commence en juin, & qu'elle dure jusqu'au mois de janvier. Enfin M. le marquis de Courtivron me marque que dans la rivière de Till, qui forme un canal dans son jardin, & dans laquelle il y a beaucoup de truites, on estime peu celles qu'on prend à la fin de l'automne & en hiver, & qu'elles sont dans toute leur bonté le printems & l'été.

335. J'AI déjà averti qu'il ne me serait guere possible de rapporter quelle est la saison où les truites, ainsi que les faumons, fraient dans tous les endroits où l'on en pêche, ainsi que le tems où, après s'être rétablis de cette maladie, ces poissons sont les meilleurs; c'est pourquoi je crois devoir me borner à quelques exemples, pour éviter au lecteur une longue & ennuyeuse énumération de faits que je ne pourrais rapporter que sur la foi des autres: mais je suppléerai à cette omission dans les articles où j'expliquerai les pêches particulières qu'on fait en différens endroits, où j'essayerai d'indiquer quelles sont les saisons où on les pratique, & celles où ces poissons sont estimés être d'une meilleure qualité. Ainsi je vais terminer cet article en rapportant les tems fixés par les ordonnances pour l'interdiction de la pêche de ces poissons.

336. IL est ordonné aux pêcheurs d'ouvrir leurs pêcheries, pour laisser le passage libre aux poissons, depuis le commencement du mois de décembre jusqu'au mois d'avril suivant. Je crois qu'il serait à propos, à l'égard des faumons, de prolonger le tems fixé par l'ordonnance pour tenir les pêcheries ouvertes; & à l'égard des truites, M. de Courtivron pense qu'on devrait ouvrir les pêcheries dès le mois de septembre, parce qu'alors les femelles sont remplies d'œufs parvenus à leur grosseur: & à cette occasion, il remarque que les petites truites ont des œufs aussi gros que d'autres qui pèsent trois à quatre livres.

337. L'ORDONNANCE veut encore qu'on ne prenne que les faumons & les truites qui remontent dans les rivières, & qu'on laisse les autres retourner à la mer ou dans des endroits où il y a assez de profondeur d'eau pour s'y retirer à l'abri des grands froids de l'hiver. Cet article de l'ordonnance est peut-être pour permettre la pêche lorsque les poissons sont de bonne qualité, & l'interdire quand ils sont maigres & mauvais. Cependant on prend des femelles qui déposeraient dans les rivières une multitude d'œufs, tandis qu'il n'y a que celles qui échappent aux pièges qu'on leur tend, qui contribuent à la multiplication de leur espèce. Mais par l'exécution de l'ordonnance, on laisserait au moins les jeunes poissons retourner à la mer; au lieu que ceux qui, en contrevenant à l'ordonnance, tendent des guideraux, en exposant leur embouchure au courant, arrêtent pêle-mêle avec quantité

d'immondices de toutes sortes de petits poissons qu'ils nomment *frelin* ou *mélis* ou *ceillels*, dont les pêcheurs aux haims se servent pour amorcer. D'autres en font de la résure pour prendre des sardines; & enfin il y en a qui n'ont pas honte de les laisser pourrir sur le sable, au lieu de les remettre à l'eau, ou bien ils en nourrissent des cochons. Et en examinant avec attention ces petits poissons, j'en ai reconnu beaucoup qui avaient tous les caracteres des saumons ou des truites.

338. L'ORDONNANCE, il est vrai, veut qu'on remette à l'eau les truites qui sont au-dessous de six pouces de longueur, entre l'œil & la naissance de la queue, ainsi que les saumons qui auront moins de neuf à dix pouces. Mais cette attention est trop opposée à l'avidité des pêcheurs pour qu'ils s'y conforment.

339. L'ORDONNANCE porte plus loin son attention : elle spécifie les filets dont il est permis de se servir, & ceux dont l'usage est interdit; & elle détermine la grandeur que doivent avoir les mailles; nous en dirons quelque chose en traitant des différentes façons de pêcher; nous nous bornerons pour le présent à faire remarquer en général que si ces polices étaient scrupuleusement observées, on aurait bientôt beaucoup de beaux poissons; mais les pêcheurs entendent si mal leurs intérêts, qu'ils ne font aucune attention à ménager les petits poissons, qui rendraient dans la suite leur pêche plus abondante : ils ont même l'imbécillité de prendre dans le tems du frai, des poissons de mauvaise qualité occupés à faire leur ponte, & de détruire ainsi leur nombreuse postérité.

ARTICLE PREMIER.

Remarques générales sur la pêche des saumons & des truites.

340. COMME les saumons, & souvent les truites, passent de l'eau salée dans l'eau douce, on en fait la pêche à la mer, où l'eau est salée; au bas des rivières, où l'eau est saumâtre; & dans le lit des rivières, où l'eau est douce. Puis donc que l'on prend les saumons & les truites dans les mêmes endroits, dans des saisons à peu près pareilles, & qu'on emploie pour les prendre les mêmes moyens, je traiterai dans un même chapitre de la pêche de l'un & de l'autre de ces poissons, ayant seulement l'attention de faire remarquer les pêches qui conviennent plus particulièrement à un de ces poissons qu'à l'autre. Pour mettre de l'ordre dans ces détails, je commencerai par jeter un coup-d'œil général sur les pêches qui ne sont point particulières à ces poissons. Je parlerai ensuite de celles qui leur sont expressé-

ment destinées, & qui sont établies dans les différentes provinces du royaume, & je finirai par ce qui regarde les pêches étrangères.

De la pêche des saumons & des truites à la mer.

341. ON fait que les saumons, & une partie des truites, sont des poissons de mer & de rivière : néanmoins les pêcheurs à la mer qui vont au large, traînant leurs filets, ou se laissant dériver avec eux, ainsi que ceux qui les tendent par fond, prennent rarement des saumons & des truites ; je dis rarement, parce qu'il arrive quelquefois que les pêcheurs qui s'établissent près des côtes, principalement à peu de distance de l'embouchure des rivières, en trouvent quelques petits qui se sont maillés ou broqués dans leurs manets. Il est rare aussi que ces poissons mordent aux appâts qu'on leur présente, & communément les pêcheurs cordiers n'en prennent point. Cependant ces poissons fréquentent les bords de la mer, puisque sur les côtes, où l'on ne s'occupe pas expressément de leur pêche, comme Boulogne-sur-mer, Dieppe, Grandville, &c. on en trouve dans les mares où il reste de l'eau quand la mer est retirée, & en ce cas on les prend avec des trubles, & après de gros tems, ou lorsque ces poissons sont poursuivis par des marfouins, il y en a qui échouent sur les sables. M. Chanlaire, commissaire de la marine à Boulogne, attribue la rareté des saumons sur cette côte, à ce qu'elle est très-fréquentée par les marfouins.

342. DE plus, il est assez commun de trouver des truites & des saumons dans les parcs, qu'on tend à la côte. Comme j'en ai représenté de bien des sortes à la seconde section de la première partie, chap. V, je me crois dispensé d'en parler ici en détail, d'autant que ces parcs ne sont point particulièrement destinés à prendre des saumons & des truites, & qu'il ne s'y en rencontre qu'accidentellement & pêle-mêle avec d'autres poissons. Mais quoiqu'on ne prenne ces poissons que sur les côtes, il n'est pas douteux qu'il y en a beaucoup à la mer, puisqu'il en remonte une énorme quantité dans les rivières qui se déchargent à la mer ; apparemment qu'ils se tiennent dans des eaux très-profondes, où on ne va pas les chercher.

De la pêche des saumons & des truites sur les plages qui se forment ordinairement à l'embouchure des rivières.

343. LES saumons & les truites qui par inclination, ou pour quelque raison que ce puisse être, passent de la mer dans les rivières en certaines saisons, se rassemblent nécessairement en assez grand nombre à leur embouchure : alors il s'en prend davantage dans les parcs, les jets, & les

étentes, dont nous avons parlé premiere partie, seconde sect. chap. IV & V.

344. **LORSQU'ON** en tend expressement pour prendre des faumons, comme on le fait, par exemple, sur les graves du Mont-Saint-Michel, ainsi qu'on le voit représenté *pl. III, fig. 3*, ces rets, qu'on nomme à faumons, sont faits avec de bon fil retord: leurs mailles ont trois pouces d'ouverture en quarré; & les pieces ont 25 à 30 brasses de longueur sur seulement 4 pieds de chute; quelquefois pour avoir une tisure plus étendue, on ajoute deux ou trois pieces de filet les unes au bout des autres, & on les tend sur des pieux de six pieds de longueur, qu'on met à trois pieds les uns des autres, & qui entrent d'un pied & demi dans le sable; on ne les tend que d'eau & de morte-eau, parce que le courant des grandes marées pourrait défenabler les pieux & emporter les filets. Quelques poissons s'emmaillent; & quand les pêcheurs s'en apperçoivent, ils vont dans l'eau, comme on le voit en *b, pl. V, fig. 3*, les prendre avec un lanet. Quand ils s'apperçoivent aussi qu'il s'est rassemblé des faumons auprès des filets, ils essaient de les prendre avec un boteux ou des haveneaux, comme fait le pêcheur *f*, & comme on l'a dit à la seconde section, premiere partie. Cette façon de pêcher différant peu de celle qu'on pratique sur les graves qui bordent l'embouchure des rivières, il s'y prend, outre les faumons & les truites, quantité de différentes especes de poissons, sur-tout quand, au lieu d'une simple nappe, on fait les étentes avec des tramaux.

345. **UNE** remarque qui a rapport à toutes les étentes qu'on fait tant sur les plages que dans le lit des rivières, est que comme les faumons & les truites se plaisent dans les courans rapides d'eau vive & claire, il est à propos que les pêcheurs établissent leurs filets dans les endroits où le courant est rapide; & quand il ne s'en rencontre pas, ils essaient de s'en procurer en formant des gores de clayonnage, ainsi que nous l'avons dit premiere partie, seconde section.

346. **LES** truites & les faumons ne se laissant point aller au courant, mais le résoulant toujours, il faut tendre les filets à manche, verveux, guideaux, &c. de même que ceux qu'on voit premiere partie, sect. 2, l'embouchure du filet du côté du bas de la rivière, & ne la pas présenter au courant, comme on le fait pour prendre les poissons qui descendent les rivières en s'abandonnant au cours de l'eau: ceci étant bien entendu, on conçoit comment on doit tendre ces filets sur les plages; cependant nous entrerons dans de plus grands détails quand nous parlerons de ces sortes de pêches dans le lit des rivières.

347. **OUTRE** les pêcheries sédentaires dont nous venons de parler, la faine est fréquemment employée pour pêcher les faumons & les truites à l'embouchure des rivières, même dans leur lit & dans de petits golfes, où

il se rassemble quelquefois beaucoup de ces poissons, sur-tout quand il s'y rend quelques petits ruisseaux d'eau douce. Nous invitons nos lecteurs à consulter ce que nous avons dit de la pêche avec la saine dans la premiere partie, seconde section ; car suivant les différentes circonstances, presque toutes les façons de pêcher à la saine que nous avons décrites, pourront être employées utilement pour prendre des saumons & des truites. Donnons-en quelques exemples.

348. **LORSQUE** la nappe d'eau a beaucoup d'étendue, les pêcheurs traient leur saine avec deux petits bateaux, chacun en tenant un bout ; puis ils se rapprochent l'un de l'autre pour hâler la saine à bord d'un des deux bateaux, ayant soin de réunir la ralingue du pied qui porte les plombs avec celle de la tête où sont les flottes, afin qu'en doublant ainsi le filet, ils retiennent mieux le poisson, comme on le voit premiere partie, seconde section. A Beauport, amirauté de S. Brieuc, on pêche avec des saines qui ne sont point lestées de plomb par le pied, mais seulement garnies de pierres peu pesantes, placées de brasse & demie en brasse & demie, pour ne point endommager les fonds.

349. **QUAND** les pêcheurs veulent se servir de ces filets, ils se réunissent ordinairement quatre bateaux : la chaloupe qui porte le filet, a cinq hommes d'équipage ; quatre nagent, formant un demi-cercle ; le cinquieme jette le filet à l'eau : un des bouts est amarré à l'arriere du bateau ; les trois autres bateaux servent pour relever : à cet effet quand on veut faire cette manœuvre, deux bateaux entrent dans l'enceinte du filet, & battent l'eau pour empêcher le poisson de sauter par-dessus les flottes de liege ; le troisieme fait la même opération en-dehors : ainsi tous les trois suivent le contour qu'on a fait prendre au filet, & tous aident à le relever.

350. **CHAQUE** piece a trente brasses de long sur trois de châte, & chaque bateau fournit une piece qui étant ajustée l'une au bout de l'autre, forment la tiffure entiere. On prend avec ce filet des saumons à l'embouchure des rivières dans la saison de la montée ; mais c'est pêle-mêle avec toutes sortes d'autres poissons qui se trouvent renfermés par l'enceinte du filet. Quand la nappe d'eau n'a pas autant de largeur, les deux bateaux, de concert, gagnent la terre, & les pêcheurs étant à pied, tirent le filet sur la grave. On voit cette façon de pêcher en *m*, *pl. III*, *fig. 2*, & premiere partie, seconde section.

351. **ASSEZ** souvent quand la nappe d'eau n'a pas beaucoup d'étendue, un bateau tire un des bouts du filet ; & des hommes étant à pied au bord de l'eau ; halent l'autre bout, puis le bateau ayant gagné le rivage, tous se réunissent pour tirer le filet à terre, comme on l'a dit premiere partie, seconde section.

352. Si l'équipage n'est pas assez nombreux pour se partager en deux bandes , on attache au bord de l'eau à un pieu un halin , qui répond à un des bouts du filet : le bateau ayant pris le filet à son bord , le met à l'eau en gagnant le large , & après avoir décrit une portion de cercle pour former une enceinte , il revient au pieu *b* , *pl. III, fig. 2* , où est attaché un des bouts du filet ; & les pêcheurs qui sont dans le bateau *c* se mettant à terre , *y* tirent la saine. On voit encore cette façon de pêcher décrite dans la premiere partie , seconde section.

353. LORSQUE la nappe d'eau n'est pas fort épaisse , & que le fond est assez solide pour que des hommes puissent y marcher , on pêche dans la saison de la montée , des saumons & des truites avec le colleret , qui est une petite saine , que des hommes qui se mettent à l'eau traînent , ayant les halins passés sur l'épaule en forme de bandouliere. Cette pêche est représentée fort en détail premiere partie , seconde section ; mais quoique les moyens qu'on emploie pour prendre les saumons & les truites dans les petites rivières avec une simple nappe ou une saine trémaillée , ne different pas essentiellement de ceux que nous venons de décrire pour la pêche dans les grandes rivières , elles exigent néanmoins certaines manœuvres dont il est bon de dire quelque chose.

354. QUAND les pêcheurs ont un bateau , ils s'en servent pour passer une partie de leur monde d'un côté de la rivière , pendant que l'autre reste sur l'autre bord. Ceux qui traversent ainsi la rivière prennent dans leur bateau une corde ou un halin amarré à un des bouts du filet. Ce halin sert à mettre à l'eau le filet , & à le traîner dans le lit de la rivière de concert avec ceux qui sont restés sur l'autre bord ; & pour le reste on peut consulter ce que nous avons dit premiere partie , seconde section , avec cette différence qu'il faut traîner le filet du haut de la rivière vers le bas pour rencontrer le poisson qui remonte toujours le courant.

355. QUAND la rivière est fort étroite , & que les pêcheurs n'ont point de bateau , ils attachent au bout d'une ligne déliée une pierre ou une perche , qu'ils jettent le plus loin qu'ils peuvent par le travers de la rivière , & ceux qui y sont essayent de l'attraper avec un croc : cette ligne menue sert à attirer à eux un des halins du filet ; & les pêcheurs étant distribués , les uns sur un bord de la rivière , les autres sur l'autre , traînent une saine simple ou un trémaïl , en suivant le cours de la rivière.

356. CE filet est soutenu aux deux extrémités par un bout de perche que les pêcheurs nomment *bascule* , ou ailleurs *canon* ; ce bâton ayant à un de ses bouts une pierre assez grosse ou une cabliere , est maintenu dans une situation verticale , & contribue de concert avec les plombs qui sont au pied du filet & les flottés de liege qui sont à la tête , à entretenir le filet dans une position

perpendiculaire à la surface de l'eau. On peut prendre une idée de la disposition de ce filet à la première partie, seconde section. On frappe sur le milieu de chaque bascule un bout de grelin de 10 à 12 brasses de longueur, plus ou moins, suivant la largeur de la rivière, sur lequel halent plusieurs hommes qui marchent au bord de l'eau, comme on le voit en *c d*, *pl. II*, *fig. 6*. On conçoit que le filet ainsi établi, forme au milieu une panse. Il y a encore un cordage frappé sur les bascules un peu au-dessous du grelin: ce cordage sert pour abattre le filet quand on veut en tirer le poisson, ce que les pêcheurs font tantôt sur la droite & tantôt sur la gauche de la rivière, suivant qu'il se rencontre un endroit commode pour mettre le filet à terre.

357. Il arrive quelquefois dans des rivières qui ont peu de largeur, qu'il n'y a qu'un des côtés qui soit praticable; ou bien les bords appartenant à différens propriétaires, les pêcheurs ne peuvent s'établir que d'un côté: dans ce cas, s'ils ont un bateau, ils peuvent en faire usage; mais s'ils n'en ont point, ils sont obligés de se tenir, pour pêcher, sur le bord qui leur appartient. Nous avons expliqué, première partie, seconde section, comment on fait la pêche qu'on nomme à la *gourde*; mais souvent ils ont recours à une autre industrie: ils arrêtent la tête du filet par des anneaux de corde qu'on met près les uns des autres sur une perche légère, qui est plus longue qu'il ne faut pour traverser le lit de ces petites rivières, & afin que cette perche flotte mieux sur l'eau, ils y attachent quelques calebasses. On amarre au bout de la perche opposé à celui où sont les pêcheurs, une corde menue: pour lors un homme fort soutient la perche le mieux qu'il peut par le travers de la rivière, & à peu près à fleur d'eau. Un autre pêcheur qui marche quelques toises à l'avant de celui qui tient la perche, tire sur une corde attachée au bout de la perche qui est opposé au rivage, & aide ainsi à tenir la perche droite par le travers de la rivière. Cette manœuvre est plus praticable pour la pêche du saumon que pour les autres, parce qu'on tire le filet suivant le cours de l'eau. Lorsqu'on veut prendre le poisson, celui qui tient la perche s'arrête, & l'autre halant sur sa corde, fait que la perche & le filet s'approchent tout auprès du bord; alors les pêcheurs saisissant le pied du filet, & l'approchant tout près du bord de la rivière, ils le tirent à terre avec le poisson: comme ces filets sont très-déliés, ils prennent quelquefois avec les poissons des plongeons, qui ne sont point effarouchés par le filet, qu'on tient le plus léger qu'il est possible, sans quoi les pêcheurs ne pourraient le manœuvrer. (28)

(28) On connaît une autre manière de faire l'espèce de pêche dont il est question dans cet article, beaucoup plus simple que celle qui y est décrite, & qui se pratique dans le Rhône au-dessous de Genève. Deux

seuls pêcheurs suffisent pour cela. Ils se pourvoient d'abord d'une perche ou de plusieurs attachées bout à bout de telle sorte que leur longueur totale soit proportionnée à la largeur de la rivière qu'elle doit embrasser.

358. A toutes les pêches dans les rivières, principalement avec les saines ; il est avantageux de se placer à l'endroit où l'eau salée refoule l'eau douce : car il semble que les saumons se tiennent volontiers à ces endroits. Quand les eaux sont claires, il faut pêcher la nuit ; mais on peut pêcher le jour lors des crues, & quand les eaux sont troubles.

359. Il est sensible qu'au lieu de nappes simples, on peut se servir d'un trémail dont les mailles des hameaux aient quatre ou cinq pouces d'ouverture en carré, & celles de la flue deux pouces. La longueur du filet doit être proportionnée à la largeur de la rivière, & la chute du filet à la profondeur de l'eau : assez souvent elle est de 15 à 18 pieds. Tous ces filets qu'on traîne sur le fond, détruisent beaucoup de poissons, ce qu'on éviterait si l'on tenait la corde du pied du filet à 8 ou 10 pouces du fond, en attachant les plombs ou les cailloux à des lignes qui eussent cette longueur, comme on le voit première partie, seconde section, & comme nous avons dit que quelques pêcheurs le faisaient dans l'amirauté de Saint-Brieuc, pour laisser les petits poissons s'échapper par-dessous le filet ; ou bien on tient le filet soutenu entre deux eaux par de grosses flottes, première partie, seconde section. Comme les poissons ronds, tels que les saumons & les truites, se tiennent rarement sur le fond, & qu'ils nagent souvent entre deux eaux, cette position du filet est la plus convenable.

360. LA pêche avec la saine se pratique en une infinité d'endroits : ici d'une façon, là d'une autre, ainsi que nous l'avons expliqué à la seconde section de la première partie, & comme on le verra encore dans les détails que nous rapporterons dans la suite.

Des pêches qui se font dans les anses, où il se rassemble beaucoup de saumons & de truites.

361. LES saumons & les truites se rassemblent souvent dans des anses où il se rend quelque source ou quelque petit ruisseau d'eau vive. D'autres fois ils

On attache un des bouts du filet à l'extrémité éloignée de la perche. L'un des pêcheurs la lance alors dans l'eau obliquement contre le courant, il la conduit avec facilité, malgré sa pesanteur, parce que l'eau la soutient. La perche surnage, on la pousse jusqu'à ce que son extrémité ait atteint le bord opposé de la rivière. Pendant ce tems-là l'autre pêcheur tient le filet & le lâche à mesure que la perche avance & jusqu'au bout qu'il retient ferme. Le filet suit le mou-

vement de l'extrémité éloignée de la perche à qui le courant fait nécessairement décrire un arc de cercle, dont le lieu où se trouve le premier pêcheur est le centre, & la longueur de la perche le rayon. Celle-ci étant ramenée au bord dans toute sa longueur, l'enceinte se trouve formée en quelque sorte par le seul mouvement de l'eau. Les pêcheurs se placent aux deux bouts, & tirent le filet avec le poisson qui s'y trouve pris.

choisissent

choisissent des rivages plantés d'arbres, sous les racines desquels il se forme des trous, ou des cavernes qu'on nomme des *crônes* ou *sourives*. Suivant ces circonstances on emploie pour prendre ces poissons, différens moyens que nous allons rapporter.

362. A l'égard des anes, on tend sur des pieux un filet *fgh*, *pl. III*, *fig. 2*; de sorte qu'un bout soit à terre & que l'autre s'avance dans l'eau, se terminant par un crochet; les poissons suivant la partie du filet qui est en ligne droite, se rendent au crochet, où ils s'arrêtent quelque tems. Quand un guetteur *k* qui est au bord de l'eau en apperçoit dans le crochet, il en avertit son camarade, qui se tient à portée dans un petit bateau *i*; & celui-ci va prendre le poisson avec une truble, un manet ou quelqu'autre petit filet. Comme cette pêche est représentée de haute mer, on n'apperçoit que le haut des piquets qui soutiennent le filet: cependant on voit que c'est véritablement un parc de filet ouvert. Les pêcheurs voisins de la Bresle (29), amirauté du bourg d'Ault, où il remonte assez considérablement de saumons & de truites, pratiquent volontiers cette pêche, qui ressemble beaucoup aux rets traversans de basse-Normandie. Outre la *fig. 2* de la *pl. III*, on peut prendre une idée assez exacte de la disposition de ce filet, première partie, seconde section.

363. D'AUTRES tendent des trémails par le travers des courans d'eau, sur-tout entre les rochers & les islets, à peu près comme on l'a dit première partie, seconde section. Dans les rivières, ainsi qu'autour des isles plantées d'arbres, où il se forme sous les racines des crônes ou sourives, dans lesquels il se retire du poisson, sur-tout des truites, il y a des pêcheurs qui se mettent à l'eau, & fourrent leur bras dans ces trous, en sorte qu'ils parviennent à saisir les truites par les ouies: mais plus communément ils tendent à quelques pieds du rivage un trémail fait de soie verte ou de fil très-fin, qu'on nomme pour cela des *araignées*; quand le filet est ainsi tendu parallèlement au bord de la rivière, ils boulent ou farfouillent dans ces trous avec une perche, au bout de laquelle est attaché un morceau de cuir, pour faire sortir les truites, qui se prennent dans le filet. On peut prendre une idée de cette façon de pêcher, première partie, seconde section. Comme on tend souvent ces araignées entre les herbes, on les nomme en quelques endroits *rets secrets*.

De plusieurs petites pêches qui se pratiquent dans des endroits où il n'y a pas assez de saumons & de truites pour y établir de grandes pêcheries.

364. QUAND il fait chaud l'été & dans les endroits où il y a peu d'eau,

(29) Petite rivière de France, qui sépare la Normandie de la Picardie, & s'y jette dans l'Océan.

& assez claire pour qu'on voie le fond, on apperçoit quelquefois des faumons ou des truites qui paraissent endormis sur le sable : ils y sont si immobiles, que les pêcheurs parviennent souvent à mettre le pied dessus ; puis ils les prennent à la main, ou plus ordinairement ils les percent avec un digon. Quelquefois encore on voit au fond de l'eau de ces poissons qui restent immobiles : les pêcheurs prétendent qu'ils sont occupés à faire leur ponte. Si alors la nappe d'eau est trop épaisse pour les prendre comme nous venons de le dire, ils les couvrent avec un épervier, & à l'égard de la façon de s'en servir, on peut consulter ce que nous avons dit première partie, seconde section. On prend aussi des faumons & des truites avec le filet qu'on nomme *carreau*, ou *échiquier* : nous l'avons représenté première partie, seconde section, où nous avons expliqué la façon de faire cette pêche. Je dirai dans la suite comment les pêcheurs de la Somme ont coutume de s'en servir.

365. Nous avons dit qu'entre les islets, les rochers & autres courans d'eau resserrés, on tendait par le travers de l'eau des trémails sédentaires pour prendre des faumons & des truites : il suffit assez souvent de tendre une nappe simple A, B, soutenue sur des piquets C C, *pl. III, fig. 1*. Ce filet empêchant les faumons de remonter, il s'en amasse en quantité du côté d'aval, que l'on prend avec une saine *d* ; mais il est plus ordinaire d'y mettre des filets à manche : ceux qu'on nomme *guideaux* ou *guidelles*, sont des chausses de 10 à 12 pièces de longueur, qui vont toujours en diminuant depuis l'embouchure, qu'on fait plus ou moins grande, suivant la disposition de l'endroit où l'on veut pêcher, & l'on tient l'embouchure ouverte au moyen d'un chaffis de charpente. A est un piquet qui retient le bout du filet pour empêcher que le courant ne le plie.

366. A la première partie, seconde section, on en voit de tendus aux arches d'un pont ou à l'ouverture qu'on a faite à une chaussée ; les guideaux sont tendus sur des étales ; mais il faut remarquer qu'aux figures que nous venons de citer, l'embouchure des guideaux est tournée du côté d'amont, au lieu que pour prendre les faumons & les truites, elle doit être tournée du côté d'aval, parce que ces poissons remontent toujours vers la source des rivières : ainsi il faut, comme on le voit *pl. III, fig. 3*, arrêter le bout du guideau à un piquet A, pour empêcher que le courant ne le plie.

367. QUAND il ne se rencontre pas dans les rivières des isles ou des rochers qui occasionnent des courans, & cela est commun dans les grandes rivières, les pêcheurs s'en procurent en formant des gords avec des pieux ou des clayonnages, à l'extrémité desquels on place un guideau : nous en avons représenté de plusieurs sortes première partie, seconde section. Comme

on présente le bout évasé du gord, ainsi que l'embouchure du filet du côté d'aval, les saumons & les truites, qui aiment à refouler les courans rapides, donnent dans le filet. Cette pêche se fait pendant la nuit, & c'est depuis le mois de juin jusqu'en novembre qu'elle est la plus avantageuse. Quoique pour les pêches dont nous venons de parler, l'embouchure des filets soit toujours tournée du côté d'aval, les tems des crues, qui rendent les eaux troubles, sont favorables, parce que ces poissons, qui ne sont point arrêtés par la force du courant, remontent en plus grand nombre.

368. Nous avons dit dans la première partie, en parlant des filets à manche, que comme on présente leur embouchure au courant pour recevoir les poissons qui se laissent entraîner par l'eau, les poissons gros & petits, la vase & les herbes s'entassent pêle-mêle dans le filet, les gros poissons sont meurtris, oyés & étouffés, & les petits sont réduits en pâte, ce qui fait une grande perte : mais cet inconvénient n'a pas lieu, quand pour prendre les saumons & les truites qui remontent les rivières, l'embouchure des filets est tournée du côté d'aval : il produit cependant un grand dommage quand, l'automne, pour prendre les tocans, les saumons & les truites qui retournent à la mer, on présente l'embouchure des filets au courant : il est vrai que c'est un abus, puisque suivant l'ordonnance il faut ouvrir toutes les pêcheries, & laisser le passage libre aux poissons gros & petits qui veulent retourner à la mer. Les verveux B, dont nous allons parler, qui sont représentés *pl. II, fig. 4*, sont moins sujets aux inconvéniens qu'on reproche aux guideaux, ce filet étant formé d'un grand goulet ou filet conique qui aboutit dans une chambre *c d e f*, que les pêcheurs nomment *huche* : le poisson qui entre par la bouche du filet *a*, & qui sort par la pointe *b*, se trouve à son aise dans la huche, qui a une assez grande étendue, d'autant que le filet qui la forme est soutenu de distance en distance par de petits cerceaux *g h i k*, & par un bâtis de charpente *l m n o* ; de sorte que le poisson ne se trouve point entassé dans ces huches, où il peut même nager à l'aise, & quand le filet qui forme la huche a des mailles de deux pouces d'ouverture en quarré, ces mailles étant toujours ouvertes par la façon dont le filet est tendu, les petits poissons peuvent s'échapper, ce qui ne leur est pas possible dans les guideaux, parce que ce filet n'étant point tendu, les fils se rapprochent, & les mailles ne conservent point leur ouverture.

369. IL pourrait néanmoins arriver, quand à l'arrière saison on présente l'embouchure du filet au courant pour prendre les poissons qui retournent à la mer, que le goulet du verveux à tambour se remplirait d'herbes : mais on prévient presque entièrement cet inconvénient en faisant en sorte que le bord supérieur G de l'embouchure du goulet soit en-

viron à 4 ou 5 pouces au-dessous de la surface de l'eau, parce que les herbes, qui flottent sur l'eau passent par-dessus le filet.

370. NOUS avons représenté, première partie, seconde section, plusieurs sortes de verveux tendus de différentes manières; & entr'autres, un verveux à tambour; qui ayant deux entrées & deux goulets, peut prendre les poissons, soit qu'ils suivent ou qu'ils refoulent le courant. Comme les tocans & les truites sont des poissons très-voraces, ils mordent volontiers aux appâts qu'on leur présente, & pour cette raison on en prend beaucoup aux hameçons. Je me suis beaucoup étendu sur cette pêche à la première partie, première sect. chap. II, où j'ai expliqué comment on doit faire voltiger l'appât à la surface de l'eau.

371. SUIVANT Alléon Dulac, dans ses *Mémoires pour servir à l'histoire naturelle du Lyonnais*, les truites vivent au commencement du printemps des insectes qui se tiennent sur le bord de l'eau; en avril elles se nourrissent d'escarbots & de cousins d'eau; en mai de sangsues; en juin de vers, & deviennent fort grasses; en juillet, août & septembre, elles ont recours aux fauterelles & aux papillons: pendant les derniers mois de l'année, elles se tiennent cachées & jeûnent. Indépendamment de ces insectes, elles saisissent les petits poissons, même ceux de leur espèce. L'auteur aurait pu se contenter de dire qu'elles vivent des insectes qui se montrent dans les différentes saisons, qu'elles saisissent avec avidité tous les poissons qui ne sont point trop gros relativement à leur grosseur, & qu'en outre elles avalent des plantes & des feuilles d'arbres, car la voracité de ces poissons fait que les appâts artificiels peuvent suppléer au défaut des naturels. J'en ai représenté un nombre à la première partie, première section, où l'on voit aussi les précautions qu'on doit prendre pour éviter qu'une grosse truite ne rompe la ligne qui est nécessairement fort déliée.

372. MALGRÉ les détails où je suis entré sur toutes ces choses aux endroits que je viens de citer, comme cette pêche est singulière & amusante, je ne négligerai pas, à l'occasion des pêches de la truite qui se font en différents endroits du royaume, de rapporter les pratiques qui y sont en usage.

A R T I C L E I I.

Des pêcheries qu'on établit expressément pour prendre des saumons & des truites.

373. CE que nous avons dit jusqu'à présent sur les moyens de prendre les saumons & les truites, diffère peu de ce qui se pratique pour la pêche de toutes sortes de poissons: aussi les saumons & les truites s'y prennent

pêle-mêle avec des poissons de toute espece. Comme nous nous proposons maintenant de décrire les pêcheries qui sont expressément destinées pour prendre les saumons & les truites, nous serons obligés pour en donner une juste idée, de décrire celles qui sont établies en différens endroits, tant dans le royaume que dans les pays étrangers; & afin de mettre le lecteur en état de comprendre plus aisément en quoi elles consistent, je vais exposer dans un paragraphe particulier les vues générales qu'on doit avoir en établissant ces sortes de pêcheries: je décrirai ensuite dans un article particulier les pêcheries qui sont établies dans le royaume, & dans un autre les pêcheries étrangères.

Vues générales qu'on doit avoir pour établir des pêcheries, qu'on destine expressément à prendre des saumons & des truites.

374. ON fait que les saumons & les truites montent en certaines saisons dans les rivières, & que dans d'autres saisons les tocons, quelques saumons & quelques truites descendent ces mêmes rivières pour retourner à la mer. Ceci bien entendu, il suffit pour les arrêter, soit en montant, soit en descendant, de traverser la rivière par une digue, une chaussée, un grillage, un clayonnage ou un filet qui leur barre le passage.

375. LORSQUE les rivières sont étroites, on se contente quelquefois de tendre un filet A B, *pl. III, fig. 3*, d'une rive à l'autre, le soutenant de distance en distance par des piquets cc; pour lors si ce filet est un trémail, soit que les poissons refoulent la marée montante ou la marée descendante, ils sont pris. Si c'est un simple filet, le poisson arrêté dans son passage s'accumule au-dessus ou au-dessous, & on le prend avec une saine D E.

376. D'AUTRES fois pour diminuer l'étendue du filet qui occasionne une dépense assez considérable, & qui ne dure pas long-tems, on rétrécit le lit de la rivière par un clayonnage A B, A B, *pl. III, fig. 4*; on laisse seulement un espace AA pour l'écoulement de l'eau & le passage des bateaux: on le ferme dans le tems de la pêche avec un filet C, dont les mailles sont assez grandes: s'il se présente un bateau, on le laisse tomber au fond de l'eau; puis on le relève pour arrêter les poissons: & quand il s'en est amassé un nombre auprès du filet, on les prend avec une saine D D, ainsi que nous l'avons expliqué en plus d'un endroit. A Saint-Valery-sur-Somme, il y a plusieurs pêcheries qui ne diffèrent de celles que nous venons de décrire, qu'en ce que l'ouverture A A est fermée par un grillage. Suivant l'ordonnance, on doit laisser ces pêcheries ouvertes depuis le mois d'avril jusqu'en novembre.

377. D'AUTRES fois, lorsqu'il n'y a point de navigation sur la rivière, on la barre entièrement, choisissant un endroit où le lit soit étroit, soit pour di-

minuer les frais de l'établissement, soit pour que le courant étant plus rapide, les faumons qui se plaisent à le refouler, s'y rendent en plus grand nombre : il est vrai qu'on s'expose ainsi à éprouver des avaries lorsqu'il survient des crues considérables, ou quand, après de fortes gelées, il arrive des débâcles. Nous allons faire appercevoir les précautions qu'on prend pour s'en garantir.

378. A la *pl. IV, fig. 1*, l'eau est supposée couler de G en H où est la mer : le lit de la rivière est traversé par un grillage A B formé de barreaux à claire-voie *aa*, semblables aux clôtures qu'on met quelquefois aux potagers : il faut que les barreaux soient assez près à près, pour arrêter les faumons de bonne grosseur, & qu'ils soient assez élevés au-dessus de l'eau pour que les faumons & les truites ne puissent sauter par-dessus : on fortifie le grillage en mettant de distance en distance des montans *bb* plus forts que les barreaux, & les uns ainsi que les autres sont liés avec de bons fils de fer sur des traverses horizontales *cc*. Ce n'est pas tout, le grillage est encore soutenu & défendu contre le choc des glaces par un fort assemblage de charpente *dd*, qui lui-même est affermi par des arcbutans *ee*, traversés par des piquets qui entrent dans le terrain ; moyennant ces précautions, le grillage laissant passer l'eau, est en état de résister au courant, même dans les hautes marées.

379. Si ce grillage traverse entièrement toute la rivière, les faumons & les truites qui remontent de la mer, ainsi que les poissons qui descendent du haut de la rivière, s'accumulent en quantité au-dessus ou au-dessous du grillage, où les pêcheurs vont les prendre avec différentes sortes de filets & un petit bateau. Mais assez souvent on forme au grillage des ouvertures *ff* en plusieurs endroits ; & comme les faumons qui veulent suivre leur route, s'efforcent de passer par ces ouvertures, on y établit un verveux en huche B, *pl. II, fig. 4*, ou des nasses d'osier, où les coffres dont nous parlerons, & dans lesquels il se prend beaucoup de poissons.

380. ON voit à un bout des grillages en *d* un coffre dont le fond est dans l'eau : il est destiné à servir de réservoir où l'on conserve en vie le poisson qu'on a pris, ce qui est toujours utile pour attendre qu'on en puisse faire une vente avantageuse. En K est une cloison avec une petite fenêtre qui sert à voir ce qui se passe tant dans les huches ou coffres, que le long du grillage, sans effaroucher le poisson. Il y en a qui, au moyen de cette fenêtre, s'amuse à tuer à coup de fusil les poissons qui s'élèvent au-dessus de l'eau. Sur les rivières où l'on flotte à bois perdu, on ôte dans la saison où l'on jette le bois à l'eau, tous les grillages, & on ne laisse subsister que le bâtis de charpente, qui ne forme pas un obstacle au passage du bois, & qui est assez solide pour résister à son choc ; c'est une servitude que doivent supporter les propriétaires des pêcheries : mais les mar-

chands de bois sont tenus de leur donner par forme de dédommagement 40 sols par vingt-quatre heures tant que le flot dure.

381. LA fig. 2, pl. IV, est destinée à donner une idée des pêcheries, qu'on nomme des *nasses*, & qui sont particulièrement établies sur les gaves de la Guienne : le cours de la rivière est de G en H ; cette rivière est barrée par une chaussée ou digue de pierre AB, principalement destinée à retenir l'eau pour faire tourner un moulin. Ce qu'il y a de trop d'eau s'échappe en nappe par les déchargeoirs D & E, & dans les grandes eaux elle passe quelquefois par-dessus la chaussée ; c'est alors que la pêcherie est la plus avantageuse, lorsque les eaux sont basses, à moins qu'on ne veuille en réserver pour faire tourner le moulin ; on ouvre les vannes ou empêlemens FF, l'eau passant par les grillages qui sont derrière, & qu'on aperçoit au-dessous des pêles, forme un courant qui détermine les saumons à le remonter ; pour cela ils passent par des ouvertures qui sont en KK à la pointe des angles saillans des grillages qu'on nomme *nasses* ; & quand ils sont rendus dans les espaces L, ils ne peuvent en sortir à cause des moyens qu'on emploie pour les empêcher de revenir sur leurs pas, & que nous décrirons dans la suite. Lorsqu'on veut prendre ces poissons, on baisse les empêlemens ; alors les espaces L restent presque à sec, & on prend aisément les poissons qui y sont entrés.

A R T I C L E III.

Des pêcheries des saumons & des truites dans le royaume.

382. LES exemples que nous venons de rapporter ne sont que pour donner une idée des pêcheries qu'on établit expressément pour prendre des saumons & des truites, qui consistent presque toutes à barrer les rivières en tout ou en partie, pour couper le passage aux poissons : mais ces moyens généraux se diversifient en bien des façons, suivant le lieu où l'on veut établir une pêcherie. Nous allons le faire appercevoir en parcourant les côtes de France qui sont sur l'Océan.

Pêche dans la Moselle, avec quelques observations sur les poissons qu'on y prend.

383. NOUS avons dit plus haut qu'il entre beaucoup de saumons & de truites dans le Rhin ; & comme la Moselle se perd dans ce fleuve, nous étions convaincus qu'il y remontait de ces poissons ; car on fait que leur instinct les engage à remonter les rivières quelquefois même jusqu'à leur source : mais j'ignorais comment on les y pêchait. Pour acquérir sur cela les connaissances

qui me manquaient, j'ai eu recours à M. le baron de Tschoudy, bailli de Metz, qui se fait un plaisir d'aider de ses connaissances ceux qui s'occupent d'objets utiles : je ne puis mieux faire que de rapporter ce qu'il a bien voulu m'écrire à ce sujet.

384. LA pêche se fait dans la Moselle, auprès de la digue (qui empêche les poissons de continuer leur route), comme dans le reste du cours de cette rivière ; savoir avec une nappé de filet, que les pêcheurs appellent le *ress* ; d'autres fois avec l'épervier & le carrelet : mais M. de Tschoudy remarque que les pêcheurs attachent aux extrémités d'une des perches courbes qui forment la croisée du carrelet, les bouts d'un filet qu'ils nomment *trahison*, ce filet traverse diagonalement le carrelet, ce qui me paraît très-avantageux ; car cette portion de filet qui s'élève perpendiculairement en croisant le carrelet, suivant une ligne diagonale, s'oppose à ce que le poisson continue sa route par-dessus le carrelet ; & par les efforts qu'il fait pour franchir cet obstacle, il avertit les pêcheurs de sa présence, & qu'il faut se presser de relever le carrelet.

385. C'EST quand la rivière est basse que la pêche est la plus abondante ; car quand les eaux sont hautes, la digue s'élevant moins au-dessus de la surface de l'eau, elle ne fait plus une barrière capable d'arrêter les saumons & les truites. Il en est de même des différentes écluses qui se trouvent dans cette rivière : elles ne peuvent, quand les eaux sont grandes, empêcher les poissons d'entrer dans la Vosge (30) ; cependant quand les saumons sont prêts de franchir la digue, on arrête l'eau avec des planches, & on ne laisse libre qu'un endroit où on ajuste un filet, dans lequel tombent les saumons qui veulent franchir la petite cataracte où ils sont pris.

386. DANS les mois d'avril & de mai, on défend la pêche des poissons domiciliés ; mais celle des poissons de passage reste libre, & cette défense est pour la conservation du frai. Les truites qu'on pêche dans la Moselle ne pèsent guère que quatre à cinq livres ; encore celles de cette grosseur ne sont point communes. Vers la source de la Moselle, on prend de petites truites noires qui sont fort estimées ; on les nomme, à Epinal, *rené*. Les plus gros saumons pèsent au plus trente livres.

387. M. de Tschoudy ajoute qu'à l'égard des truites, on en prend beaucoup avec des haims : il pense, comme moi, qu'on distingue les truites des saumons, en ce que, 1°. les truites ont le museau arrondi à peu près comme la chevanne ; 2°. que les saumons sont plus alongés & ont le corps plus arrondi que les truites, qui paraissent un peu plus applaties ; 3°. que les saumons ont l'aïleron de la queue plus large & plus échancré que les

(30) Ou Vauge, rivière qui, comme d'autres plus considérables, prend sa source dans la chaîne des montagnes de ce nom, & a son embouchure dans la Moselle.

truites

truites, qui ont cet aileron coupé presque quarrément , & seulement denté par les bords.

388. QUOIQUE ces marques distinctives soient en général assez vraies, si l'on se rappelle ce que nous avons dit, on appercevra qu'elles souffrent des exceptions. Par exemple, à l'égard de l'aileron de la queue, les truites de la Till & de plusieurs autres rivières de Bourgogne, ont la queue fort échancrée, & quelquefois en queue d'hirondelle, de sorte que dans plus d'une centaine que M. le marquis de Courtivron a examinées avec soin, il n'en a trouvé qu'une qui l'eût coupée quarrément; les autres l'avaient plus ou moins échancrée.

389. LES pêcheurs disent qu'il y a dans la Moselle presque autant de faumons bécards que d'autres: ils les regardent comme les mâles, & prétendent que depuis le mois d'octobre jusqu'en mars, il leur croît à la mâchoire inférieure un cartilage qui est quelquefois long d'un pouce, qui se loge dans une cavité de la mâchoire supérieure, qui subsiste pendant toute la saison du frai, & qu'alors ils sont maigres: mais qu'après cette saison le cartilage disparaît, & qu'ils reprennent chair & engraisent. Ce sentiment des pêcheurs de la Moselle ne s'accorde pas avec celui d'autres pêcheurs, qui prétendent avoir observé que la protubérance cartilagineuse subsiste plusieurs années, non plus qu'avec ceux qui assurent avoir trouvé des œufs dans les faumons bécards.

390. ENFIN, suivant les pêcheurs de la Moselle, les faumons, au sortir de la mer, sont meilleurs que ceux qu'on prend dans le Rhin: mais M. le baron du Tschoudy assure que ceux qu'on prend dans la Moselle sont plus gras, plus délicats & de meilleur goût, que ceux qu'on apporte de la mer; ce qui s'accorde avec le sentiment de plusieurs observateurs. Pour ce qui est de la prétendue maigreur que les pêcheurs attribuent aux faumons qu'on prend dans la Moselle, je crois qu'elle dépend de la saison du frai; car il est certain qu'on prend aussi au bord de la mer quelques faumons qui sont fort maigres: je soupçonne que ceux-là ont frayé dans l'eau salée; & ce qui me confirme dans cette conjecture, c'est que quelques-uns de mes correspondans, qui sont situés sur d'autres rivières abondantes en faumons, assurent que quand ces poissons trouvent après la saison du frai de la nourriture en abondance, ils y engraisent en peu de tems, & deviennent excellens.

391. M. le baron de Poederlé m'écrit de Bruxelles, que les pêcheurs de la Moselle ayant remarqué dans les chaleurs, que les faumons qui s'élèvent au-dessus de la surface de l'eau, se précipitent sur le champ au fond, & qu'ils y restent quelque tems immobiles: en conséquence de cette observation, ils se transportent avec un petit bateau aux endroits où ils ont vu

les faumons s'élever au-dessus de l'eau ; ils y jettent un épervier qu'ils nomment *botrai*, & ordinairement ils prennent un faumon.

Pêche des truites & des faumons dans la Meuse.

392. SANS sortir de la Champagne, j'ai encore à parler de la Meuse, qui prend sa source dans la Lorraine, & se décharge dans la mer auprès de Gravefande : il y entre des faumons & des truites ; mais on ne prend des faumons que vers son embouchure : ces poissons passent presque tous dans les rivières moins considérables qui s'y rendent : de sorte que quoiqu'au bas de cette rivière on en prenne avec des filets, il n'est pas commun d'en trouver au-dessus de Charleville. Il n'en est pas de même des truites, & je vais rapporter ce que M. de Ramsfaut de Raulecour, directeur des fortifications, ainsi que de l'école des ingénieurs à Méziers, a bien voulu m'écrire au sujet de la pêche des truites dans son voisinage. Et quoique la pêche de ce poisson ne diffère pas essentiellement de ce que j'ai rapporté, soit dans cette section, soit dans la première partie de cet ouvrage, première section, on trouvera dans les mémoires que M. de Ramsfaut a bien voulu me procurer, quelques détails que j'ai omis dans les endroits que je viens de citer.

393. ON prend dans la Meuse, auprès de Méziers, des truites avec des filets qui ne diffèrent point de ceux dont j'ai parlé en plus d'une occasion : mais la pêche avec les hameçons est bien plus pratiquée, & pour cette raison c'est celle que M. de Ramsfaut s'est principalement proposé de détailler.

394. ON fait cette pêche aux décharges des moulins & aux endroits des chauffées par lesquels l'eau s'échappe ; en un mot dans les endroits où il y a des courans rapides, parce que c'est dans ces bouillons ou remoux que se rendent les grosses truites, principalement depuis le mois de mai jusqu'en septembre : on emploie pour cette pêche différens appâts, & on dispose différemment les hameçons, comme nous allons l'expliquer.

395. ON trouve sur les rivières principalement trois espèces d'insectes volans ; les uns jaunes, qui sont assez gros, on les choisit par préférence ; d'autres moins gros, qui sont brunâtres ; & d'autres qui tirent au blanc, on les emploie au défaut des jaunes. On fait les lignes avec du crin blanc très-fin, & l'on se sert d'haims fort déliés, pour que la mouche qui sert d'appât flotte sur l'eau.

396. Au défaut d'insectes naturels, on en fait d'artificiels avec des plumes de bécasses, de perdrix & de loreau, essayant d'imiter, au moins par la couleur, les insectes de la saison ; & comme la plupart ont la tête

dorée ou argentée, on la forme avec des plumes de paon, qu'on plie & qu'on attache avec de la soie blanche. On amorce aussi les haims avec des vers, préférant ceux qui se trouvent des le fumier de porc; ils ont la tête rougeâtre & la queue tirant au jaune: mais soit qu'on se serve de ces vers ou des vers de terre, avant de les employer on les met, comme nous l'avons dit à la première partie, première section, dans une boîte qu'on remplit de mousse apprêtée avec des jaunes d'œufs & du sucre en poudre fine, ce qui leur donne la consistance nécessaire pour les bien ajuster aux haims. Pour cette pêche, la ligne doit encore être de crin blanc & l'haim de médiocre grosseur; car le ver doit y être ajusté de façon que la tête excède l'haim du côté de la ligne, & que la queue passe la pointe de l'haim d'environ trois lignes. On attache sur la ligne, à environ six ou huit pouces de l'haim, un petit plomb qu'on fait plus ou moins léger, suivant la vitesse du courant: au reste cette pêche se pratique dans presque toutes les saisons de l'année. Voilà assez insister sur la pêche avec les haims, dont j'ai déjà eu occasion de parler en plus d'un endroit, tant de la première partie que de cette seconde; & à l'égard des filets, je ne parlerai que d'une espèce qui ressemble beaucoup à ceux que nous avons appelés *araignées*.

397. Ce filet est fait de soie verte; la tête est bordée d'une fine corde de crin noir, où l'on ajuste des flottes de liege coupées en petites tranches de trois pouces de longueur, d'un pouce de largeur & de trois lignes d'épaisseur; on les attache avec de la soie sur la corde de crin qui borde la tête du filet, les mettant à deux pieds les unes des autres. Pour que le filet se place verticalement dans l'eau, on attache des balles de plomb à la corde qui borde le pied du filet; mais il faut éviter d'en mettre trop, parce qu'il faut que la tête du filet se tienne à la surface de l'eau. On tend ce filet sédentaire suivant la direction du courant, & jamais par le travers de la rivière; c'est pourquoi on choisit un endroit où son lit soit droit, sans coudes, tournans ni tourbillons, & autant qu'on le peut, à un endroit où les bords soient plantés d'arbres & garnis de crônes ou de sous-rives: on laisse le filet ainsi tendu toute la nuit, afin que les poissons qui sortent des trous pour chercher leur vie, donnent dedans.

Pêcherie des faumons établie dans la Semoi.

398. LA Semoi est une petite rivière de la Champagne fort poissonneuse, dont les eaux très-limpides coulent avec rapidité: elle prend sa source dans le Luxembourg, & parcourt sur un beau gravier environ vingt lieues du pays des Ardennes, & vient se décharger dans la Meuse, trois lieues au-dessous de Charleville, & à peu près cent toises au-dessous de l'abbaye de

la Val-Dieu, de l'ordre des prémontrés, qui ont fait construire sur cette rivière plusieurs pêcheries de saumons, entr'autres, celle que nous allons décrire, qui est auprès de la maison abbatiale: elle est très-bien entendue.

399. COMME j'étais prévenu que les saumons quittaient volontiers la Meuse pour entrer dans les eaux vives de la Semoi, je desirais connaître en détail l'établissement de la belle pêcherie de la Val-Dieu, & ayant appris que M. Liffiore, qui en est abbé, était pour quelque tems à Paris, j'allai aux prémontrés le prier de me procurer les éclaircissemens que je desirais: il me fit l'accueil le plus gracieux, & a satisfait ma curiosité au-delà de ce que je pouvais espérer: il se donna même la peine de faire une esquisse de cette pêcherie, & a bien voulu corriger le dessin que j'en fis faire: c'est d'après ces corrections que j'ai fait graver la *planche IV: A B figure 4*, est la Meuse; C C, les bras de la Semoi qui se rendent dans la Meuse, environ cent toises au-dessus de B. On prend des saumons & des truites dans la Meuse au-dessous de ces bras, mais presque tous les saumons passent dans la Semoi, & on en prend très-peu dans les gords établis dans la Meuse au-dessus de E en D D. Aussi ces gords ne sont point destinés à prendre des saumons, puisque la plupart ont leur embouchure tournée du côté d'amont. Si les pêcheurs espéraient y en prendre, ils tourneraient l'embouchure du côté d'aval; de sorte que l'on ne prend presque dans les gords E, F, &c. que des carpes, des brochets, & d'autres poissons qui suivent assez souvent le cours de l'eau: mais dans la saison de la montée des saumons, les pêcheurs en prennent le plus qu'ils peuvent avec des filets qu'ils tendent dans la Meuse à la partie E F, à l'endroit indiqué par la ligne ponctuée F, leur intention étant de saisir au passage les saumons qui veulent entrer dans la Semoi: malgré cela il en passe assez considérablement dans cette rivière, & on les y prend au moyen des pêcheries établies en G, en H & en I, *fig. 4*, & même en remontant la Semoi jusqu'au dessus de Bouillon: mais je me bornerai à décrire avec soin la belle pêcherie de la Val-Dieu qui est en G, *fig. 4*, & je ne dirai qu'un mot des autres.

400. L'ENDROIT de cette rivière où est établie la pêcherie, est revêtu des deux bords en maçonnerie, comme on le voit en K K & L L, *fig. 3*: je ferai seulement observer que le revêtement du côté L L devrait être aussi élevé que celui K K; mais on l'a supposé abattu en partie pour laisser appercevoir les objets qui sont derrière. Le revêtement K K est prolongé par un clayonnage M M, destiné à diriger le cours de l'eau dans la pêcherie, & à retenir dans les tems de crue les eaux dans le lit de la rivière. On voit toute l'étendue de ce clayonnage en G M, *fig. 4*.

401. CETTE pêcherie consiste en un corps de charpente d'environ trente pieds en quarré, qui traverse en entier le bras G, *fig. 4*. La partie d'amont

est formée par deux fermes NN & OO, *fig. 3*. La ferme NN est destinée à donner de la solidité à la ferme OO ; car comme elle est du côté d'amont, elle reçoit le choc des glaces & celui des bois qu'on flotte à bois perdu dans la Semoi. Entre ces deux fermes il y a un plancher P, soutenu par des entretoises ou des traverses qui donnent de la solidité à la ferme OO, & forment un pont pour traverser ce bras de rivière. Ce pont est de plus nécessaire aux pêcheurs pour lever ou abaisser les empellemens T, V, V, lorsque le cas l'exige : les poteaux montans Q, R, S, &c. de la ferme OO, forment huit vannes, pelles ou écluses; les espaces QQ & RS ne sont point garnis de grillage; ils peuvent seulement être fermés quand on le juge à propos par les pelles X & T, qu'on leve dans certaines circonstances, afin de laisser un libre passage à l'eau. Tout cela deviendra clair dans la suite. Les autres écluses QR, RR, SV, VV, &c. sont garnies d'un grillage assujéti à demeure pour laisser passer l'eau ; mais il est assez ferré pour retenir le poisson; & quand on veut empêcher l'eau de traverser la pêcherie, on baisse les pelles V, V, V, &c.

402. Nous avons dit que les propriétaires de ces pêcheries étaient obligés de laisser passer les bois qu'on flotte à bois perdu dans leur rivière ; en ce cas, quand les marchands avertissent qu'ils vont jeter du bois à l'eau, on ouvre la pelle X qui est entre les montans Q, Q, & quelquefois aussi la pelle T, qui est entre les montans R & S, & en ce cas on ôte la nasse *i*, ce qui fournit deux passages au bois ; l'un entre Q & R, l'autre entre R & S. Quoique ces passages soient ouverts, & qu'il y ait des gens au-dessus de la pêcherie occupés à déterminer les bûches à passer par ces écluses, il arrive souvent qu'il s'amasse des bois du côté d'amont aussi haut que la ferme NN, ce qui oblige de faire les fermes avec de fort bois de charpente. Lorsqu'il survient des débordemens, le bois brise quelquefois le clayonnage MM, *fig. 3*, ou GM, *fig. 4*, & il se répand sur les prés LL, *fig. 2*. Dans ces cas les marchands font quelquefois des pertes considérables : cependant ils sont obligés de donner aux propriétaires de la pêcherie 40 s. par 24 heures pendant tout le tems que dure le flottage, pour les dédommager du chommage de la pêcherie & de celui du moulin qui est auprès. Quand il a passé une certaine quantité de bois, on ferme les empellemens pour donner le tems aux marchands de tirer à bord celui qui s'est rendu auprès de l'embouchure de la Semoi dans la Meuse vers C, *fig. 4*. Quand ces bois sont tirés de l'eau, on ouvre les pelles de la pêcherie pour faire un second flot, puis un troisième, &c.

403. QUAND on ne flotte pas, on tient la pelle X entre Q & Q fermée, de peur que les saumons ne profitent de ce passage pour monter au haut de la rivière. On tient aussi ouverte la pelle T entre R & S, pour que les poissons de toute espèce qui descendent la Semoi en suivant le cours de l'eau, se rendent dans la nasse *i*, *fig. 3*. Cette nasse est représentée à part *fig. 5*. Les pelles V, V, V,

restent levées , & les grilles en place pour laisser à l'eau son cours libre , & arrêter les saumons qui veulent remonter la rivière. Néanmoins quand les eaux sont basses , on abaisse quelques-unes de ces pelles , & même on les ferme toutes quand on a besoin d'eau pour faire tourner le moulin que nous n'avons pas représenté à la figure première.

404. LA ferme d'aval YY est faite précisément comme celle d'amont NN , & les montans de cette ferme sont liés à ceux de la ferme OO par des traverses *ab* , *cd* , *ef* , &c. qui elles-mêmes sont fortifiées par des montans , des arc-boutans *q* , & de tems en tems quelques traverses. Nous avons retranché en tout ou en partie plusieurs de ces pieces de charpente , pour que les autres fussent plus sensibles.

405. ENTRE les montans *h* & *i* de la ferme YY , il n'y a point de grillage , parce que l'écluse *h* étant uniquement destinée à laisser passer le bois qu'on flotte , elle doit dans ces circonstances rester ouverte : mais quand on ne flotte pas , on ferme sa pelle X pour que l'eau se porte au moulin ou aux autres écluses ; il faut seulement remarquer que cette écluse est séparée du reste de la pêcherie par une cloison de planches attachées à la traverse *ab*.

406. A l'égard de l'écluse qui est entre les montans R & S de la ferme OO , elle est de même séparée du reste de la pêcherie par deux cloisons , une qui est attachée à la traverse *cd* , & l'autre à la traverse *ef* ; mais une partie de cette cloison *ef* est formée par un grillage de barreaux qui sont assez près à près pour que les poissons ne puissent passer entre ; l'eau seulement a un libre passage pour suppléer à la nasse *i* quand elle se trouve obstruée par des immondices.

407. ENTRE les cinq autres montans de la ferme YY , il y a un grillage *qqq* , &c. qui est en forme de goulet , comme on le voit *fig. 6* , pour que les saumons qui montent la rivière puissent entrer dans la pêcherie par l'ouverture *dd* , *fig. 6* ; mais pour qu'ils ne puissent en sortir , il y a à cet endroit des baguettes souples & pointues qui prêtent quand les poissons remontent , & qui se rapprochent pour s'opposer à ce qu'ils puissent descendre : on voit à peu près la disposition de ces baguettes au-dessus de *e* , *fig. 6*.

408. ON conçoit qu'au moyen des cloisons qui sont en *ab* , *cd* & *ef* , il y a dans la pêcherie deux chambres séparées l'une de l'autre *m* & *n* ; de sorte que quand les eaux sont basses , on peut ne se servir que d'une , ou des deux lorsqu'il y a suffisamment d'eau pour permettre de lever toutes les pelles. Enfin toute l'étendue de la pêcherie est plancheyée , pour que le courant d'eau qui y est fort rapide , ne forme point d'affouillemens.

409. MAINTENANT qu'on conçoit la disposition de cette pêcherie , il faut dire comment on en fait usage pour prendre les saumons. Il faut se rappeler que la coulée d'eau ou l'écluse qui est entre les montans QQ de la ferme OO , n'est point destinée à prendre des poissons , mais seulement à laisser passer le

bois qu'on jette à flot dans cette rivière ; ainsi dans le tems du flottage on tient la pelle X levée ; mais on la ferme lorsqu'il n'y a point de bois dans la rivière , afin qu'il ne remonte point de saumons par cette écluse , parce qu'ils seraient perdus pour les propriétaires de la pêcherie.

410. A l'égard de l'écluse qui est entre les montans R & S de la ferme OO, les saumons ne peuvent y passer à cause de la nasse *i* qui ferme le passage aux poissons venant d'aval ; mais l'eau la traverse ; & comme il n'y a point de grillage entre R & S , les saumoneaux & les autres poissons qui viennent du haut de la rivière traversent cette écluse , & entrent dans la nasse *i*.

411. A l'égard des saumons , lorsque les pelles VV de la ferme OO sont levées , l'eau entre au travers des grillages dans les chambres *m* ou *n* , & les saumons passent dans ces mêmes chambres par les ceilllets ou les grillages en goulets *q q q* qui sont à la ferme d'aval YY ; & étant arrêtés tant par les grillages qui sont à la ferme d'amont OO que par ceux en goulets qui sont à la ferme d'aval YY, ils sont renfermés dans les chambres *m* & *n* comme dans des réservoirs : pour les prendre aisément , on abaisse les pelles VV de la ferme OO ; alors l'eau de la rivière ne pouvant entrer dans les chambres *m* ou *n* , & celle qui était dans ces chambres pouvant s'écouler par les grillages *q q* , les saumons restent à sec sur le plancher de la pêcherie , & on les prend ou à la main , ou avec un filet à peu près semblable à celui qui est représenté , *fig. 7* , ainsi que le fait le pêcheur *g* , &c. comme on prend le poisson sans le blesser , on le met dans un réservoir avec d'autres poissons ; & on leve les pelles V, V, pour que l'eau traverse la pêcherie , & qu'il y entre des saumons par les goulets de la ferme d'aval YY.

412. IL s'accumule quelquefois du sable vis-à-vis les grillages de la ferme OO. Pour l'enlever à peu de frais , deux hommes se mettent à l'eau , & ils présentent successivement vis-à-vis chaque grillage , une planche dont la longueur est pareille à la largeur de l'écluse ; cette planche qu'on place sur-le-champ reposant par un de ses bords sur le sable , chacun s'aidant d'un piquet qu'il enfonce dans le sable , ils entretiennent cette planche à peu-près verticalement : la vitesse du courant qui passe sous la planche , emporte le sable ; & en répétant cette manœuvre successivement vis-à-vis toutes les écluses , le sable est emporté promptement & sans frais. Si l'on veut , pour faciliter cette opération , augmenter la vitesse du courant , on ferme toutes les pelles , ne laissant de levée que celle où l'on veut emporter le sable. Quand la nasse *i* est remplie d'herbes & de vase , on la détache des montans où elle tient , pour la vider.

413. IL y a , comme nous l'avons dit , en H & en I , *fig. 4* , de petites pêcheries ; elles sont formées par une enceinte carrée de piquets , & l'on ménage du côté d'aval un goulet N par lequel les saumons entrent dans la pêcherie , comme les

fouris dans certaines fouricières de fil d'archal ; c'est pour cette raison que ces pêcheries se nomment des *fouricières*.

414. EN faisant attention à la disposition de cette pêcherie, on apperçoit qu'on peut laisser couler l'eau au travers d'une des chambres *m* ou *n*, & mettre l'autre à sec pour la pêcher. Quand il y a beaucoup d'eau dans la rivière, on peut lever toutes les pelles, celle du moulin, celle du fautoir (c'est ainsi qu'on appelle l'écluse où est la nasse), & celles qui répondent aux chambres *m* ou *n*; mais quand les eaux sont basses, on en tient une partie fermée : & comme presque tous les ans, il arrive des débordemens de la Semoi, il passe alors beaucoup de saumons par-dessus le clayonnage MG, *fig. 4*, qu'on nomme la *batte*, & l'eau recouvre les isles & terres LL, *fig. 4*. Les saumons qui profitent de ces inondations remontent la Semoi, & l'on en prend à l'embouchure des ruisseaux qui s'y rendent, soit avec des filets ou dans des nasses qu'on nomme ailleurs *gords*; ce sont des cloisons de clayonnage qui aboutissent à un verveux; nous en avons représenté sur la Meuse en D D, *fig. 4*, avec cette différence que pour prendre les saumons, il faut que la partie évasée de la nasse se présente au bas de la rivière.

415. LA pêche commence ordinairement en octobre, lors des pluies qui font gonfler la Semoi, & elle dure à peu près six semaines, ou plutôt autant de tems que la rivière n'est ni trop haute ni trop basse. Il s'y prend aussi quelques saumons dans les autres saisons de l'année; mais c'est en petite quantité.

416. ON prétend à cette pêcherie, que les bécards sont les mâles; entre les saumons qui remontent l'automne à la Val-Dieu, il y en a de femelles qui ont jusqu'à dix livres d'œufs dans le corps. On dit qu'il ne remonte point de bécards l'été, & qu'alors les femelles sont vuides d'œufs.

417. ON pense encore que les saumons qu'on prend l'automne dans la Semoi ont la chair blanche, & que ceux qu'on prend l'été l'ont rougeâtre; mais M. l'abbé que j'avais consulté sur le changement de couleur de la chair des saumons, m'a dit que sur cela il ne faisait que rapporter le sentiment des pêcheurs. J'ai déjà dit que les prémontrés ont au bord de la Semoi un grand réservoir, où ils conservent toutes sortes de poissons; les saumons y maigrissent de jour à autre, de sorte qu'un saumon de vingt-cinq livres qu'on a mis dans le réservoir en octobre ne pèse plus que dix-huit ou vingt livres en juillet; & il passe pour constant que les saumons ainsi renfermés n'attaquent aucun des poissons qui sont dans ce même réservoir; ils font abstinence & maigrissent, pendant que ceux qu'on pêche l'été dans la Semoi, s'y font engraisés pendant le séjour qu'ils y ont fait depuis l'automne; on prétend seulement que leur chair est moins rouge que celle des poissons qui remontent: on ignore quelle nourriture ils trou-

vent dans la riviere pour s'y engraisser. On verra dans la suite qu'en y prêtant attention, on trouve dans l'estomac des saumons des débris d'insectes, de crustacées & de petits poissons, & qu'on fait dans le nord de grandes pêches de saumons avec des haims.

418. Il passe pour constant que les saumons fraient dans la Semoi, & que dans ce tems ils maigrissent. Vers la fin de mars ou au commencement d'avril, il descend du haut de la Semoi de petits poissons gros comme des sardines, qui ressemblent entièrement aux saumons; font-ce des saumoneaux qui descendent à la mer, ou des poissons d'une espece particuliere? Nous avons discuté cette question plus haut en parlant des tocans. On m'assure qu'à la Val-Dieu, on préfere les Bécards aux autres saumons, quoique par-tout ailleurs on n'en fasse aucun cas.

Pêche du saumon & de la truite dans l'amirauté de Saint-Valery-sur-Somme.

419. LES maîtres des gribannes qui naviguent dans la Somme, depuis Saint-Valery jusqu'à Amiens, prennent des saumons avec de grands carreaux A, *pl. V, fig. 1*, tant dans l'eau douce, lorsque le calme, les vents contraires ou les basses eaux les empêchent de faire leur route. Ce filet a une brasse & demie en quarré; l'ouverture des mailles est de six à huit lignes: ils attachent leur carrelet à une corde qui passe dans une poulie frappée au bout d'une vergue pour le relever aisément, quand on juge qu'il y a du poisson dedans. Cette pêche a déjà été représentée, dans la premiere partie, seconde section. Les habitans de Saint-Valery qui sont logés au bord de la riviere de Somme, pêchent aussi des saumons par leur fenêtre avec un grand échiquier ajusté sur une poulie, comme le font les maîtres des gribannes, ce qu'on nomme en quelques endroits pêcher *au hunier*.

420. ON pêche encore dans la Somme des saumons & des truites avec de grands verveux B C, *pl. V, fig. 1*, que les picards nomment *vergneuls* ou *vergneux*: on en place quatre, cinq, & plus, à côté les uns des autres, de sorte qu'ils traversent une grande partie de la riviere, & on choisit les endroits où il y a le plus de courant; l'ouverture qui est du côté d'aval, est d'une brasse ou environ; alors ils prennent les poissons qui remontent la riviere; mais ils les retournent pour diriger l'embouchure des verveux du côté d'amont, lorsqu'ils jugent que les poissons veulent retourner à la mer, ou pour pêcher de marée montante. Ces verveux sont tenus ouverts comme les autres, au moyen de cerceaux faits avec de menues baguettes; & à chaque cerceau il y a un goulet, au moyen de quoi les poissons qui

font entrés dans les verveux ne peuvent en fortir : les mailles de ces verveux font de deux pouces & plus d'ouverture en quarré ; ainsi ils n'arrêtent point les petits poissons , à moins que des immondices ne ferment les mailles. Ces filets forment comme des arcades , ayant un côté coupé quarrément pour qu'il puisse reposer plus exactement sur le terrain. On voit *pl. V, fig. 2*, comment on distribue ces guideaux dans le lit des rivières.

421. DANS la rivière de Palluelle , amirauté de Saint-Valery , on pêche les truites avec une saine *c d*, *pl. II, fig. 6*, qui traverse toute la rivière , ayant environ quarante brasses sur deux de chute ; on la hale d'un bord & de l'autre , & un homme dans un petit bateau *b* suit le filet pour transporter un bout du filet d'un bord à l'autre , & aussi les pêcheurs quand le cas l'exige. Il y a encore en Picardie , proche Montreuil , un village nommé *Altin* , dans la rivière duquel il se trouve des truites très-estimées ; elles ne diffèrent point des autres truites ; on attribue leur bon goût à la qualité des eaux qui sont vives. On en trouve aussi à Estables & à Camier , qui sont très-bonnes & saumonées ; mais on ne les prend qu'à la côte avec des étentes ou des bas parcs , & en très-petite quantité ; mais comme dans ces endroits il n'y a point de pêcheries établies pour prendre ces poissons , nous nous bornons à une simple indication.

A R T I C L E I V.

De la pêche des saumons & des truites sur les côtes de Normandie.

422. J'AI déjà dit qu'on prenait des saumons & des truites dans les parcs & les étentes qu'on établit sur les côtes de Normandie ; d'où on peut conclure , sans craindre de se tromper , qu'il entre de ces poissons dans les rivières de cette côte qui se déchargent à la mer : comme ce qu'on dit d'une rivière , peut avoir son application aux autres , je me bornerai à donner quelques exemples.

A Fescamp.

423. AU-DESSUS des écluses du port de Fescamp , & au pont du prieuré Saint-Antoine , paroisse Saint-Nicolas , en un mot dans les petites rivières de Vallemont & de Gauffeville qui se déchargent dans le port de Fescamp , il se trouve des saumons que les pêcheurs prennent fréquemment avec des saines dont les mailles ont douze à treize lignes d'ouverture en quarré : leur façon de pêcher se trouve représentée à la première partie , seconde

section, Quelques-uns emploient des filets à manche ; mais ce n'est pas l'ordinaire

A Dieppe.

424. SACHANT qu'on prend des faumons & des truites dans la riviere d'Arques qui se décharge dans le port de Dieppe, j'ai prié M. le Testu, trésorier des invalides dans ce port, de me procurer quelques détails sur les pêches qui se pratiquent dans cette riviere. Il m'a marqué qu'on y prend peu de faumons, mais assez abondamment des truites qu'on fournit au pourvoyeur de la cour : il n'est pas rare d'en prendre de sept à huit livres, & quelquefois de dix à douze. Il y a encore sur cette côte d'autres rivieres qui fournissent des faumons & des truites ; mais comme la plupart de ces poissons se prennent, comme nous l'avons dit, dans des parcs & des étentes qu'on fait au bord de l'eau, je me bornerai pour ce qui regarde les côtes de Normandie, à parler des pêches qui se font auprès de Caen dans la riviere d'Orne.

A Caen.

425. AYANT passé un tems assez considérable à Caen, je savais qu'on prenait des faumons dans la riviere d'Orne, depuis la mer jusqu'à quelques lieues au-dessus de Caen ; mais je ne me souvenais pas d'y avoir vu des établissemens expressement destinés à la pêche de ces poissons ; pour m'en assurer, je me suis adressé à M. Viger, lieutenant général de cette amirauté, qui se prête obligeamment à satisfaire ma curiosité sur les pêches qui se font dans l'étendue de sa juridiction. Il m'a marqué qu'on n'avait fait dans l'Orne ni digues, ni chaussées, pour établir des pêcheries de faumons ; qu'on en prenait à l'entrée de la riviere, dans les bas parcs & les guideaux que j'ai décrits à la premiere partie de mon ouvrage, seconde section : mais M. Viger ajoute que le long de la promenade de la ville qu'on nomme *le cours*, les chaussées de pierre qui ont été faites pour diriger l'eau de la riviere vers les moulins, forment de vraies pêcheries.

426. QUAND l'eau n'est pas assez haute pour passer par-dessus les chaussées, elles arrêtent les faumons qui voudraient remonter la riviere, & il s'en amasse au-dessus des chaussées qu'on prend avec des saines ; mais assez souvent l'eau passe par-dessus, & les faumons les franchissent à l'aide du flux ; alors ils se trouvent renfermés entre les chaussées des moulins, où on les prend avec de grandes saines qui traversent tout le canal de l'Orne ; on se sert d'un bateau pour tendre le filet & le traîner de concert avec d'autres pêcheurs qui restent à terre ; puis le bateau décrivant une portion de cercle

joint ceux qui halent au bord de la rivière, pour tirer le filet sur le rivage & prendre le poisson. Cette façon de pêcher est décrite première partie, seconde section. On prend ainsi quelques saumons pendant toute l'année, mais plus abondamment dans des saisons que dans d'autres.

427. OUTRE la pêche que nous venons d'exposer, les habitans des villages bordiers de l'Orne, prennent quelques saumons depuis la mer jusqu'à Caen avec de petits filets qu'on nomme *picots*, & de petits bateaux qu'ils appellent *picoteurs*; j'ai parlé de cette pêche, première partie, seconde section.

428. M. Viger me marque encore qu'il est rare de prendre des truites dans l'Orne jusqu'à trois lieues au-dessus de Caen, à l'endroit nommé *Vivot*, où la rivière de l'Aine se perd dans l'Orne, entre la paroisse de Fontenay-l'abbaye & Clinchamp-sur-Orne; on en prend, ainsi que d'autres excellens poissons, au-dessus de l'Aine jusqu'à la source de l'Orne, & encore plus dans l'Aine: entre ces truites, les unes ont la chair blanche, d'autres sont saumonées, & celles-ci sont le plus estimées.

429. M. VIGER qui examine les choses avec exactitude, me marque, 1°. que les saumons qu'on pêche tant au dessous de Caen jusqu'à la mer, qu'au-dessus en remontant l'Orne, ont des œufs & de la laite en hiver; que ces œufs deviennent de plus en plus abondans par progression jusqu'à la saison du frai, qu'on estime être ordinairement depuis la mi-mai jusqu'en juillet: quoique cette règle souffre des exceptions, elle peut néanmoins être regardée comme générale. 2°. Sauf plusieurs exceptions, la plupart des femelles sont vuides d'œufs en août; celles qui viennent de finir leur ponte, sont maigres; mais celles qui ont frayé les premières, sont grasses & de bon goût. 3°. En septembre les saumons reprennent chair, & alors elle a de la consistance; elle est délicate & de bon goût; dans les mois suivans, ces poissons continuent à engraisser & augmentent encore de qualité. 4°. La ville de Caen n'étant éloignée de la mer que de trois lieues, il y remonte des saumons presque toute l'année, à la vérité plus abondamment en certaines saisons que dans d'autres; mais on ne fait aucun doute qu'il y en a qui, pressés de se décharger de leurs œufs, les déposent dans l'espace compris depuis la mer jusqu'à la ville, pendant que d'autres plus tardifs remontent plus ou moins loin vers la source pour faire leur ponte. 5°. Il est donc certain que dans la saison du frai les saumons deviennent maigres & de mauvais goût; & que quand ils sont rétablis de cette maladie ils reprennent chair, puis ils engraisent & sont très-bons, sans qu'on puisse attribuer cette différence de qualité à l'eau douce ou saumâtre dans laquelle ils ont vécu. 6°. Il passe néanmoins pour certain que la qualité des eaux, & de la nourriture influe beaucoup sur la bonté de ces poissons; en conséquence on convient assez généralement que les saumons qu'on prend dans l'Orne, depuis la mer jusqu'à environ trois lieues au-dessus de Caen, qui est

à peu près l'étendue du flot des équinoxes, ont la chair plus ferme & de meilleur goût que celle de ceux qu'on pêche plus haut; ils sont encore bons jusqu'au bourg d'Harcourt; mais au-dessus ils sont d'une qualité inférieure, quoiqu'il y en ait de gros & dont la chair soit délicate, mais d'un goût moins relevé. 7°. Comme j'avais demandé à M. Viger s'il était informé que les faumons après le frai eussent des égratignures sous le ventre, que quelques-uns attribuent à des morsures d'insectes, il m'a répondu qu'après la saison du frai presque tous les poissons, faumons, truites & autres, ont de ces égratignures; qu'on en remarque beaucoup aux flondes ainsi qu'à d'autres poissons, & qu'unaniment on attribue ces égratignures à ce que les femelles se frottent contre le gravier pour faire leur ponte; que le fond de l'Orne étant de roche & de gravier, il est très-propre à recevoir le frai des faumons, mais aussi à occasionner les égratignures du ventre dont il s'agit; & effectivement il m'a paru que ces égratignures ne ressembloient point à des morsures d'insectes, non plus qu'à celles de gros poissons voraces. 8°. Les pêcheurs prennent dans leurs chevres & guideaux dès le mois de septembre une quantité de faumons du premier âge; dans les mois suivans, ils en prennent qui ont huit ou dix pouces de longueur; & on en prend pareillement à l'embouchure de l'Orne, entre la paroisse d'Anfreville & celle d'Oystrehan. Voilà des observations qui me paroissent établir, comme je l'ai toujours pensé, que les faumons fraient dans les rivières; & que les jeunes faumoneaux retournent à la mer, les uns étant fort petits & les autres plus gros: ces faits seront confirmés par d'autres observations.

Pêches qui se pratiquent dans la baie du Mont-Saint-Michel, amirauté de Grandville, &c.

430. ENTRE autres façons de prendre les faumons, les pêcheurs se servent de filets qu'ils nomment *rets à faumons*, qui sont faits de bon fil retors; les mailles ont trois pouces d'ouverture en carré, les pièces ont vingt-cinq à trente brasses de longueur, & seulement quatre pieds de chute: on tend le filet sur des pieux qui ont six pieds de longueur; on les enfonce d'un pied & demi ou de deux pieds dans le sable, les plaçant à trois pieds les uns des autres; on ne pêche avec ce filet que d'èbe: quelques poissons se maillent, d'autres sont seulement arrêtés par le filet. Pour que le courant n'emporte pas les pieux & le filet, on ne pêche que de morte-eau: quand les pêcheurs s'aperçoivent par les mouvemens du filet que quelques poissons ont donné dedans, ils vont dans l'eau les prendre avec un haveneau; & si les rivières n'ont pas beaucoup de largeur, on les traverse entièrement avec le filet. Nous avons déjà parlé de cette façon de pêcher.

A R T I C L E V.

De la pêche des faumons & des truites en Bretagne.

431. IL remonte beaucoup de faumons & de truites dans les grandes & petites rivières de Bretagne, ce qui a engagé à y établir beaucoup de pêcheries, dont la construction est très-variée : nous nous proposons de les faire connaître ; mais pour éviter les répétitions, nous nous contenterons d'indiquer celles dont nous avons déjà eu occasion de parler ; nous décrirons les autres plus en détail.

De plusieurs petites pêches qui se pratiquent en différens endroits.

432. DANS cette province comme dans beaucoup d'autres, on emploie l'échiquier, l'épervier, les hameçons ; on forme sur les plages & sur les bords des rivières qui ont beaucoup de largeur, des gords, des espèces de bas parcs avec des filets ou des clayonnages ; quelquefois aussi on tend par fond un filet qui a environ cent brasses de longueur, sur deux de chûts, dont le pied est chargé de beaucoup de plomb ; c'est une espèce de folle dont les mailles ont quatre pouces d'ouverture en carré, & qui est faite avec du fil assez délié ; de plus on traîne des collerets, des saines, des tramails, même des filets à manche avec un ou deux bateaux, ainsi que nous l'avons représenté première partie, seconde section. Comme il a déjà été plusieurs fois question de ces différentes façons de pêcher, nous nous abstenons d'entrer à leur sujet dans aucun détail ; mais nous allons essayer de donner une idée des pêcheries de Bretagne expressément établies pour prendre des faumons, des truites, & autres poissons de cette famille.

433. DANS les petites rivières où il n'y a point de navigation, on traverse, comme nous l'avons déjà dit, tout leur lit par un filet AB, *pl. III, fig. 1*, soutenu de distance en distance par de forts piquets CC qui entrent dans le fond. Les mailles de ces filets doivent être larges pour qu'ils soient moins fatigués par le courant, & afin de ne point arrêter les petits poissons. Quelquefois au lieu de filet, on traverse la rivière par un grillage, *pl. IV, fig. 1* ; nous en avons parlé plus haut. Mais quand il faut laisser un passage aux bateaux, si l'on a traversé la rivière par un grillage ou clayonnage BB, *pl. III, fig. 4*, on laisse au milieu un passage vuide AA où l'on tend un filet qu'on laisse tomber au fond de l'eau, quand il se présente un bateau, & qu'on relève lorsque le bateau est passé.

434. DANS la même vue d'arrêter les poissons qui veulent remonter le courant on fait des établissemens plus solides. Pour cela, *pl. V, fig. 3*, on traverse

toute la riviere par une digue AB, à laquelle on ménage de distance en distance des ouvertures CC, pour laisser une échappée à l'eau, les parties F, F, sont solidement établies tantôt en pierre, tantôt en bois, & assez souvent partie en pierre & partie en bois; les parties faites en pierre étant fortifiées des deux côtés par des montans de bois dont le pied enfonce dans le terrain, les pieux du côté d'aval sont joints avec ceux du côté d'amont par des traverses assemblées à la tête des pieux montans, comme on le voit dans la même figure; au reste on construit différemment ces digues suivant que les matériaux, bois ou pierre, sont plus ou moins communs, & suivant la dépense que les propriétaires sont en état de faire.

435. QUELQUEFOIS pour augmenter encore la solidité de ces digues, qui doivent avoir 8 ou 10 pieds d'élévation au-dessus des basses marées, on forme le côté d'amont en plan incliné revêtu de solives qui en suivent la pente & excèdent de quelques pieds la face qui est à-plomb, pour former un auvent qui empêche les saumons de s'élancer par-dessus; les solives qui sont sur le côté incliné, sont assujetties par des membrures posées horizontalement, & le tout est couvert de fortes clayes qui ont chacune six pieds de hauteur sur trois de largeur; on en met trois ou quatre rangs posés les uns au-dessus des autres; comme il convient que toute la partie d'amont en soit couverte, il en faut quelquefois cent douzaines qu'on renouvellera tous les deux ans, ou même plus souvent. Mais quoique cette précaution soit bonne, on ne la prend pas pour toutes les pêcheries. A l'égard des ouvertures CC, on les ferme avec des barreaux qui laissent entr'eux un pouce ou un pouce & demi de distance, pour laisser une coulée à l'eau, & échapper les petits poissons.

436. ON conçoit qu'une pareille digue arrête les saumons & les truites qui s'accumulent du côté d'aval, où on peut les prendre par différens moyens, comme nous l'avons expliqué plus haut; mais pour se dispenser de faire cette pêche, on ajuste quelquefois aux endroits CC des guideaux, des verveux ou des nasses dont les unes ont l'embouchure du côté d'aval pour prendre les poissons qui refoulent le courant; & quelques autres ont leur embouchure du côté d'amont, pour prendre les poissons qui suivent le cours de l'eau. Plus communément on prend les saumons & les truites dans un coffre E, ainsi que nous allons l'expliquer.

Des coffres à saumons.

437. LES saumons étant arrêtés par la digue AB, *pl. V, fig. 3*, dont on voit une petite partie *pl. V, fig. 4*, la côtoyant pour chercher un passage qui leur permette de remonter vers la source de ces rivières, & étant at-

tirés par un courant rapide qui sort du coffre H, ils entrent dans ce coffre par l'ouverture E, dont nous allons donner la description, & ils sont pris.

438. SOUVENT les meüniers barrent par une chaussée, tout le lit d'une rivière pour déterminer l'eau à se porter sur la roue de leur moulin; & en ce cas, afin de prendre les faumons qui sont arrêtés par cette chaussée, ils forment par une petite tranchée un cours d'eau DD, qui part du haut de la rivière, & répond à un endroit où ils établissent un coffre E, ou H, *pl. VIII*, qui a environ six pieds de largeur sur dix pieds de longueur plus ou moins: ils enfoncent ce coffre dans l'eau des deux tiers de sa hauteur, & il a à chaque bout près du fond une ouverture E quarrée, ronde, ou octogone, *pl. V, fig. 5*, d'environ 18 pouces de diametre; le fond du coffre est formé par des planches bien jointes pour que la rapidité de l'eau ne l'entame point; l'ouverture E qui est du côté d'aval est garnie d'un goulet de fil de fer, ou de baguettes souples qui se terminent en pointe, de sorte que si l'embouchure A, *pl. V, fig. 6*, de ce goulet ou entonnoir a 18 pouces de diametre, le petit bout B n'en a que cinq ou six; la longueur de ce goulet AB peut être d'un pied & demi ou deux pieds: la souplesse de ces verges de fer ou de bois, fait que les faumons par les plus petits efforts peuvent entrer dans le coffre; mais comme par leur ressort les pointes se rapprochent, les faumons ne peuvent sortir par l'ouverture E qu'ils ont franchie pour entrer.

439. ON fait à ce coffre du côté d'amont, une ouverture qui reçoit l'eau du courant DD, *pl. V*, mais pour que les faumons & les truites ne puissent en profiter pour s'échapper, on y met une grille qui permet à l'eau de passer avec rapidité, & qui arrête le poisson. Ce coffre a ordinairement un couvercle H, fermant à clef, non-seulement pour qu'on ne vole pas le poisson, mais encore pour éviter qu'il ne saute par-dessus. Il faut donc concevoir que les faumons qui par instinct veulent remonter la rivière, filent tout le long de la chaussée pour chercher un passage, & n'en trouvant point, ils nagent contre le courant d'eau qui sort du coffre par l'ouverture d'aval, & entrent dans le coffre d'où ils ne peuvent sortir. Aussi-tôt que les meüniers, y apperçoivent des poissons, ils les prennent avec une poche de filet qui est au bout d'une perche; on prend quelquefois jusqu'à 30 faumons ou truites d'une seule marée.

440. CETTE façon de pêcher, qui équivaut à une nasse, n'a rien de reprehensible; mais pour prendre les faumoneaux, truitelles, tocans, &c. qui suivent le courant, il y en a qui mettent à l'ouverture d'amont un goulet de fouriciere dont les barreaux sont fort près à près; & les riverains qui ont intérêt à la pêche se plaignent de cet abus qui consiste à ouvrir les coffres du côté d'amont, & à ne pas tenir les pêcheries ouvertes après le mois d'avril

d'avril comme le prescrit l'ordonnance ; par cette contravention, ils retiennent les plus petits poissons, dont ne pouvant trouver le débit, ils en font la nourriture de leurs cochons & de leurs volailles ; après avoir trié les moins petits qu'ils vendent un sol le quarteron. On assure, qu'avant cet abus, les beaux poissons étaient beaucoup plus abondans dans les rivières qu'ils ne le sont. Je pense qu'il ne faut pas pour cette raison proscrire les coffres ; mais qu'il convient d'obliger les meuniers de tenir leurs coffres ouverts à la mi-avril, lorsque les petits poissons descendent à la mer, & de fermer le côté d'aval avec un grillage qui laisserait en toute saison les petits poissons s'échapper. Ceci bien entendu, je vais donner une idée des pêcheries plus considérables qui sont pareillement formées avec des coffres.

441. POUR cela il faut imaginer que dans l'étendue de la digue ou chauffée A B, *pl. V, fig. 3*, on ait élevé des piliers de maçonnerie I K, *pl. V, fig. 4*, au nombre de trois ou quatre ; on établit entre ces piliers des coffres pareils à ceux que nous venons de décrire, qui ont quinze ou seize pieds en quarré ; toute la différence qu'il y a, c'est que la face de ces coffres qui est du côté d'aval, & qui porte le goulet qu'on voit en A B, *fig. 6*, est à coulisse, & qu'elle a une queue dentée en forme de cric L, *fig. 4*, de sorte que quand on veut, on ôte cette partie, ou pour réparer le goulet, ou pour nettoyer le coffre, ou enfin lorsqu'on veut laisser la pêcherie ouverte ; pour cela on ouvre le dessus du coffre, & au moyen du cric L on élève la face du coffre qui est du côté d'aval. Pour ne point multiplier les figures, nous n'avons représenté que deux piliers I, K, & un coffre L, au lieu que quelquefois il y a trois ou quatre piliers, & un coffre entre chaque deux piliers. On dit, mais je n'ose l'assurer, qu'il y a des coffres qui étant ouverts du côté d'amont, permettent aux saumons de traverser le coffre pour se rendre dans un réservoir qui, étant fermé par un grillage, retient le poisson, & laisse un passage libre à l'eau.

442. COMME dans ces rivières, qui ordinairement ont un cours rapide, il arrive des crues qui endommagent les digues, il est prudent de se ménager un déchargeoir qui prenne l'eau au-dessus de la digue, pour la rendre au-dessous, comme on le voit en G, *pl. VI, fig. 1*. Quelquefois on est obligé par servitude de laisser ces déchargeoirs ouverts & sans grilles, pour qu'il passe quelques saumons au-dessus de la digue, afin que ceux qui habitent le haut de la rivière ne soient pas entièrement privés de la pêche du saumon : quand on n'est pas grevé de cette servitude, on garnit le déchargeoir d'une grille ou d'un fascinage.

Maniere d'ajuster des manches de filet aux digues.

443. Nous avons dit qu'on ménageait quelquefois aux digues des ou-

vertures pour y ajuster des guideaux ou des manches de filet ; mais il est venu à notre connaissance un ajustement de filet qui nous a paru mériter d'être décrit.

444. AA, &c. *pl. VI, fig. 1*, sont des piles de maçonnerie qui sont distribuées par le travers d'une rivière, & se terminent du côté d'amont & d'aval par des avant-becs, comme les piles d'un pont. A la partie plate de ces piles, tant du côté d'aval que du côté d'amont, sont scellées des traverses de charpente *aa*, *bb*, *cc*. Les traverses *aa* soutiennent un clayonnage B très-fort, qui par le bout d'en-bas entre dans le terrein, & est par le bout d'en-haut attaché à la traverse *aa* ; l'eau passe difficilement au travers de ce clayonnage, & le poisson est arrêté, car les barreaux B sont beaucoup plus près à près que dans la figure : un peu plus haut que la traverse *aa*, & à environ deux pieds plus du côté d'amont, sont scellées dans les mêmes piles les traverses *bb* ; & tant à ces traverses *bb*, qu'à celles *aa*, est attachée l'embouchure *d* d'un filet à manche désigné par des points ; enfin, il y a une nappe d'un gros filet *e h* qui est attachée verticalement aux traverses *bb* & *cc*.

445. Il faut concevoir que l'eau passe par-dessus les traverses *aa*, & y forme une petite cataracte que les saumons essaient de franchir ; mais quand ils se sont élevés jusques en *d*, ils donnent du museau contre le filet vertical *e, h* & retombent dans la manche du filet dont l'embouchure est en *d*, & dont ils ne peuvent sortir, parce que cette manche est fort profonde. Je dis une petite cataracte, car il ne faut pas s'imaginer que l'eau tombe de toute la hauteur du clayonnage : cela ne paraît ainsi dans la figure, que parce qu'on n'a pas voulu représenter l'eau du côté d'aval, afin qu'on vit mieux la disposition de la pêcherie. L'espace D est destiné à prendre les poissons qui suivent le cours de l'eau ; c'est pourquoi l'embouchure du filet à manche indiquée par des points est tournée du côté d'amont ; le filet vertical marqué *e, h* ci-dessus, est du côté d'aval, & l'on voit la chaussée du filet en entier. E, est le canal qui conduit l'eau à la roue du moulin, & G le déchargeoir ; HH une petite chaussée peu élevée qui sert quand les eaux sont basses, à déterminer l'eau à se porter au canal du moulin E. Quand il y a des saumons qui franchissent la chute G du déchargeoir, on essaie de les prendre entre la chaussée AA & celle HH, à laquelle on laisse une ouverture pour le passage des petits bateaux.

446. Souvent on se sert d'une saine ; mais on les prend aussi avec deux bateaux KK, *pl. VI, fig. 1*, dans chacun desquels sont deux hommes, dont un nage, pendant que l'autre tient une perche de 2 à 3 brasses de longueur ferrée par le bas ; à ces perches *aa*, est amarré un filet *b* en forme de sac, sans lest par le bas ni flottés par le haut ; l'ouverture de ce filet à son embouchure est d'environ cinq brasses ; & sa longueur de dix : au fond du sac sont amarrées

deux ficelles qu'on nomme *guides* ; un des pêcheurs passe sa guide dans le doigt index de sa main droite , l'autre dans celui de sa gauche ; les deux bateaux ne s'éloignent l'un de l'autre que de deux ou trois brasses au plus ; ils vont de concert , & quand l'un des deux s'aperçoit par les secousses de la ficelle qu'il a au doigt , qu'il y a du poisson dans le filet , il en avertit son camarade ; alors les deux foulevent le filet , les bateaux se rapprochent ; & mettant l'embouchure du filet dans un des bateaux , ils prennent le poisson , puis remettent le filet à l'eau pour recommencer leur pêche : elle ne se fait que de jour , & ils traînent leur filet sur le fond , où les saumons arrêtés par les digues restent assez souvent en repos. On pratique cette pêche quand il y a peu d'espace entre les digues ; mais quand la nappe d'eau a de l'étendue , il est plus avantageux de se servir de la saîne.

Autre disposition de pêcheries.

447. On imagine bien qu'on peut varier de différentes façons ces sortes de pêcheries ; par exemple , en quelques endroits , on met sur les piles AA , *pl. VI, fig. 2* , des poutres aa qui communiquent de l'une à l'autre & qui forment un pont pour traverser la rivière ; de plus on en scelle d'horizontales BB , d'autres CC au bas , dans lesquelles on assemble haut & bas des montans de bois quarré dd , qui portent sur les côtés des rainures , comme on le voit en G , H , *fig. 3* , pour recevoir à coulisses des rateliers ou des échelles E , E , dont les traverses ou échelons sont à un pouce & demi ou deux pouces les uns des autres , afin que l'eau puisse s'échapper & retenir les poissons : comme ces échelles ou rateliers sont à coulisses , on peut les fermer toutes comme celles D , D , ou les ouvrir en partie comme celles cotées E , ou enfin les ôter tout-à-fait dans les saisons où il est ordonné de laisser le passage libre aux poissons. Au bas des rateliers le plus près des piles , on ajuste de petites manches de filet ou des nasses , de sorte que l'embouchure des unes soit tournée du côté d'amont , & celle des autres du côté d'aval , pour prendre les poissons à la marée montante & à la marée descendante ; mais il y a des pêcheries où dans l'épaisseur des piles , *fig. 3* , il y a deux pareilles cloisons en G & en H , éloignées l'une de l'autre d'environ quatre pieds ; on met au bas des rateliers ou échelles , des goulets comme à l'entrée d'une nasse ou d'un verveux ou d'un coffre , & les poissons qui entrent entre les deux cloisons sont retenus comme dans un réservoir d'où ils ne peuvent s'échapper.

448. A la plupart de ces pêcheries , on laisse une ouverture , soit pour satisfaire à la servitude de laisser remonter les saumons , soit pour fournir un passage aux bateaux , soit enfin pour se procurer un déchargeoir : car quand par les débordemens l'eau passe par-dessus la digue , on ne prend presque rien.

Pêche des faumons & des truites dans la Loire , depuis son embouchure jusqu'en Forez.

449. COMME la Loire est un grand fleuve qui traverse plusieurs provinces , je m'attacherai à décrire avec soin les pêches qui s'y font , commençant par son embouchure à la mer , & je la suivrai : au-dessus de l'endroit où elle devient navigable.

450. LA pêche des faumons commence ordinairement à l'entrée de la Loire en septembre , & dure jusqu'au mois de mai ; j'entends la grande pêche , car on prend quelques faumons toute l'année , mais c'est en petite quantité & accidentellement ; c'est en février & mars qu'ordinairement la pêche est la plus abondante ; je dis *ordinairement* , car lorsqu'il survient des coups de vent & de grosse mer , les faumons entrent en plus grand nombre dans la rivière ; il est vrai que souvent il arrive de ces gros tems aux approches des équinoxes ; & comme les marfouins chassent les faumons avec tant d'acharnement qu'ils en prennent quelquefois jusques dans les filets , ces poissons voraces engagent encore quelquefois les faumons à entrer plus précipitamment dans la rivière.

451. J'AI dit qu'on prenait assez souvent des faumons blessés ; si ces blessures sont considérables , on peut les attribuer aux marfouins , qui quelquefois leur emportent presque toute la queue ; & si l'on trouve vers la queue & sur le dos des écailles percées , même emportées en forme de sillons , il est probable que ces plaies ont été faites par des insectes que nous avons dit qu'on trouvait assez fréquemment attachés aux faumons ; j'en décrirai un dans la suite : mais souvent les faumons ont sous le ventre des égratignures qu'on attribue avec beaucoup de vraisemblance à ce qu'ils se sont frottés sur les cailloux ou les pierres qui sont au fond des rivières , que les faumons fréquentent par préférence à celles dont le fond est vaseux ; on peut se rappeler ce que nous en avons dit en parlant de la rivière d'Orne. Les pêcheurs disent que vers les mois de mai & de juin , ils prennent des faumons qui descendent la Loire pour retourner à la mer.

452. Si nous disons que dans une saison ces poissons remontent la Loire , & que dans une autre ils la descendent , il ne faut pas imaginer qu'ils suivent , soit en montant soit en descendant , une ligne droite , d'où il résulterait que dans la saison de la montée ils se trouveraient pris dans les trémaillons du côté d'aval , & dans la saison de leur retour à la mer dans ceux du côté d'amont ; mais les pêcheurs ne remarquent sur cela rien de constant , parce que les faumons suivent souvent la direction du flux & reflux , toujours pour refouler le courant ; souvent ils coupent la rivière de biais , ou même ils se portent pendant quelque tems du côté d'aval pour cher-

cher leur proie ; mais ces accidens ne font que retarder leur route : ils tendent toujours dans la faison de la montée vers le haut de la riviere , & dans la faison de la descente vers la mer.

453. ENTRE les saumons qui descendent , il y en a de maigres & d'autres gras, dont la chair est fort rouge, délicate & excellente ; entre ceux-là il s'en rencontre qui ont de la laite , d'autres des œufs que les pêcheurs nomment *coques*. Il est très-probable que ceux qui sont maigres ont depuis peu jeté leurs œufs , & pour cette raison , ne sont pas encore rétablis de la maladie du frai ; que ceux qui sont gras ayant frayé de bonne heure , ont eu le tems de se rétablir ; & que ceux qui ont des œufs dans le corps, retournent à la mer avant d'avoir éprouvé la maladie qui les maigrit.

454. ON prend quelquefois , mais rarement , à cette partie de la Loire des saumons bécards ; entre les pêcheurs de la Loire , les uns disent qu'ils sont mâles , d'autres assurent en avoir pris de femelles ; plusieurs regardent cette difformité comme un défaut héréditaire , & ceux-là disent que cette difformité n'établit point une espèce différente : la plupart des pêcheurs de la Loire les nomment *truites* , parce qu'il y en a qui ont des taches rouges , principalement à la tête ; cependant s'il est vrai , comme on l'assure , qu'ils ont la tête grosse & alongée , le corps menu & effilé , la chair souvent très-rouge , ces caracteres ne conviennent pas aux truites ; mais comme on en prend très-rarement à l'embouchure de la Loire , cet endroit n'est pas propre à faire des observations sur les bécards. De plus , des pêcheurs ont assuré M. de la Touche Montaudouin (a) & M. Barbotteau (b) , qu'ils prenaient quelquefois des saumons qui avaient le museau retroussé en sens contraire des bécards , & dont la tête était bossue ; ils les nomment *troute* ou *bouquetout* ; on en prend de gras & de maigres , & plusieurs pensent que cette difformité vient de ce qu'ils se sont heurtés contre des cailloux.

455. Nous avons dit que bien des gens croient que les saumons s'abâtardissent dans l'eau douce : nous avons rapporté ce qui avait donné lieu à cette façon de penser , démentie par beaucoup de pêcheurs de l'entrée de la Loire , qui disent que les saumons sont d'autant plus gras qu'ils ont séjourné plus long-tems dans l'eau douce. Les poissonnières de Nantes assurent que , pour cette raison , les saumons qu'on prend au Pont-de-Cé , à Tours , à Saumur , sont meilleurs que ceux de l'embouchure de la Loire. M. Barbotteau me marque qu'il en a mangé d'excellens qui , dans l'arrière

(a) Ecuyer, correspondant de l'académie royale des sciences.

(b) Conseiller au conseil supérieur de la Guadeloupe.

faïson , descendaient la Loire pour retourner à la mer. On verra dans la suite qu'on en prend de très-bons au-dessus de Briare , & j'ai dit plus haut que j'en avais mangé d'excellens tout au haut de la Loire au-dessus de Saint-Chaumont. (31)

456. Il y a des pêcheurs qui assurent que tous les faumons qu'on prend à l'entrée de la Loire , ont des œufs ou de la laite ; mais d'autres qui passent pour plus exacts observateurs disent que ceux qu'on prend en hiver , ont laite ou œufs ; qu'ils en ont en plus grande quantité dans les mois de mars & d'avril , & qu'ils n'en ont presque pas en mai & l'été : tout cela pris généralement , car , comme nous l'avons déjà dit , cette regle souffre des exceptions , les uns frayant bien plus tôt que d'autres. Les laités ou les mâles , sont estimés beaucoup meilleurs que les œuvés ; ce qui est contraire au sentiment de ceux qui pensent que les bécards sont les mâles , & qu'en général leur qualité est médiocre.

457. De ce qu'on prend quelques faumons en descendant à la mer qui ont des œufs dans le corps , on s'est pressé d'en conclure que tous les faumons frayaient à la mer : nous ne nions pas que cela soit pour quelques-uns ; je crois même en avoir des preuves : mais je suis certain que la plus grande partie des faumons fraient dans les rivières , & que ceux qui ont échappé aux pièges qu'on leur tend , retournent à la mer après avoir frayé.

458. En mars & avril , quantité de petits poissons longs de six à sept pouces descendent la rivière , les pêcheurs de la Loire les nomment *faumonneaux* ; ils ont des dents aux deux mâchoires qui sont à peu près aussi longues l'une que l'autre , & sur les écailles des taches de différentes couleurs ; M. de Montaudouin me marque qu'ils ressemblent parfaitement aux gros faumons : ce sont les mêmes poissons qu'on nomme *tocans* en Auvergne ; & comme j'en ai traité expressément , je ne m'en occuperai pas pour le présent ; je remarquerai seulement qu'il y a des pêcheurs qui disent qu'entre ces poissons , il y en a à chair blanche , & d'autres à chair rouge ; cette circonstance jointe aux taches de différentes couleurs , pourrait faire penser qu'une partie de ces poissons sont de petites truites. J'aurai occasion d'en dire encore quelque chose dans la suite , en parlant des petits poissons qu'on prend dans

(31) Nous avons observé ailleurs que les faumons pêchés dans l'Aar , sont inférieurs en qualité à ceux qu'on prend dans des rivières moins éloignées de la mer. Quelques pêcheurs Suisses assurent que plusieurs de ces poissons remontent la Thiele , rivière qui se jette dans l'Aar , & traverse même le lac de Bienne. Il est vraisemblable que l'eau favonneuse de ce dernier , qualité qui lui est commune avec les autres lacs de la Suisse , contribue à rendre la chair des faumons qu'on y pêche moins ferme qu'elle ne l'est naturellement.

les filets à manche ; mais je vais auparavant expliquer comment on prend les saumons à l'entrée de la Loire.

459. ON pêche quelquefois les saumons à la faine, ou avec une nappe simple, comme nous l'avons dit précédemment ; ils tendent cette faine par le travers de la rivière pour arrêter les poissons qui veulent remonter ; & quand il s'en est rassemblé auprès du filet, ils essaient avec un bateau qui décrit une ligne circulaire, de les envelopper pour les tirer à terre avec le filet. Quelques pêcheurs après avoir tendu leur filet, s'en éloignent de deux à trois cents brasses, & reviennent en battant l'eau avec des perches pour engager le poisson à se rassembler auprès du filet, comme nous l'avons représenté *pl. VI, fig. 4*, & dans la première partie, seconde section. Cette pêche ne se fait que de jour.

460. MAIS la pêche qui est particulièrement destinée à prendre les saumons, commence à Noël & finit en juin ; elle se fait de jour & de nuit avec un tramail, dont les mailles des hameaux ont dix à onze pouces d'ouverture en quarré, & celle de la flue deux pouces & demi ou trois pouces ; les pêcheurs de la Loire nomment ce filet qui est un vrai tramail dérivant un *sédor courant* ou *coulant*, ce tramail est lesté seulement d'un quarteron de plomb par brasse ; la tête est garnie d'un assez grand nombre de flottés pour qu'elle se tienne à la surface de l'eau ; il a sept à huit pieds de chute, & chaque pièce quarante brasses de longueur ; mais on en joint souvent deux, & quelquefois trois les unes au bout des autres, pour former une tisure de cent vingt brasses ; on attache une bouée à chaque bout de la ralingue qui borde la tête du filet ; les pêcheurs de Trentemoux ont des sédors de trois échantillons, les mailles des hameaux étant de neuf, dix ou onze pouces, & celles de la flue de deux pouces, trois, quatre ou cinq lignes, se servant des unes ou des autres suivant les saisons & la grosseur des poissons qu'ils espèrent prendre.

461. ON met le filet à l'eau, en le jetant par le derrière d'un bateau, comme on l'a dit première partie, seconde section, & cela au plein de la mer, un peu avant que le jusant se fasse sentir, & ils le lèvent avant le montant de la marée ; ils en chargent le pied de plus ou moins de plomb pour régler la dérive du filet relativement à la vitesse du courant : quelquefois pour lui faire prendre une courbe, ils mettent plus de plomb au milieu que vers les bords. Le filet étant ainsi établi, ils le laissent dériver suivant le cours de la rivière, un quart ou une demi-lieue plus ou moins, suivant les sinuosités de la rivière, la largeur du chenal & la circonstance des marées. D'ailleurs, comme il faut laisser la navigation libre, les pêcheurs sont obligés de lever ou de déranger leurs filets, lorsqu'il se présente des bateaux ; & pour cette raison, il y a toujours un ou deux batelets qui accompagnent le filet.

462. LES pêcheurs de Trentemoux & ceux de l'isle des Chevaliers passent

pour les plus habiles du canton ; quelques-uns vont à la mer , & s'éloignent jusqu'en Poitou & à Belle-isle ; d'autres ne remontent la rivière que jusqu'au pont de Nantes , & ceux-là se font souvent aider par des femmes & des filles : ils ont l'industrie d'établir leur filet plus ou moins avant dans l'eau , suivant qu'ils jugent la profondeur où sont les saumons , ce qui change selon la température de l'air ; pour cela ils disposent leurs sêdors , comme on le voit première partie , seconde section.

463. COMME les mailles des sêdors sont souvent assez ouvertes , & que rarement le pied du filet porte sur le fond , ils prennent peu des saumoneaux qui retournent à la mer ; mais il y a des pêcheurs aux environs de l'isle de Noirmoutier , de celle de Bouin , de la baie de Bourgneuf , &c. qui pêchent avec des filets à manche ou une espèce de drague tirée par un bateau à voiles , comme on le voit première partie , seconde section. Ils s'établissent dans les petits bras entre les isles ; & comme leurs filets ont les mailles si serrées qu'on ne peut y passer le bout du doigt , que de plus elles se ferment à cause de la tension du filet , ils ramassent de la vase , des herbes & quantité de petits poissons qui ne sont bons à rien. Quand ils en ont rempli leur bateau , ils trient les petits poissons , entre lesquels on reconnaît de petits saumoneaux & des truitelles qu'ils vendent à bas prix , & jettent le reste à la pelle sur le rivage où l'on en voit des monceaux qui infectent l'air. (32) Cette pêche défendue par l'ordonnance est tellement destructive , qu'on ne peut pas imaginer pourquoi on ne tient pas exactement la main à l'exécution de l'ordonnance , car assurément cet abus porte sur un objet très-intéressant.

464. D'AUTRES pêcheurs tendent à la basse eau des filets qui n'ont que trois pieds de chute , & quelquefois six à sept cents brasses de longueur , qu'ils disposent de différentes manières , comme on le voit première partie , seconde section , ces filets arrêtent les poissons qui , à la marée baissante , veulent retourner à la mer ; ils ne nuiraient pas à la multiplication du poisson , si les mailles étaient suffisamment larges , si le filet était bien tendu pour que les mailles conservassent leur ouverture , & si le pied ne portait pas sur le fond , parce qu'avec ces attentions les petits poissons pourraient s'échapper ; mais les pêcheurs agissant tout autrement , les étentes dont il s'agit sont très-destructives : on peut en dire autant des pêches qu'on nomme le *haventau* , première partie , seconde section.

(32) Ailleurs où l'on a négligé de faire des réglemens pour la pêche , ce qui a lieu dans quelques grands lacs de la Suisse , les pêcheurs qui ne craignent point d'être découverts & punis , tirent parti des petits poissons

de rebut , soit pour engraisser des porcs , soit pour fumer leurs terres. Ainsi une telle ordonnance mal exécutée ne produit d'autre effet qu'une infection de plus , & une économie de moins.

465. VOICI quelques remarques dont je suis redevable à M. de Boisseraut ; elles sont relatives aux pêches qu'on fait à Saumur, où les saumons se trouvent en assez grand nombre. 1°. Les plus gros saumons se prennent l'hiver, & c'est en cette saison qu'ils sont les meilleurs. 2°. On y en prend d'œuvés & de laités, & on pense généralement qu'ils remontent dans les rivières pour y déposer leurs œufs. 3°. La navigation est trop considérable sur la Loire, pour qu'il soit permis d'y construire des digues, ni de tendre des filers sur des pieux traversant la rivière ; mais on y prend les saumons, comme à l'embouchure de la rivière, avec des saines & des fédors. 4°. On prend de plus avec des saines épaisses de petits poissons qui descendent pour gagner la mer, & qui ne sont pas plus gros que des goujons : on les appelle *saumoneaux* ; & je soupçonne qu'entre ces petits poissons il y a des truitelles. 5°. Les pêcheurs disent qu'ils trouvent dans des fosses & des herbiers de gros saumons malades qui s'y sont retirés, & que la plupart meurent ; je crois bien que la maladie du frai en fait périr plusieurs ; mais je pense, comme les pêcheurs de l'entrée de la Loire, qu'il y a de gros saumons qui se rétablissent dans les rivières, & ensuite retournent à la mer, quand ils peuvent franchir les obstacles qu'on leur oppose. 6°. On forme encore des gords avec des clayonnages pour augmenter la vitesse du courant, & on établit à leur extrémité des manches de filet ou des verveux, à peu près comme on l'a vu première partie, seconde section. 7°. On prend de plus des saumons avec l'épervier, & avec le carreau, carrelet ou échiquier ; on m'a même dit qu'un pêcheur de Saumur avait imaginé de faire plonger & sortir de l'eau son carreau, au moyen d'une roue à aubes, & que cette invention réussissait très-bien quand les eaux étaient hautes ; mais on n'a pas pu me donner une idée assez exacte de cet ajustement pour que je puisse le décrire.

466. Nous avons déjà dit qu'il y a des saumons qui remontent la Loire presque jusqu'à la source ; néanmoins la plus grande partie passent dans les rivières moins considérables qui s'y déchargent, sur-tout quand les eaux en sont vives, & qu'elles coulent avec rapidité sur un fond de sable ; c'est pour cela qu'il en remonte dans la Vienne qui passe à Chinon, l'Isle-Bouchard, Châtelleraut, &c. on y fait la pêche des saumons comme dans la Loire. Il en entre aussi beaucoup dans l'Allier, où il y a la belle pêcherie du Pont-du-Château, qui appartient à M. le comte de Montboissier, lieutenant général, & commandant des mousquetaires ; j'en donnerai une description détaillée, quand j'aurai dit un mot de quelques pêcheries qui sont établies au haut de la Loire.

467. C'EST avec raison que j'ai dit que les saumons remontent bien haut vers la source de la Loire, puisque malgré ceux qui passent dans les ri-

vieres qui s'y rendent, il y a des pêcheries assez considérables au-dessus de Rouane, & jusques dans la plaine du Forez; les unes consistent en un simple filet qui traverse tout le lit de cette riviere, étant soutenu par des pieux, à peu près comme on le voit sur plusieurs de nos planches, mais il y en a d'autres plus solidement établies au-dessus des endroits où la Loire commence à être navigable, comme est celle de Saint-Rambert, ou près le château de la Baralliere: on les nomme des *avalaires*; elles consistent en une digue ou chaussée qui traverse le lit de la riviere dans une largeur d'environ cent pieds, & qui a sept à huit pieds d'élévation; aux deux extrémités de cette digue sont établis des coffres qui peuvent avoir chacun six pieds en quarré; la face d'amont est fermée par un grillage pour que l'eau traverse le coffre, & que le poisson ne puisse en sortir. A la face de ce coffre, du côté d'aval, il y a une ouverture qui est à environ un pied au-dessus du fond de la riviere; vis-à-vis cette ouverture & en dedans du coffre, est ajusté un goulet qui peut avoir deux pieds de longueur, & qu'on peut comparer à ces entonnoirs qu'on met à l'entrée des nasses, qui permettent aux poissons d'entrer, mais qui les empêchent de sortir, ou comme on en voit sur la *planche V, fig. 5 & 6*: l'eau de la riviere traverse ces coffres; les saumons qui aiment les courans rapides entrent dans le goulet, & étant arrêtés par le grillage & le goulet, ils restent dans les coffres ou avalaires, quelques-uns ne se dirigeant pas vis-à-vis l'ouverture, sautent par-dessus l'avaloire, & pour les arrêter on met au-dessus du coffre un grillage aussi élevé que la chaussée. Enfin il y a au-dessus des coffres, des trappes fermantes à clef qu'on ouvre pour prendre le poisson. Je parle sommairement de ces pêcheries, parce que j'en ai décrit fort en détail qui sont établies dans le même goût, & même beaucoup mieux.

468. OUTRE les saumons, on prend dans la Loire, & par les mêmes moyens, des truites les unes à chair blanche, les autres à chair rouge ou saumonées, qu'on regarde dans cette riviere comme une espece de saumons, néanmoins on les distingue à la couleur des écailles qui sont communément moins brunes aux truites qu'aux saumons & tachetées de rouge, au lieu que les mouchetures des saumons sont pour la plupart noires; la chair de la truite saumonée passe pour être plus délicate que celle des saumons.

469. AU reste les truites ressemblent aux saumons, comme je l'ai déjà dit, par la façon de vivre, les infirmités, l'inclination qu'elles ont d'entrer dans les rivieres, leur séjour dans l'eau douce, le choix qu'elles font des eaux vives, claires & qui coulent rapidement, leur retour à la mer, le nombre & la position tant des ailerons que des nageoires; enfin on les prend avec & par les mêmes moyens que les saumons. Ainsi nous n'avons rien à ajouter à l'égard des truites à ce que nous avons dit sur la pêche des sau-

saumons, sinon qu'elles mordent plus volontiers aux hameçons ; je dis plus volontiers, car on prend aussi quelques saumons avec des hameçons.

Pêcheries du Pont-du-Château sur l'Allier.

470. JE ne pouvais pas ignorer qu'il y avait au Pont-du-Château en Auvergne, une belle pêcherie de saumons ; mais les connaissances que je m'étais procurées sur cette pêcherie étaient trop vagues pour que je pusse en donner une idée exacte : comptant sur le caractère obligeant de M. le comte de Montboissier, à qui appartient cette pêcherie, je n'ai point hésité de m'adresser directement à lui pour avoir les éclaircissemens que je desirais, & il s'est porté volontiers à satisfaire ma curiosité sur un objet intéressant en lui-même & qui le devient encore plus relativement à mon ouvrage.

471. CETTE pêcherie, *pl. VII*, ne retient point le poisson ; elle ne fait que l'arrêter en lui fermant le passage pour remonter la rivière, au moyen d'une digue qui la traverse ; le poisson s'y accumule du côté d'aval en si grand nombre, que quand la pêcherie est en bon état, on y prend année commune entre quatre & cinq mille saumons. Elle consiste donc uniquement en une digue qui traversant la rivière, arrête les saumons qui veulent la remonter, & quand il y en a un nombre de rassemblés au-dessous de la digue, on les pêche avec des saïnes.

472. LA largeur de l'Allier au Pont-du-Château est d'environ soixante-dix-sept toises ; on n'en a représenté qu'une partie sur la *pl. VI*, elle est traversée par un pont ; A, A en indiquent les piles, B C D E F, est une partie de la digue qui forme la pêcherie : elle était autrefois droite dans toute sa longueur, comme on voit en B C ; mais les grandes eaux de 1772, en ayant renversé une partie, M. le comte de Montboissier, en faisant reconstruire ce qui était tombé, l'a fait former en portions cintrées sur leur plan, & ces parties C D, D E, E F, s'appuient sur les contre-forts C, D, E, F. On a représenté en G H une partie de cette digue dessinée sur une plus grande échelle. On voit en I une coupe transversale de cette digue par la ligne ponctuée *a b* ; l'épaisseur *c d* à son empatement, ou au niveau du terrain, est de neuf pieds ; sa hauteur *c e* au-dessus du fond de la rivière, non compris les fondations, est de sept pieds.

473. ELLE est construite en maçonnerie revêtue de planches *d e* du côté d'amont, & ces planches au haut de la digue en *e* excèdent d'un bon pied la maçonnerie du côté d'aval, non-seulement pour éloigner la chute de l'eau de la maçonnerie qui en serait endommagée, mais encore afin que les saumons n'aient pas tant de facilité pour sauter par-dessus la digue ; l'espace F K, n'est fermé que par un grillage ou des barreaux qui s'appuient

H h h ij

sur une forte piece de bois : l'eau traverse le grillage ; mais les poissons ne peuvent y passer.

474. CETTE coulée d'eau FK, est destinée à laisser la navigation libre ; lorsqu'on fait des réparations à l'écluse M, qui a quinze pieds de largeur, & qui sert communément au passage des bateaux. Quand, pour quelque cause que ce soit, l'écluse M n'est pas en état de servir à cet usage, on ôte le grillage, & la navigation se fait par KF. L'espace NO qui a six toises de largeur forme une coulée d'eau pour faire tourner les moulins PQ, & les pilotes qu'on voit depuis N jusqu'en O servent de garde pour empêcher les glaçons d'endommager les roues des moulins.

475. LES saumons qui passent de la Loire dans l'Allier, & qui remontent cette riviere, principalement depuis le mois de décembre jusqu'à la fin de mai, étant arrêtés par la digue, s'accumulent en quantité au-dessous, où les pêcheurs les prennent aisément avec une saine & de petits bateaux. Quand les eaux sont basses dans l'Allier, il ne passe point d'eau par-dessus la digue ; lorsque les eaux sont assez fortes pour que la navigation se fasse aisément, il passe par-dessus une nappe d'eau assez mince qui fait une cascade agréable ; mais lorsque les eaux sont grosses, la nappe est épaisse, & souvent les saumons en profitent pour franchir la digue, sur-tout l'été ; alors il en passe assez pour en fournir au haut de la riviere.

476. ON se presse de prendre les saumons aussi-tôt qu'on en aperçoit auprès de la digue ; car on prétend que quand ils ont tenté inutilement de franchir cet obstacle, plusieurs prennent le parti de descendre la riviere, qu'ils se retirent dans des anses, & ne reviennent plus à la digue ; si cela est, c'est autant de diminué sur le produit de la pêche. Au reste, quoique nous ayons fixé la saison de la pêche depuis le mois de décembre, jusqu'à la fin de mai, on prend de tems en tems quelques saumons le reste de l'année avec l'épervier ou autrement.

477. ON dit communément que les saumons qu'on prend au Pont-du-Château n'ont point d'œufs : le sieur de Lavau qui régit cette terre depuis plus de vingt ans, dit qu'ils en ont ; mais que quand les saumons arrivent à la digue, les œufs sont si petits que tous ensemble ne font pas un volume plus gros que le pouce ; au lieu que quand ils ont resté quelques mois en riviere, cette masse d'œufs augmente tellement qu'elle pèse quelquefois plus de deux livres ; & tant qu'ils sont en riviere ils remontent continuellement vers la source.

478. SUIVANT le même observateur, les saumons sont gras en arrivant de la mer, mais ils maigrissent dans la riviere ; de sorte qu'un saumon, qui en décembre pesait 20 livres, n'en pèse pas plus de 12 quand il a resté dans la riviere jusqu'en mai. Je ne pense pas qu'on puisse, d'après cette

remarque, dire que l'eau douce est pernicieuse pour les saumons ; car quand ils arrivent à la digue bien gras & de bonne qualité , ils ont fait une grande route dans l'eau douce ; mais ils se déchargent de leurs œufs dans la rivière ; & je crois que c'est la maladie du frai qui est la cause de leur maigreur.

479. Le sieur de Lavau dit que tous les saumons qu'on prend à cette pêcherie sont à peu près d'une même couleur ; que quelquefois on en prend d'aussi gros que les autres qui sont noirs & aveugles. A l'égard des taches , elles sont toutes noires. Le même observateur dit qu'il a vu quelques bécards qui étaient fort gros ; ils ne pesaient que 24 livres : ils en auraient pesé plus de 40 s'ils avaient été gras , pendant que les autres saumons les plus gros ne pesent que 32 livres ; mais ces bécards sont bien rares , puisqu'il n'en a pas vu plus de 10 entre plus de 40 milliers qui lui ont passé par les mains : il ajoute qu'ils ont des taches rouges sur la tête. Du reste on pêche peu de truites dans l'Allier : le même observateur dit qu'elles ne s'y plaisent pas , parce que le fond est d'un sable limonneux ; cependant on en prend quelques-unes qui pesent depuis une demi-livre jusqu'à une livre. Il ajoute que les poissons de cette rivière qu'on nomme *tocans* , ont depuis quatre pouces jusqu'à quatre pouces & demi de longueur entre tête & queue , que leur tête est différente de celle des saumons ; qu'ils n'ont jamais d'œufs dans le corps , mais bien de la laite ; en un mot , il juge que ce ne sont point des saumoneaux , mais un poisson qui ne devient jamais gros : on peut se rappeler ce que nous avons dit à ce sujet. Il pense aussi que l'ombre ne se plaît pas plus dans l'Allier que les truites , & qu'on n'en prend qu'accidentellement. On ne peut prendre ni les ombres ni les truites avec la saine aux saumons ; les mailles en sont trop grandes.

480. Les *tocans* se prennent en descendant la rivière en différentes saisons ; mais particulièrement dans le mois d'avril. Les saumons qu'on prend depuis le mois de décembre jusqu'en février , sont fort gros , ils pesent de vingt à trente livres ; ceux qui arrivent depuis février jusqu'à la fin de la pêche ne pesent que de sept à dix livres , quoique gros ils sont très-bons : il s'agit ici de ce qui arrive le plus communément ; car on en prend quelques gros dans la saison des petits , mais très-rarement : tous ces saumons se consomment frais , & on en transporte jusqu'à quarante lieues.

A R T I C L E VI.

De la pêche des saumons & de la truite en Aunis & en Angoumois.

481. EN général les rivières de cette province ne sont abondantes ni

en faumons ni en truites ; il est bien rare de prendre des faumons dans la Charente , apparemment parce que cette riviere est très - vaseuse. On prend des truites dans de petites rivieres qui s'y déchargent , sur-tout auprès de sa source ; de sorte que la plupart de celles qu'on mange à Rochefort & à la Rochelle , viennent de la Saudre , riviere assez large , qui a peu de profondeur , & qui n'a que trois ou quatre lieues de cours ; elle est à trois lieues de Rochefort , & à six ou sept lieues de la Rochelle ; elle se décharge dans l'Océan entre la Tumblade & le fort Chapu. Une petite saune tirée par un traversier , est presque la seule pêche qui y soit en usage.

Pêche de la truite dans la riviere de la Touvre , en Angoumois.

482. CETTE riviere qui n'a qu'une lieue & demie de cours , fournit tant d'eau qu'elle porte bateau dès sa source , & forme dans toute son étendue un canal d'à peu près soixante toises de largeur ; elle est rapide , peu profonde , & dans ses crues , qui sont rares , ses eaux ne haussent que d'un pied & demi au plus ; elle est très-poissonneuse , sur-tout en truites , en anguilles & en écrevisses ; elle fait mouvoir les machines de la Forge de Ruelle , plusieurs moulins à bled & des martinets , & se décharge dans la Charente. La pêche des truites y commence à la fin d'avril & finit en décembre. Quand les eaux sont troubles , on en prend comme en beaucoup d'autres endroits avec l'épervier , le tramail , & un petit filet en forme de poche , qu'on nomme *goutte* ; ainsi qu'avec un tramail délié que j'ai décrit , & nommé *araignée* : on en prend aussi beaucoup à l'hameçon. Comme cette façon de pêcher est la plus intéressante , je vais en dire quelque chose , quoique j'aie déjà eu l'occasion d'en parler.

483. LES lignes qui sont de crin ont quatre brasses de longueur ; on ajuste au bout du haim garni d'un insecte dont on fait que les truites sont fort avides : c'est souvent un papillon éphémère qui paraît en mai & disparaît en juin ; pendant ce tems , il est si abondant que toute la riviere en paraît couverte ; & comme la plupart des poissons en font une grande consommation , on l'appelle *la manne des poissons* ; les truites non-seulement en saisissent beaucoup de ceux qui sont sur l'eau , mais elles sautent plus d'un pied au-dessus pour en attraper. Mais comme on n'a pas toujours de ces insectes , les pêcheurs en font d'artificiels avec du duvet de poules & de la soie de différentes couleurs. Et comme , principalement pour la pêche de la truite , il faut que les appâts soient dans un mouvement continu , les pêcheurs adroits ne les plongent point dans l'eau , ils ne font que les agiter près de la surface. Lorsque nous parlerons de la pêche de

la truite en Guienne , nous aurons encore occasion de rapporter des détails intéressans sur cette façon de pêcher.

484. Nous avons donné au commencement de cette section , chap. III, une ample description des truites de la Touvre , & nous avons dit qu'elles sont très-bonnes , aussi les eaux de cette petite riviere sont-elles fort vives.

A R T I C L E V I I .

Pêche des saumons & des truites dans la Gascogne & le pays des Basques.

485. ON a vu de belles pêcheries de saumons établies dans différentes provinces du royaume , & particulièrement en Bretagne ; quoique celles de la Guienne n'aient pas exigé autant de dépense pour leur établissement , elles n'en méritent pas moins l'attention des amateurs de la pêche , & ne sont pas moins d'honneur à ceux qui les ont imaginées. En général on peut en distinguer de deux espèces , savoir celles qui se pratiquent sur les grandes rivières , par exemple , celle de Bayonne , l'Adour , la Nive , &c. & les pêcheries qui sont établies sur les petits ruisseaux ou courans d'eau , qu'on nomme *gaves*. Nous allons commencer par rapporter ce qui se pratique sur les grandes rivières ; nous détaillerons ensuite les façons de pêcher sur les petites ; & ensuite les pêcheries qu'on établit dans les gaves , & qu'on nomme *nasses*. Nous avons déjà fait remarquer que les saumons & les truites passent de la mer dans les grandes rivières ; & que si chemin faisant , ces poissons rencontrent des ruisseaux dont les eaux soient très-vives & qui coulent avec plus de rapidité , ils abandonnent les grandes rivières pour y entrer ; pendant que souvent d'autres poissons , comme les aloses , les lamproies , &c. continuent leur route ; cela fait qu'en remontant les grandes rivières , on trouve d'autant moins de saumons , qu'il y en a plus qui ont entré dans les ruisseaux.

486. LES pêches qu'on pratique sur les grandes rivières de Guienne , diffèrent peu de celles dont on fait usage pour prendre d'autres espèces de poissons ; ainsi nous nous contenterons d'en donner une légère idée. On se sert pour prendre les poissons sur ces rivières là de deux sortes de filets , l'un qu'on nomme *traîne* , est un filet de chanvre qui a 90 brasses de longueur & trois de chute ; les mailles sont assez larges pour ne pas retenir les petits poissons ; il est lesté & flotté , & de plus soutenu par des lignes à une corde où sont attachées de grosses flottes de liege , première partie , seconde section , au moyen de quoi on peut l'établir à une plus grande ou à une moindre profondeur , suivant le lieu où se tient le poisson , ce qui dépend communément de la chaleur ou du froid ; cependant il ne faut

pas qu'il soit éloigné de la surface de l'eau, où au moyen du lest il se tient dans une situation verticale; à chaque bout il y a des halins qui ont trente brasses de longueur; quatre hommes s'associent ordinairement pour faire cette pêche: un se tient au bord de la rivière, & retient un des halins, les trois autres se mettent dans un petit bateau avec le filet; deux rament pour traverser la rivière, & le troisième jette le filet à l'eau le plus promptement qu'il peut; ensuite les rameurs décrivent une portion de cercle, regagnent le bord de la rivière & s'approchent peu à peu de celui qui est resté à terre; enfin ceux du bateau s'étant débarqués, deux se mettent sur chaque halin, & tirent le filet à terre pour prendre le poisson qui s'y est laissé renfermer: pendant que ces quatre hommes tirent à terre leur filet, quatre autres avec un pareil filet & un autre chalan, font la même manœuvre; ce que les pêcheurs continuent successivement jour & nuit, depuis deux heures après le descendant de la marée, jusqu'à deux heures avant le plein de la mer; car lorsque la mer est pleine, il ne leur est plus possible de tirer leur filet à terre. Pendant l'intervalle de tems que la marée oblige d'interrompre la pêche, les saumons ont la liberté de remonter dans la rivière.

487. QUOIQUE ces filets, qui sont de grandes saines, coûtent environ 300 liv. M. de la Courtaudière me marque qu'il y en a au moins soixante depuis Bayonne jusqu'à Peyrehorade, en remontant l'Adour du côté de Gourgade & de Lanne. La saison de la montée dans cette rivière est principalement en mars, avril & mai.

488. ON pêche encore les saumons & les truites avec un filet en tramail que les pêcheurs nomment *brejon*, & les Provençaux *bregin*; il a trente brasses de longueur sur cinq à six pieds de chute; les mailles des hameaux ont cinq à six pouces d'ouverture en quarré, pour que les plus gros saumons puissent y passer; mais l'ouverture des mailles de la flue n'est que d'un pouce & demi ou deux pouces; ce filet est lesté & flotté; on attache à un des bouts une ligne menue, au bout de laquelle on amarre une courge ou une vessie qui flotte sur l'eau: ces sortes de bouées servent de signal. Le bregin de Provence est décrit première partie, section seconde.

489. DEUX hommes se mettant dans un petit chalan, conservent une ligne déliée qui est attachée au bout du filet opposé à celui où est la courge; le filet dérive de concert avec le bateau comme nous l'avons dit ailleurs. La courge fait connaître si le filet est attaché à quelque fouche ou à quelque roche, & aussi par ses mouvemens s'il y a un poisson un peu gros de pris; en outre, la ligne qui est attachée au bout du filet opposé à celui où est la courge, fait sentir au pêcheur qui la tient, les secousses que le poisson donne au filet; il en avertit son camarade qui se rend à l'endroit

l'endroit où il juge qu'est le poisson ; & tenant dans une main un croc de fer , il tire cette partie du filet dans son chaland , & aussi-tôt qu'il aperçoit le poisson , il le saisit avec son croc , & l'amène à bord.

490. QUAND la pêche est finie , les pêcheurs vont étendre leurs filets à terre pour les sécher , & ils réparent les mailles qu'ils ont rompues avec le croc qui leur a servi à tirer le poisson. On voit par ce que nous venons de dire , que les saumons se prennent dans les grandes rivières de la Guienne avec des nappes simples , ou un tramail , à peu près comme dans la Loire.

491. M. de la Courtaudière m'écrit qu'il remonte des saumons dans les petites rivières voisines de Saint-Jean-de-Luz ; & que dans la saison , les méuniers en font la pêche avec des saines qui n'ont que 24 brasses de longueur sur quatre de chute au milieu ; mais elles se rétrécissent d'une brasse & demie vers les extrémités ; les mailles ont plus ou moins d'ouverture , suivant les espèces de poissons qu'ils se proposent de prendre ; car dans le commencement de la montée , ils prennent des saumons qui pèsent quatorze à quinze livres , & quelques-uns trente ; & vers la fin de la saison la plupart ne pèsent que huit livres : les truites sont moins grosses , & les tocans n'ont souvent que cinq à six pouces de longueur.

492. LES pêcheurs Basques pensent , comme plusieurs autres , que beaucoup de saumons montent par paires pour déposer leurs œufs , & ce qui justifie cette assertion , c'est que vers la source des petites rivières , ils tendent sur le fond des trappes de fer , dans les endroits où ils jugent que les saumons vont déposer leurs œufs , & où ils aperçoivent des sillons préparés pour les recevoir ; ils prennent assez souvent sous ces trappes deux saumons , un mâle & une femelle : ils ajoutent que les femelles sont très-maigres après leur ponte , & qu'elles descendent pour tenter de gagner la mer.

493. Ils assurent encore , que les truites , au sortir de la mer , ont une couleur roussâtre , & qu'en remontant dans les rivières elles brunissent sur le dos ; que les unes & les autres ont des marques blanchâtres sur le dos , & plus blanches sous le ventre ; au reste , ils ne savent pas distinguer à la seule inspection les mâles d'avec les femelles. Les méuniers prennent encore des quintaux de petits tocans , dans des coffres qu'ils placent dans l'Adour. Nous avons parlé fort en détail de cette façon de pêcher qu'on pratique en Bretagne.

494. SUR les ruisseaux qui tombent des Pyrénées , il y a des tocans plus petits que des sardines , & pas plus gros que le petit doigt , ils ne se vendent que trois à quatre sols la livre. On pense généralement que cet abus dépeuple l'Adour des saumons , dont le commerce était d'autant plus

avantageux qu'il s'en faisait tout l'hiver, & pendant le carême, un transport considérable à Madrid; & dans certaines circonstances on en a vu vendre jusqu'à cinquante écus; l'été on les saupoudrait de sel. Il suit de là, que les Basques regardent les petits poissons qu'ils nomment tocons, comme de jeunes saumons.

495. J'AI déjà dit plusieurs fois qu'entre ces petits poissons qui descendent les rivières abondantes en saumons & en truites, qu'on nomme tocons, & ailleurs saumoneaux, je croyais y avoir distingué de jeunes saumons, & de petites truites. J'ai reçu une lettre de M. de la Lanne, qui m'écrit de Dax, que les pêcheurs des gaves distinguent deux espèces de tocons; que ceux qu'ils appellent fins, *pl. I, fig. 3*, proviennent des saumons; qu'ils ont des taches de différente grandeur, & distribuées comme je l'ai dit dans la description du saumon: qu'il y a d'autres tocons, *pl. I, fig. 1*, qui proviennent des truites; qu'ils ont beaucoup plus de taches, plus grandes & distribuées comme je l'ai dit à la description de la truite. Il suit de là que, comme je l'ai pensé, la plupart des petits poissons qui descendent les rivières, proviennent des saumons & des truites qui y ont frayé. Je n'ai point dissimulé qu'on pense différemment en quelques endroits: mais si l'on fait attention à ce que je rapporte dans ce chapitre, & dans celui où il a été question des tocons, je crois que l'on conviendra que le sentiment le plus commun est celui que j'ai adopté.

496. IL suit encore de ce que nous avons dit plus haut, qu'on ferait bien de mettre une police sur les coffres à saumons, par laquelle au lieu de les supprimer, comme quelques-uns l'ont proposé, on obligerait les meuniers d'y faire des ouvertures assez grandes pour laisser les petits poissons, qui se vendent à si vil prix, s'échapper; il est probable qu'on parviendrait ainsi à rétablir une branche de commerce qui n'est pas à négliger pour cette province.

497. ON prend encore dans les petites rivières des truites avec de petites verveux, première partie, seconde section, ou avec de petites nasses d'osier, telles que nous en avons représenté dans le même endroit. On fait encore usage des paniers à bonde, qu'on place aux ouvertures des chaussées; mais dans la saison de la montée des saumons & des truites, il faut présenter l'ouverture du côté d'aval; on peut mettre dedans quelque appât pour attirer les truites.

498. NOUS avons dit en plus d'un endroit qu'on prend beaucoup de truites dans les rivières avec des haims, & sur-tout à la canne, comme nous l'avons représenté première partie, première section, on pratique beaucoup cette pêche en Guienne. La truite est si vorace qu'on a de quoi choisir pour les appâts; tout lui est bon, des insectes, des crustacées, des

vers de terre, de petits poissons, notamment les chabots, gardons, limas-fes, chevrettes, des vérons, dont ils sont très-friands, & d'autres poissons, pourvu qu'ils ne soient pas trop gros. Nous avons déjà dit aussi qu'il était bon de tenir les vers pendant une huitaine de jours dans une boîte avec de la mousse & un peu de sucre en poudre fine, ayant soin de renouveler la mousse de tems en tems : par cette préparation, ils se vident, ils se raffermissent, restent plus long-tems en vie, & deviennent beaucoup meilleurs pour amorcer : à l'égard des insectes, on doit préférer ceux qui sont gros & qui ont des couleurs vives. Les pêcheurs du pays des Basques amorcent aussi avec des insectes artificiels qui imitent, le mieux qu'ils peuvent, les naturels ; ils emploient pour cela de la soie de différentes couleurs, des plumes, du duvet, même des fils d'or & d'argent. On peut consulter sur la façon de faire ces insectes artificiels, ce que nous en avons dit première partie, première section. J'ai averti à l'endroit que je viens de citer que ceux qui font usage de ces appâts artificiels, en changeant dans les différentes saisons de l'année pour imiter les insectes qui paraissent dans ces saisons ; mais un amateur de la pêche aux truites m'a dit, qu'effectivement on faisait bien de varier les couleurs qu'on donne à ces insectes ; & que c'était moins pour s'en servir en différentes saisons de l'année que pour employer des uns & des autres à différentes heures du jour ; que l'on se servait des couleurs les plus vives lorsqu'il faisait obscur, réservant les couleurs plus sombres pour un tems plus clair.

499. Nous avons donné, première partie, première section, la description d'un insecte qui se trouve aux racines de glayeur, & qui passe pour un excellent appât. Si l'on y joint ce que nous avons dit dans cette seconde partie, seconde section, sur la pêche aux haims, & principalement sur celle à la canne, je crois qu'on aura de quoi se satisfaire ; j'ajouterai seulement que pour prendre les tocans, on prétend que rien n'est meilleur que ces petits papillons éphémères, dont nous avons parlé à l'occasion de la pêche de la truite dans la Touvre en Angoumois ; & pour les imiter, on prend des plumes de la gorge de très-vieilles volailles. Les pêcheries qui méritent le plus d'être décrites, parce qu'elles sont particulières aux courans d'eau qui viennent des Pyrénées, & qu'on nomme *gaves* dans cette province, sont celles qu'on appelle *nasses*.

Des nasses de la Guienne.

500. OUTRE les détails que m'a fournis M. de la Courtaudière pour la pêche des saumons dans l'Adour, il a bien voulu me donner la description que je vais rapporter de la nasse d'Andaye & d'Iron, *pl. XI, fig. 5*, qui

sont établies sur la riviere de Bidassoa. Pour faire cette nasse, on traverse tout le lit de la riviere par des files de pieux qui font des angles saillans & rentrans, comme on le voit à la figure; A, sont des pieux de douze à treize pieds de longueur, & de huit pouces de circonférence; ils sont enfoncés dans le sable d'environ six pieds, & sont à trois pieds les uns des autres; les intervalles C, C, C, &c. qui sont entre ces pieux sont remplis par un grillage ou espece de caille-bottis, dont les ouvertures sont d'environ deux pouces en quarré pour fermer le passage aux gros poissons qui voudraient remonter la riviere, sans interrompre l'écoulement de l'eau: ces grillages portent sur le sable, & sont liés haut & bas aux pieux par de bonnes cordes: on peut les faire avec des perches, comme on le voit en élévation aux figures 1 & 2, planche V.

501. Il y a en B une ouverture de treize à quatorze pieds pour le passage des gabares, chaloupes, &c. il n'y a point de pieux ni de grillage en cet endroit; mais pour arrêter le poisson, ainsi qu'aux endroits où il y a des perches, on plante dans le fond de petits piquets qui entrent assez profondément dans le sable; ils ne s'élèvent pas beaucoup au-dessus du fond, parce qu'il faut que les chalans passent par-dessus sans les toucher; mais on attache à ces piquets des rames d'épines qui forment comme une haie sèche assez épaisse & qui s'élève un peu plus que les piquets, parce que ces épines pliantes n'arrêtent point la navigation, & n'endommagent point les chalands. Le passage B est ainsi fermé par en-bas; & pour le fermer par le haut, même à la pleine mer, on place par le travers DD un bout de gros mât, auquel on attache pareillement de grosses épines qui descendent en-dessous & joignent le fascinage qui est arrêté aux piquets du fond de la riviere; ce gros bout de mât DD flotte sur l'eau, & fait fonction de bouée. Il y a à chaque bout de ce tronçon de mât un gros & fort piton, qui y est fortement attaché, & au travers de l'anneau de chacun de ces pitons, il passe une corde, dont un bout est attaché au bas, & l'autre au haut des deux pieux DD qui bordent la claire-voie, par ce moyen le mât peut descendre lorsqu'un chaland se présente au passage, & par sa légèreté remonter pour reprendre sa place, faisant dans l'un & l'autre cas un mouvement à peu près vertical; car les cordes ne lui permettent pas de se déranger, ni vers le haut ni vers le bas de la riviere; quand il se présente une gabare, elle fait descendre le mât & plier les épines; & quand elle est passée le mât remonte à sa place, les épines se redressent, & la passée est fermée aux faumons sans qu'on soit obligé de faire aucune manœuvre.

502. Les faumons qui ne peuvent franchir cette barrière s'accumulent auprès du côté d'aval, & les pêcheurs avant la pleine mer donnent un coup

de faine pour les prendre ; ils ont à cet effet deux gabares de vingt-cinq à trente pieds de long , de sept à huit de large , équipées de trois à quatre hommes ; ils se tiennent en E s'ils veulent tirer le filet sur la terre d'Espagne , & en F s'ils se proposent de le tirer sur la terre de France ; car cette riviere appartient à l'une & à l'autre puissance. Donnons un exemple , & pour cela supposons que les pêcheurs veuillent tirer sur la terre d'Espagne : une des gabares qui reste en E tient un des halins du filet , & demeure à sa place ; l'autre qui a le filet à son bord file à la rame suivant une ligne à peu près parallele à la nasse ; elle est indiquée par des points ; à mesure qu'ils mettent le filet à l'eau , ils jettent des pierres à l'avant , & battent l'eau avec des perches pour faire gagner le large aux saumons qui se sont rassemblés auprès de la nasse ; ceux qui se trouvent au bord de l'eau , jettent aussi des pierres pendant que la seconde gabare suit la ligne ponctuée pour venir en F du côté de France : la premiere qui était restée en E descend le long de la côte d'Espagne ; l'autre descend en même tems le long de la côte de France , en traversant la riviere un peu en biaisant ; elles viennent toutes deux se réunir à la terre d'Espagne , à environ quatre cents brasses de la nasse : pendant que la seconde gabare traverse la riviere , les gens de cette gabare battent l'eau avec de longues perches pour engager le poisson à regagner le haut de la riviere , afin qu'ils donnent dans le filet ; alors ces deux gabares ayant gagné la côte d'Espagne , étant environ à douze brasses l'une de l'autre , tous les pêcheurs mettent pied à terre , continuent à tirer le filet en se rapprochant l'un de l'autre , & enfin travaillent de concert pour l'amener à terre & prendre le poisson. Tant que ces poissons se sentent dans la grande eau , ils ne s'agitent pas beaucoup ; mais quand l'eau diminue , ils essaient de s'élancer par-dessus le filet , & le briseraient , si les pêcheurs n'essayaient pas de doubler le filet pour les envelopper ; & aussi-tôt qu'ils le peuvent , ils les assomment à coups de masse.

503. CETTE nasse appartient & est faite en commun par les habitans d'Andaye & d'Iron qui en partagent le revenu , car une moitié de la riviere de Bidassoa appartient par les traités à la France , & l'autre à l'Espagne. Il y a au fond de cette riviere une autre nasse à peu près semblable à celle que nous venons de décrire ; elle appartient aux habitans de Biriadou , paroisse de France , & à ceux de Fontarabie , dépendante de l'Espagne ; mais la pêche d'Andaye est bien meilleure , parce que l'autre qui est au-dessus n'a que les poissons qui ont échappé à la premiere.

504. JE savais bien qu'outre les nasses qui ne font qu'arrêter le poisson dans sa route , comme celles d'Iron & d'Andaye , dont je viens de donner la description d'après les mémoires de M. de la Courtaudiere , il y en avait de droites & d'anguleuses , où l'on ménageait quelques ouvertures pour y

placer une huche ou un panier en verveux qui retenaient les poissons qui y entraient ; mais on conçoit que ces pêcheries ou nasses , ne conviennent point dans les endroits où il remonte beaucoup de saumons & de truites , parce qu'il faut avoir une grande étendue pour contenir beaucoup de poissons , lorsqu'ils remontent par flots. Ayant appris que la nasse de Peyrehorade était de ce genre , & une des mieux établies de la province , je priai M. le président de Borda (*) de m'en procurer une bonne description ; il a bien voulu agréer ma proposition , & les mémoires qu'il m'a envoyés sont si précis , si clairs & si bien rédigés , que je me trouve en état de donner une idée juste de cette belle nasse. Elle est formée de deux files parallèles de perches en zig-zag qui traversent tout le lit du gave ; ces files de barreaux sont cotés A B , A B , D C , D C , &c. sur la *pl. VII, fig. 2*. On voit qu'elles forment des angles saillans & des angles rentrans ; ces grillages sont interrompus en E E pour laisser passer les bateaux ; mais quand il ne s'en présente pas , cette ouverture est fermée par des fascines qu'on lie très-fortement les unes avec les autres , par de fortes harts faites ordinairement avec des sarments de vigne sauvage ; & ces fascines sont assez longues pour s'étendre depuis le fond de la rivière jusqu'au-dessus de la surface de l'eau.

505. IL n'y a point d'ouvertures aux angles saillans A , ni aux angles rentrans B , du côté d'amont indiqué par G , il n'y en a point non plus aux angles saillans C du côté d'aval indiqué par H ; mais les angles rentrans D , de ce côté d'aval , sont ouverts à leur sommet pour donner passage aux saumons , qui , par le moyen de ces ouvertures , peuvent entrer entre les files de grillages A B , A B , D C , D C , &c. il faut prévenir qu'ils ne sortent pas par les ouvertures qui leur ont permis d'entrer , principalement parce que vis-à-vis chaque entrée D , on met un pieu *p* , à peu près à l'endroit où se rencontreraient les grillages C D , si on les prolongeait comme aux angles B. Les saumons qui s'efforcent de remonter le gave , contournent ce pieu , & passent entre les deux cloisons B A , C D ; & soit qu'ils soient arrêtés ou effarouchés par le pieu *p* , ils se portent ou dans l'angle A ou à celui B ; étant ainsi renfermés , les pêcheurs les prennent avec une truble.

506. LES côtés A B ont à peu près cinquante pieds de longueur , & l'espace compris entre les fils de grillage est de huit ou dix pieds ; comme l'eau s'échappe entre les barreaux , cet établissement résiste au courant , quoiqu'il soit assez rapide pour renverser la nasse si elle s'opposait à son passage , ou pour s'ouvrir un nouveau lit sur les côtés. Les barreaux verticaux sont liés sur d'autres qui sont horizontaux ; & comme ces barreaux sont à un pouce & demi les uns des autres , les petits poissons peuvent

(*) Correspondant de l'Académie royale des sciences.

s'échapper , & probablement il y passe beaucoup de saumoneaux & de truitelles.

507. ON remarque à cette nasse deux saisons pour le passage des saumons ; la première commence quelquefois dès le mois de décembre ; mais elle n'est bien établie qu'à la mi-février , elle dure jusqu'à la fin d'avril ; les saumons qui montent alors , pèsent depuis douze jusqu'à quarante & quarante-cinq livres ; dans cette même saison , il remonte quelques truites qui pèsent depuis quatre jusqu'à neuf livres. Le second passage des saumons commence au mois de juillet , & dure jusqu'à la fin d'août ; ces poissons sont semblables aux autres ; mais ils ne pèsent que sept à huit livres : on les nomme *garbaillets* ; ils sont plus délicats que les gros ; quelques-uns pensent que ce sont des ombres-chevaliers , & ils indiquent la fin de la pêche des saumons. Il s'amasse à cette nasse beaucoup de tocans du côté d'amont ; il en retourne beaucoup à la mer quand il vient des débordemens , parce qu'alors on ne peut faire aucune pêche : il descend aussi des saumons du haut du gave : mais comme ils ont frayed , ils sont maigres , & on n'en fait aucun cas.

508. IL y a bien d'autres nasses que celles que nous venons de décrire ; il y en a une sur le gave de Pau qui passe à Orthez ; une sur le gave de Sarraance qui passe à Sordes , & quantité d'autres. En général , ces nasses sont d'un bon revenu : mais elles exigent de grandes réparations , de sorte qu'une nasse qui produit 12000 livres , exige communément pour 6000 livres de réparations ; & il arrive de tems en tems des débordemens qui font tant de dommages , que le produit de la nasse ne suffit pas pour les réparer ; la nasse de Peyrehorade est , comme nous l'avons dit , la plus belle & la plus avantageuse ; il y a auprès un réservoir , dans lequel on conserve jusqu'à quarante quintaux de saumons , qu'on ne vend que quand ce poisson est cher : les marchands qui viennent d'Auch , de Toulouse , de Sarraçosse en Espagne , étant assurés d'y pouvoir faire leur charge , y viennent quand ils n'en ont point trouvé dans d'autres nasses ; & pour cette raison ils le payent plus cher ; ils le chargent frais , & le vendent de même ; mais quand ils sont surpris en chemin par le tonnerre & la pluie , ils sont obligés de les salir , sur-tout ceux qui vont à Sarraçosse.

509. M. de la Courtaudière me marque qu'on assure que toutes les truites qu'on prend depuis la mer jusqu'aux montagnes , sont saumonnées ; & que celles qu'on prend à Baigorry , ont les unes des taches blanches , les autres des taches noires , & qu'il n'est pas aisé de distinguer à la seule inspection une truite saumonnée & un saumon de même grosseur ; qu'on ne peut distinguer les mâles des femelles qu'en leur pressant le ventre ; les mâles rendent une lympe laiteuse ; celle que rendent les femelles , est jaunâtre.

ou fanguinolente. Les pêcheurs assurent encore que les saumons qui passent de la mer dans les rivières, ont moins d'œufs que quand ils y ont séjourné du tems.

A R T I C L E V I I I .

Pêche des truites à la fontaine de Vaucluse, dans le comtat Venaissin.

§ 10. J'AI prévenu plus haut qu'on prend si rarement des saumons dans la Méditerranée, qu'on peut dire que ce poisson est particulier à l'Océan & aux mers du nord; mais on prend des truites dans plusieurs rivières qui se déchargent dans la Méditerranée; cependant ce n'est pas en grande quantité, car je ne sache pas qu'on y ait établi aucunes pêcheries particulièrement destinées pour prendre ce poisson. Comme j'avais entendu parler expressément des truites de la fontaine de Vaucluse, je priai M. Poujet, lieutenant-général de l'amirauté de Cette en Languedoc, de me procurer quelques détails sur la pêche de cette fontaine, que je n'avais vue qu'en passant & en voyageant. Voici ce qu'il m'a répondu à ce sujet.

§ 11. IL est vrai, comme vous le pensez, qu'il y a des truites dans beaucoup de rivières de Provence & de Languedoc; mais pas en assez grande quantité pour qu'on ait établi des pêcheries expressément destinées pour prendre ce poisson: on les pêche avec l'épervier, la truble, des espèces de traux, & à la ligne, ou bien on les tue à coups de fusil. A l'égard de la fontaine de Vaucluse si renommée, elle est placée dans un antre naturellement creusé dans une masse énorme de roches; vers le milieu est un bassin ovale en forme de puits, où l'on peut descendre quand les eaux sont basses; ce bassin peut avoir dans son grand diamètre 135 pieds; cet antre a quelque chose d'effrayant à cause de son obscurité; le bassin ovale est vers le milieu, on n'y apperçoit qu'une nappe d'eau tranquille qui paraît noire à cause de la profondeur du gouffre, de la couleur de la voûte, & de l'obscurité qui y regne. Cette eau est néanmoins fort claire; mais on prétend qu'elle est pesante & indigeste. Quand par la fonte des neiges ou des pluies abondantes, l'eau s'élève au-dessus d'un môle qui est à portée, elle se précipite avec grand bruit entre des rochers tombant par cascades, & elle arrive ensuite à un endroit plus uni & plus étendu, où l'eau coule tranquillement & se rend avec plusieurs petits canaux souterrains dans la rivière de Sorgue, qui dès cet endroit est en état de porter bateau; quand elle est rendue à la ville de l'Isle, elle se partage en plusieurs branches, qui après avoir arrosé une partie du comtat Venaissin se jettent dans le Rhône.

§ 12. IL n'y a dans le réservoir de la fontaine de Vaucluse ni poissons
ni

ni même d'insectes ; ainsi on n'y pêche point : mais la Sorgue est très-poissonneuse , puisque dans la seule ville de l'Isle , il y a soixante pêcheurs qui subsistent eux & leur famille de leur pêche : on y prend des truites , des ombres de riviere , des loches , des chabots , des vérons , &c. Il y a des truites noires , des rousses , & des blanches , qui ont des taches rouges , vertes ou blanches ; les femelles ont des œufs depuis janvier jusqu'à pâque ; ensuite elles s'engraissent particulièrement d'insectes qui s'y trouvent en abondance ; & comme elles s'élancent au-dessus de l'eau pour les attraper , on en tue quelques-unes à coups de fusil , sur-tout dans les mois de mai & de juin ; alors elles sont excellentes , & l'on en prend qui pèsent jusqu'à 6 livres ; on en a quelquefois pris , mais rarement , qui pesaient 15 livres : auprès de la source de la Sorgue elles sont petites ; ensuite on en prend de plus belles jusqu'à Antraigues qui est à trois lieues de la source. On dit avoir observé que depuis la source jusqu'à trois quarts de lieues auprès de la ville de l'Isle , les poissons d'un an ne pèsent qu'une once ; depuis la ville de l'Isle jusqu'au bourg du Thor , dans la longueur d'une lieue où l'eau n'a pas beaucoup de rapidité , les truites pèsent une & quelquefois deux livres ; ensuite on prend de belles truites jusqu'au Rhône.

§ 13. Il n'y a point de pêcheries établies dans cette riviere pour prendre les truites ; on les pêche comme les autres poissons avec l'épervier , quoique ce filet soit défendu ; de plus , avec ce qu'on nomme *le grand filet* , qui est une sorte de saine , *le vertaulet* , *le garbele* , *le capeiron* , *le soufiau* , termes qu'il faut expliquer , d'autant que nous n'en avons point parlé au vocabulaire de la premiere partie.

§ 14. *Le grand filet* est large de quatre pans , long de quatre cannes ; il est lesté de plomb & garni de flottés ; on le tend par le travers de la riviere. *Le vertaulet* est un filet à manche & conique , long de six pieds , soutenu comme le verveux par de petits cerceaux pour le tenir ouvert , & garni en dedans d'un goulet , au moyen duquel le poisson qui est entré se trouve renfermé entre deux filets. Le filet appelé *garbele* , est un petit vertaulet qui n'a que trois pans de longueur ; ses mailles sont très-fermées ; il a en dedans un goulet , & est soutenu par trois cerceaux. Le filet dit *capeiron* , est en quelque façon une pêchette qui a douze pans de long ; l'ouverture est en demi-ellipse dont le grand diametre a six pieds ; il est emmanché au bout d'une perche de six pans de long ; elle sert pour l'entrer & le sortir de l'eau.

§ 15. Je ne détaillerai pas davantage ces pêches qui reviennent à celles dont nous avons parlé dans la premiere partie de ce traité. Les gourmets prétendent que les truites du lac de Geneve sont meilleures que celles de

la Sorgue ; & il y en a qui en font venir pour se régaler , lorsque l'air frais permet de les transporter. (33)

A R T I C L E IX.

Des pêches des saumons & des truites qui se font dans plusieurs états voisins de la France.

§ 16. APRÈS avoir traité fort en détail des moyens qu'on emploie pour prendre les saumons, les truites, &c. dans les différentes provinces de France, il nous a paru convenable de rapporter ce que nous avons pu apprendre sur les pêches qui se font chez nos voisins ; mais pour éviter des répétitions ennuyeuses, nous ne ferons qu'indiquer celles qui ne diffèrent que peu ou point de celles que nous avons décrites : & nous insisterons davantage sur celles qui offrent des industries que nous n'avons point encore fait connaître.

Pêche du saumon & des truites en Hollande.

§ 17. J'AI obligation à M. le Francq de Berkhey, que j'ai déjà cité à l'occasion de la morue, des détails où je vais entrer sur la pêche des saumons en Hollande.

§ 18. CE saumon est à tous égards le même poisson que celui qu'on connaît en France sous ce nom ; il y en a depuis un pied & demi jusqu'à trois ou quatre pieds de longueur, & du poids depuis quatre livres jusqu'à trente ; mais pour l'ordinaire ils ont trois pieds de long & pèsent vingt à vingt-cinq livres ; leur couleur est argentée : le dos est d'un verd tirant sur le bleu ; leur chair est très-rouge.

§ 19. EN Hollande ce poisson se trouve principalement à Schoonoven ; beaucoup de villages situés sur les bords de l'Yssel, du Rhin, du Leek & de la Meuse, vivent de cette pêche, ce qui rend le saumon fort commun dans les poissonneries de la Hollande ; il s'en prend aussi en Zélande à l'embouchure de l'Escaut, mais moins abondamment : on pêche des saumons pendant presque toute l'année ; mais dans les mois où l'on n'en prend que quelques-uns, les pêcheurs apportent au marché ceux qu'ils ont conservé dans leurs réservoirs ou bateaux à vivier, & alors ils les vendent un

(33) Outre les truites que l'on sale à Genève ; & qui deviennent par-là un objet de commerce, on en tire de cette ville cuites & apprêtées à la sauce au vin, en quoi les cuisiniers Genevois excellent, & l'on

en transporte jusqu'à Paris, en les faisant voyager en poste. On fait l'histoire de ce fameux financier de la capitale, qui tenait une chaise destinée uniquement à cet usage.

prix excessif. Les saumons se prennent ordinairement plus abondamment au printems & en été que dans toute autre saison ; cependant le nombre n'en est pas égal toutes les années ; quelquefois cette pêche est peu avantageuse , pendant qu'ils sont si communs dans d'autres années , que la livre ne coûte que quatre à six sous , quelquefois même , mais rarement , on ne la paie que deux sous ; pendant que les années où ils sont rares , la livre coûte entre dix à vingt sous , rarement trente sous ; si l'on a vu payer un seul saumon jusqu'à cent florins de Hollande , c'est dans des circonstances fort extraordinaires , qui ne peuvent pas être données pour exemple. Il y a eu un tems où les saumons étant très-abondans en Hollande , on a tenté d'en apporter en vie en France dans des barques à vivier , comme nous avons dit qu'on fait la morue ; mais cette entreprise n'a pas subsisté : on a prétendu que c'était à cause des droits excessifs qu'on a mis sur l'entrée de ce poisson , sur-tout à Paris ; je crois plutôt que c'est parce qu'il en mourait beaucoup , les saumons ne pouvant pas supporter le transport comme les morues ; & je crois pouvoir l'assurer d'après une tentative qu'on a faite sur la Loire pour en transporter dans des bascules ; plus des trois quarts sont morts dans la route , qui n'était cependant pas fort longue. (34)

§20. ON prétend que le saumon n'a pas toujours été si abondant en Hollande qu'il l'est maintenant ; au moins l'établissement de sa pêche ne remonte pas au-delà de deux siècles. Les états de Hollande ont publié des réglemens sur les endroits où doivent être établis les parcs qui servent à la pêche de ce poisson , pour que la navigation n'en fût pas interrompue ; & ils ont défendu qu'on y employât du bois de chêne ou d'orme , à cause du dommage que ces bois durs occasionneraient aux bateaux qui heurteraient contre ; ainsi il n'est permis de les construire qu'avec du bois de saule , & même il ne faut pas employer de trop gros morceaux de bois , mais des perches qui aient de la flexibilité.

§21. LORSQU'ON a choisi un lieu propre à l'emplacement du parc , soit au milieu de la rivière , soit sur un banc ou auprès des bords , on y construit un clayonnage , de manière que les ailes B , B , *pl. VIII , fig. 1* , avancent plus vers le courant de l'eau que le milieu A ; ce clayonnage s'élève de

(34) Il se peut que cette mortalité chez les saumons que l'on transporte ainsi , ait dégoûté les pêcheurs ; mais je pense que l'excès des droits d'entrée dont parle ici notre auteur , y aura aussi beaucoup contribué. En donnant plus d'aisance à cette importation , on eût invité les pêcheurs à

chercher les moyens de conserver la vie à ces poissons dans la traversée , & il y a bien de l'apparence qu'ils les auraient trouvés , en procurant aux Parisiens le plaisir de manger du saumon frais , venant de Hollande.

deux pieds au-dessus de la surface de l'eau ; en avant de ce clayonnage , du côté d'aval , on place un grand verveux CC, dont les ailes D D viennent joindre celles du parc de clayonnage ; ce filet n'est pas aussi élevé que les clayonnages , & il est assez enfoncé dans l'eau pour que les saumons puissent passer par-dessus en nageant , suivant leur coutume , contre le courant ; étant arrivés au parc qui est plus élevé , ils donnent contre le clayonnage A B : alors ils font quelques efforts pour le franchir ; mais ne pouvant y réussir étant effarouchés , ils se portent vers le fond , & voulant s'en retourner , ils s'enfoncent dans les verveux CC , & se prennent dans le filet : le bout E du verveux a une ouverture assez large pour qu'on puisse en tirer le poisson ; mais on la ferme par une espece de porte. Quelquefois , lorsque le parc est fort étendu , on tend deux verveux qui laissent entr'eux un espace où les saumons peuvent se promener. Cette méthode de pêcher est principalement en usage dans la Meuse , & sur-tout près de son embouchure.

§ 22. DANS d'autres endroits où la Meuse se joint avec le Rhin , le Leck & le Vhaal , on pêche avec de grandes saines qui ont au milieu une espece de sac , comme les ganguis de Provence , premiere partie , seconde section. Les pêcheurs , à l'aide de leurs chaloupes , étendent ce filet de façon qu'il embrasse toute la largeur de la riviere ; & comme il est grand , lorsqu'ils ne font pas assez de monde , ils le halent avec un cabestan ou un treuil , ou même ils font mouvoir le cabestan par un cheval qui tourne comme dans un manège ; & lorsque les filets ne font pas fort grands , ils placent leur treuil sur leurs barques même , comme nous l'avons dit ailleurs.

§ 23. ENFIN , il y a une autre sorte de pêche du saumon qui est aussi fort en usage ; c'est celle au tramail : on attache aux deux bouts du filet , deux tonneaux vuides , ou des morceaux de bois léger presque coniques , qui flottent pour tenir lieu de bouée ou de signal ; on met au-dessus de ces bouées , qui flottent le bout le plus large en-haut , deux lanternes , de façon que l'eau ne puisse éteindre les lumieres que quand le filet s'enfonce dans l'eau , ce qui indique aux pêcheurs qu'il y a des poissons de pris ; alors ils viennent avec leurs barques B , & ils relevent le filet. Cette pêche est permise à tous ceux qui demeurent près des digues , moyennant qu'ils contribuent aux frais de leur réparation ; à l'égard des autres pêches , elles se donnent à ferme , & ceux qui en sont adjudicataires , paient , outre le prix de la ferme , une somme à l'état qui monte au neuvieme denier.

§ 24. CES poissons se transportent dans toutes les villes de la Hollande , sur des charriots ou dans des bateaux , & se vendent aux marchés ; il y a un art à les trancher ; la ville de Leyde est renommée à cet égard ; les marchands de poisson savent le découper de maniere que les tranches qu'ils font d'un saumon de six pouces de diametre , égalent celles que l'on fait ailleurs d'un

faumon de douze pouces. Le faumon se mange frais, cuit dans l'eau, mais avec une sauce qu'on sert à part; cette sauce se fait avec du sel, du persil, du vinaigre, quelquefois on l'apprete avec du beurre & des câpres, ou bien on le fait rôtir sur le gril, en le saupoudrant de biscuits de mer ou de chapelure, & l'arrosant avec du beurre.

525. ON fume aussi le faumon, qui dans cet état surpasse beaucoup en délicatesse ceux qu'on apporte de Norwege en Hollande, quoique la maniere de fumer soit à peu près la même dans les deux endroits; tout l'art consiste dans la maniere de mettre le sel, & dans la quantité qu'on y en emploie, mais les femmes de Hollande en font un grand secret. Nous détaillerons dans la suite les différentes préparations qu'on donne aux faumons pour les conserver.

Des truites en Hollande.

526. LES pêcheurs hollandais donnent le nom de *roi des faumons*, à un poisson que le hazard jette quelquefois dans leurs filets; mais on soupçonne que ce poisson n'est qu'une grosse truite, que les pêcheurs ne connaissent point à cause de sa rareté. Dans les rivières de Hollande, sur-tout depuis leur embouchure jusqu'en Gueldres, ils désignent ce poisson par l'épithete de *roi*, à cause de la beauté de ses couleurs & de ses taches, aussi-bien que pour sa délicatesse qui l'emporte sur celle du faumon. Si on remonte le Rhin jusqu'en Allemagne, la Meuse jusqu'à Maestricht, & l'Escaut jusqu'au Brabant, on y trouve des truites, dont quelques-unes, mais très-rarement, parviennent jusqu'à Leyde, & quelquefois, plus rarement encore, jusqu'à la mer, quoiqu'elles paraissent éviter l'eau salée & ne se plaire que dans les eaux douces & vives. Nous avons dit en plus d'un endroit, qu'il y a des truites qui passent de la mer dans les rivières pour frayer, & qui retournent ensuite à la mer; mais qu'il y en a aussi qui restent continuellement dans l'eau douce.

527. M. le Francq de Berkhey me marque qu'on pêche souvent le lavaret *albula* sur les côtes de Hollande, avec les faumons; les pêcheurs le nomment *zee-wind* ou *wind-wisch*, c'est-à-dire, poisson du vent; mais on en fait peu de cas, sa chair n'étant pas rouge comme celle du faumon. Il s'en trouve une autre espèce dans les lacs, & dans les endroits d'où on a tiré la tourbe; mais elle est plus petite: elle a tout au plus un pied & demi de longueur: il n'y a que les pauvres gens qui en mangent. Voilà tout ce que me marque M. le Francq au sujet de ce poisson, & je crois qu'il est différent du lavaret dont nous avons parlé plus haut, qui se trouve dans les lacs & qu'on dit être un bon poisson.

Pêche du saumon en Irlande.

§28. ON fait la pêche du saumon en Irlande, à l'embouchure & dans le cours des rivières, principalement depuis le 10 mai jusqu'aux premiers jours d'août; elle se continue dans les petites rivières & les baies jusqu'en septembre: ce poisson se trouve plus abondamment à la partie du nord; on en prend à Colraine, Londonderry, Limerik, Cork, Carlingfort, Dublin, &c. Comme une des plus considérables pêches se fait à Waterfort, je me détermine à choisir cet endroit pour donner une idée des pêches d'Irlande, non-seulement parce que cette pêche est une des plus abondantes, mais encore parce qu'elle fournit les meilleurs poissons.

§29. LES pêcheurs emploient une saîne dont les mailles ont un pouce & demi ou deux pouces d'ouverture en quarré, pour que les plus petits poissons puissent s'échapper, ce filet est lesté & flotté; il a dix à douze pieds de chute; sa longueur est proportionnée à la largeur de la rivière, mais souvent il ne l'embrasse pas en entier; autant que la marée leur permet, ils tendent leur filet deux heures avant le soleil levé, & deux heures avant son coucher, ils pêchent de flot & de jusant, refoulant toujours la marée; pour cela, ils ont deux fort petits bateaux, dont nous donnerons les dimensions dans l'article de l'Ecosse, ils ne peuvent contenir que deux hommes; ces bateaux sont à fond plat; ils n'ont que trois pieds de largeur, presque point de bordées: on en voit deux sur la *pl. VIII, fig. 2*; ordinairement ils sont en partie remplis de foin; les pêcheurs se mettent presque à genoux sur cette litière & nagent en bagayant; chaque bout du filet est amarré à un de ces bateaux, & ils le déploient à mesure que les bateaux s'écartent l'un de l'autre.

§30. QUAND le filet est tendu par le travers de la rivière, ils nagent en suivant le cours de la marée; & quand ils ont fait un quart ou une demi-liene de chemin, ils se rejoignent peu à peu au milieu de la rivière pour relever le filet, chacun halant son bout qu'ils lovent ou plient sur une petite tige ou danne qui est à l'avant; à mesure qu'il paraît des saumons, ils les alsomment, ce qui fait qu'ils ne disent pas qu'ils ont pêché tant de saumons, mais qu'ils en ont tué tel nombre. Quand ils ont pris leur poisson en descendant la rivière, & qu'ils sont arrivés au bas, ils recommencent la même manœuvre, à moins que la force des courans ne les en empêche.

§31. IL y a quelques rivières où les Irlandais pêchent comme en Ecosse, particulièrement lorsqu'il y a beaucoup de courant; pour cela ils tendent des nasses aux coudes des rivières dans les endroits où la marée porte avec plus de force & de rapidité; ces nasses sont soutenues par deux forts pieux

où le haut de la nasse est assujetti par un œillet ou anse de corde qui embrasse le pieu ; au bas de la nasse il y a une pareille anse de corde , dans laquelle on passe une des branches d'un fourchet de bois ; & quand en appuyant sur le fourchet on a fait descendre l'anse de corde jusqu'au bas du pieu , on arrête cette perche au pieu , & la nasse est ainsi retenue en état. Un homme établit ainsi une nasse entre deux forts pieux , au bout d'un filet dormant , qui engage encore les poissons à entrer dans la nasse ; mais on ne le met pas ordinairement. A la basse mer , on visite les nasses pour en tirer les faumons , les truites & les autres poissons qui y sont entrés ; car les mailles sont assez serrées pour retenir des poissons gros comme des harengs. Enfin les pêcheurs portent leurs poissons dans des villes où il y a des poissonniers qui s'occupent à les apprêter , comme nous l'expliquerons.

Pêche du faumon en Ecosse.

532. ON fait des pêches assez abondantes de faumon dans toutes les isles Britanniques ; mais communément il y a plus de poisson en Irlande que dans la Grande-Bretagne , & c'est en Ecosse qu'on en fait la pêche la plus considérable , & où l'on fait les salaisons les plus estimées dans le commerce : ces pêches se font le long des côtes d'Ecosse , depuis la pointe du nord de l'Angleterre ou de Newcastle à Berwick. La pêche est encore plus considérable à Montrose & à Abberdeen , jusques dans le golfe de Murrai , au fond duquel il y a de belles pêcheries ; & de plus , on peut dire que toutes les rivières & les petites baies des côtes d'Ecosse , sont remplies de faumons & de truites ; il y a encore beaucoup de ces poissons à l'ouest de ce royaume : mais ceux de la côte du nord , depuis Montrose jusqu'à Cromartie , sont les plus estimés ; néanmoins les montagnards qui occupent une partie de la bande du nord jusqu'à la pointe de l'isle , font peu de salaisons , ou plutôt celles qu'ils font font pour leur usage.

533. ON pêche toute l'année quelques faumons en Ecosse : la saison où ces poissons se montrent en plus grande abondance , n'est pas absolument la même dans tous les lieux que nous venons d'indiquer , néanmoins on peut dire , généralement parlant , que la pêche des faumons commence en mars , & finit en août ou septembre ; ce qui n'empêche pas que sur quelques côtes on ne commence à prendre des faumons en février , & qu'ailleurs le fort de la pêche ne soit en avril , mai & juin.

534. LES Ecossois , comme les pêcheurs des autres nations , emploient pour prendre les faumons différens moyens. Lorsqu'ils s'établissent à l'embouchure des rivières , à des endroits où il y a peu de profondeur d'eau , ils forment avec des filets ou des pieux entrelacés de jonc , des especes.

de bas parcs circulaires , où les saumons se trouvent pris au reflux de la marée. On peut prendre une idée de ces parcs , première partie , seconde section. Souvent un pêcheur se met dans un très-petit bateau , avec une saine , qui quelquefois a une manche au milieu ; un bout de ce filet est amarré à terre , & comme le saumon refoule toujours le courant , le bateau qui porte le filet se place du côté que l'eau vient : des pêcheurs qui sont restés à terre font le guet , & comme ces eaux sont fort claires , ils examinent s'ils apperçoivent des saumons qui remontent dans l'étendue qu'occupe le filet , qui a ordinairement quarante à cinquante brasses : lorsqu'on y apperçoit des saumons , le bateau regagne le rivage , & tous tirent la saine à terre pour prendre le poisson , comme on le voit en grand , première partie , seconde section.

§35. Ce filet a , comme nous venons de le dire , quarante ou cinquante brasses de longueur , sur une hauteur proportionnée à la profondeur de l'eau , qui ne doit être que de cinq ou au plus de neuf pieds ; l'ouverture des mailles est d'environ un pouce en quarré. Cette pêche se fait de basse mer , & ne peut durer que quatre heures , à cause du retour de la marée.

§36. QUAND les pêcheurs halent ce filet à terre , celui qui est dans le petit bateau , se porte au derrière du filet , dont il saisit la corde où sont attachées les flottes , pour la soulever & empêcher que les saumons ne sautent par-dessus ; quelquefois même il en frappe avec un bâton pour les empêcher de sortir de l'enceinte du filet ; quand il y a une manche , les poissons qui y sont engagés ne peuvent s'échapper en sautant. On prend à cette pêche qui se pratique beaucoup en France non-seulement des saumons & des truites , mais encore de beaucoup d'autres especes de poissons qui se trouvent renfermés dans l'enceinte du filet.

§37. Si à l'embouchure des rivières il y a une trop grande profondeur d'eau , les pêcheurs s'établissent dans le lit même de la rivière & pêchent en pleine eau avec deux bateaux , comme nous l'avons expliqué ci-dessus plus en grand , première partie , seconde section. Quelquefois en remontant plus avant dans les rivières , il se trouve un endroit où le lit est étroit & l'eau peu profonde , alors ils traversent toute sa largeur avec des perches qui sont très-près à près , & laissent de distance en distance des ouvertures assez larges pour que les plus gros poissons puissent y passer ; en mettant à ces ouvertures une manche dont l'embouchure soit du côté opposé au courant , ils prennent beaucoup de saumons. On peut prendre une idée de la disposition de cette pêcherie par ce qui a été dit plus haut. Les pêcheurs Ecoisais en prennent encore la nuit à la lueur d'un flambeau de goudron , en les perçant avec une fouanne qui a cinq pointes :
cette

cette pêche est représentée premiere partie , troisieme section. On en prend aussi avec des lignes attachées au nombre de quinze ou vingt , sur une corde qui traverse la riviere. Enfin quand les Ecoisais pêchent dans le lit des rivières , ils emploient les mêmes moyens que nous avons détaillés en parlant des pêches qui sont en usage en France. Les saumons qu'on pêche depuis la saint Michel jusqu'en janvier , sont si maigres , & ont la chair si molle , qu'il est défendu d'en prendre dans cette saison , où ils ont été fatigués par le frai.

538. LES Ecoisais , dans leurs rivières , font grand usage de petits bateaux plats , semblables aux chaloupes dont les Danois se servent pour la pêche de la morue , qu'ils nomment *schutt* ; nous en avons parlé dans la premiere section de cette seconde partie , & quelquefois les Ecoisais les achètent en Norwege : ces bateaux sont faits de sapin , dont les bordages sont assemblés à clin simplement chevillés , de sorte qu'il n'entre point de fer dans leur construction ; ceux qui leur servent dans les rivières , n'ont que huit à dix pieds de long , & ne tirent que huit à dix pouces d'eau ; ceux qui leur servent pour pêcher aux Orcades & à Island , ont douze à quatorze pieds de long ; ils sont fort larges & tirent aux environs de dix à douze pouces d'eau. Ces bateaux ne portent jamais de mâts , & ils sont si légers qu'un seul homme suffit pour les conduire avec la rame , ou en payant ; rarement se mettent-ils deux.

539. LORSQUE les Ecoisais établissent leur pêche dans le Nord , aux Orcades & à Island , ils ont des bateaux plus grands , ou bien ils se servent de ceux que les Islandais construisent ; ils sont à fond plat , fort étroits , assez semblables aux pirogues ; ils sont faits de chêne , & n'ont que dix à douze pieds de longueur sans quille ; ils tirent très-peu d'eau ; les pêcheurs se mettent presque à genoux dans ces bateaux , qu'ils ont en partie remplis de foin , & ils rament ou pagaient comme le font les sauvages : il y a à l'avant une petite tille , sur laquelle ils lovent leurs filets ; comme ils les relevent souvent , ils se mettent deux dans ces bateaux , & chacun pagaie de son bord , *pl. VIII, fig. 3.*

540. LES bateaux dont se servent les Ecoisais , ne se bornent pas à ceux que nous venons de décrire : ils en ont qui sont quarrés par derriere & pointus par-devant ; & ils sont plus ou moins grands suivant le lieu où ils se proposent de pêcher , & la grandeur de leurs filets ; de sorte que quelquefois ils se mettent dix à douze dans un de ces bateaux.

541. ORDINAIREMENT les Ecoisais rament B , *fig. 3* , & les Irlandais pagaient A , même *figure*.

542. LA pêche appartient aux seigneurs , propriétaires des terres sur lesquelles passent les rivières , & par cette raison , c'est à eux qu'appar-

partiennent les ustensiles nécessaires pour la pêche, bateaux, filets, trubles, gafaux, rames, pagaies, &c. Les propriétaires du droit de pêche engagent & payent les pêcheurs qu'ils emploient; c'est ordinairement quarante-huit livres pour la durée d'une saison, avec tous les poissons d'autres especes que le saumon, lorsqu'ils en peuvent attraper; quelquefois même on donne aux pêcheurs un saumon, sur un certain nombre.

A R T I C L E X.

De la pêche du saumon dans le nord.

543. Il est certain que les saumons & les truites sont très-communs dans le nord; il n'y a de différence d'un lieu à un autre que du plus au moins. Nous avons soupçonné qu'il s'en détachait des colonies qui venaient peupler nos rivières; c'est à la vérité une pure conjecture, mais qui acquiert quelque probabilité, quand on fait attention que dans les parages que les européens fréquentent, les saumons & les truites s'y rencontrent d'autant plus abondamment qu'on s'approche plus du nord; il n'y en a point dans la Méditerranée, & il s'en trouve beaucoup plus au nord de l'Irlande & de l'Ecosse, que dans nos parages; il y a des saumons en Jutland & dans d'autres endroits du Danemarck & du Holstein; mais la pêche est plus abondante près de Randers; on en trouve encore plus & de meilleurs en Norwege & dans la Baltique. Je me propose donc de dire ici quelque chose des pêches qui se font dans ces différens pays, commençant par ce qui regarde le Danemarck, puis la Norwege, la Baltique, l'Islande, &c.

544. DANS le nord, ainsi que dans nos climats, la saison de la pêche des saumons & des truites varie suivant le gisement des côtes, & encore plus suivant la circonstance des saisons, particulièrement la fonte des neiges; cependant en considérant la chose en général, on peut dire qu'il y a deux saisons; la première commence avec le mois de mai; & la seconde, qui est la plus abondante, à la saint Jean: l'une & l'autre durent huit à dix semaines, selon que les eaux croissent & diminuent; l'abondance de ce poisson varie, de sorte que dans des endroits où pendant plusieurs années on prenait beaucoup, on est ensuite quelques années à n'en voir que fort peu.

De la pêche du saumon en Danemarck.

545. ON peut dire à l'égard du nord que c'est en Jutland, & dans les

autres endroits du Danemarck & du Holstein, que la pêche du saumon est la moins abondante, & de plus le poisson y est de médiocre qualité; ceux qu'on y prend se consomment dans le pays, soit frais, soit fumé, à la manière de la Norwege, néanmoins la pêche de ce poisson est assez bonne près de Randers; mais elle est plus considérable, & on en fait de meilleures salaisons dans la Gude, & d'autres rivières où l'on forme des parcs ou des enceintes, dans lesquelles les saumons sautent croyant franchir une pierre; & une fois qu'ils y sont entrés, ils ne peuvent plus en sortir.

§46. Ils prennent aussi des saumons au feu, ou comme ils disent à la *bluette*, dans les petites rivières fort rapides. Nous allons détailler cette façon de pêcher qui se pratique en différens endroits quoiqu'elle ne soit un peu importante, que quand on la fait aux chûtes d'eau.

§47. LA saison la plus convenable, est le printems & l'été, principalement en août & septembre; & on la fait avec bien plus de succès quand les nuits sont obscures, que quand le ciel est serein. Les pêcheurs font au bord d'une rivière & à portée d'une chute d'eau, une enceinte quarrée en mettant un mât à chaque angle, & entre deux, de distance en distance, comme de six en six pieds, des perches pour soutenir un filet qui a environ quatre brasses de chute, & qui ferme toute l'enceinte, excepté du côté du bas de la rivière où l'on ménage une ouverture traversée par un filet lesté, qu'on laisse, quand on le juge à propos, tomber au fond de l'eau; mais qui peut être relevé en halant sur des cordes qui passent dans des poulies. De l'ouverture dont nous parlons, il part des ailes de filet qui s'étendent du côté d'aval, & forment comme un grand guideau, dont l'embouchure est du côté du bas de la rivière, & en embrasse toute la largeur. A chaque bord de la rivière, il y a une baraque, dans laquelle on fait un grand feu de flamme, dont la lumière se montre par les fenêtres; on en fait encore quelquefois hors des baraques, vers le fond du parc: cette lumière vive attire les poissons dans l'enceinte; & quand les pêcheurs jugent qu'il y en a une certaine quantité, ils relèvent le filet qui doit fermer l'entrée du parc, ils y entrent armés de crocs de fer, & prennent outre les saumons plusieurs autres sortes de poissons qui ont été attirés par la lumière. Quand la pêche a été abondante, ils sechent ou boucanent les grosses pièces.

Pêche du saumon en Norwege, & dans la mer Baltique.

§48. LES saumons de Norwege sont incomparablement plus gros & de meilleur goût que dans les endroits du Danemarck dont nous avons parlé; on y en prend qui pèsent soixante livres; il est commun d'en prendre de trente, & ceux qui ne pèsent que quinze y sont regardés comme des saumonneaux.

549. LA pêche du faumon & des truites se fait aux côtes de Norwege, & à celles du nord de la Baltique, à peu près comme en Ecosse. Comme les eaux y sont très-claires & pures, un guetteur monte au haut d'un grand mât traversé de chevilles pour former des échelons ; il observe de ce lieu élevé s'il entre des faumons dans une enceinte formée avec une faine ; & quand il y en apperçoit un certain nombre, on hale à terre le filet pour prendre le poisson.

550. LES riverains des côtes construisent de petits parcs, semblables, à la grandeur près, à ceux qu'on fait en France. L'emplacement renfermé par des filets qu'on tend sur des perches est couvert par une nappe de filet. Les faumons qui se trouvent ainsi renfermés par le filet, s'agitent & impriment un mouvement aux perches, & particulièrement à de petites clochettes qui sont attachées à leurs extrémités ; les pêcheurs étant ainsi avertis qu'il y a des faumons dans le parc, y entrent avec de très-petits bateaux, & les prennent. On fait encore sur les côtes des especes de labyrinthes en formant avec des filets des zig-zags ou des contours comme une S ; quand les faumons s'y sont engagés, il est rare qu'ils échappent aux pêcheurs qui y vont les prendre.

551. LES plus importantes pêches se font avec de grands filets, depuis Harwich jusqu'à Wardhus, à la partie la plus septentrionale de la Norwege, tant sur les côtes que dans le lit des rivières, aux fossés qui se forment sous les chûtes d'eau ; car plus les rivières sont rapides, & les chûtes élevées, plus il s'y prend de faumons ; de sorte qu'on cite des endroits où l'on en a pris jusqu'à trois cents pieces en un jour : lorsque les chaleurs des mois de juin, juillet & août font fondre les neiges qui se sont accumulées sur les rochers & les montagnes, & que l'eau qui en provient forme des cascades, les faumons s'élancent de toute leur force pour les franchir ; mais comme ces cascades sont très-élevées, ils retombent souvent sur le terrain ou dans des flaques d'eau qui sont au bord de la rivière, où on les prend aisément : il est vrai que ces poissons sont maigres & peu estimés ; néanmoins on fait cette pêche par forme d'amusement. J'ai lu quelque part qu'en 1704, le roi de Danemarck étant en Norwege alla voir une de ces chûtes, tombant du haut d'un rocher dans lequel il y a un trou large & assez profond ; les faumons qui s'élancent vers la cascade retombent dans ce trou, & on va les y prendre à la main.

552. VOICI encore une autre façon assez singulière de pêcher les faumons en Norwege. Comme les pêcheurs savent que les faumons sont attirés par les objets blancs, soit qu'ils les prennent pour des morceaux de neige d'où il coule de l'eau très fraîche qui leur plaît, soit, comme on le pense communément, qu'ils prennent ces endroits blancs pour des nappes d'eau

qu'ils cherchent, comme l'on fait, par-dessus toutes choses, les habitans choisissent un endroit où les rochers forment une espece de cul-de-sac, comme A B C, *pl. IX, fig. 1*, qui ait sept à huit brasses de profondeur, & où se rende un courant d'eau, ils blanchissent avec de la chaux les rochers B qui sont au fond de ce cul-de-sac, & ils tendent un filet D E près de l'entrée, ils le laissent tomber au fond de l'eau; puis étant cachés dans un repli de rocher, ils observent quand il entre des poissons dans cet enfoncement; lorsqu'ils en apperçoivent, ils halent sur une corde pour élever le filet D E, & le tendre par le travers de l'embouchure de ce cul-de-sac, afin d'empêcher les poissons d'en sortir; alors ils entrent avec des petits bateaux dans l'espace F; & quand ils ont pris les poissons qui y sont entrés ils larguent leur corde G, afin qu'ayant ouvert le passage au poisson, il en entre d'autres dans l'espace F. Quelquefois on est obligé de laisser échapper une partie du poisson, de crainte qu'étant en trop grand nombre, ils ne dérangent le filet D E, & ne se sauvent tous. Il faut que ce filet soit assez élevé pour que les saumons ne puissent pas sauter par-dessus.

Différentes manieres de pêcher les saumons dans la Botnie occidentale, tirées d'une dissertation de M. Daniel Bonge, docteur en médecine.

553. CEUX qui habitent des isles près de l'embouchure des fleuves à la mer, tendent par le travers de ces rivières des filets faits avec du fil de chanvre retors, gros comme une plume à écrire, enfin semblable à celui qu'on nomme *fil de bitord*, car comme ces filets servent à prendre de grands saumons, ils doivent être forts; chaque piece a quinze brasses de longueur sur environ trois de chute; on en joint plusieurs les unes au bout des autres; les mailles ont huit doigts d'ouverture en quarré. On commence par amarrer à terre un bout du filet, y en ajoutant d'autres plus ou moins suivant la largeur de la rivière; car il faut fermer le passage aux saumons qui veulent entrer de la mer dans l'eau douce; on met au pied du filet des cailloux pour servir de lest; & à la tête des flottes de liège ou de bois léger pour que le filet soit soutenu verticalement comme une muraille; cependant on fait faire le crochet à un des bouts. Le saumon qui rencontre le filet dans son chemin, n'essaye pas d'abord de le franchir; il fuit le filet pour chercher un passage; mais quand il est arrivé au crochet, soit qu'il s'apperçoive du piège qu'on lui a tendu, ou pour quelque autre raison, il s'agit, il se maille, & après plusieurs secousses, il reste étranglé, ce qui arrive en moins d'une demi-heure.

554. Les pêcheurs ont communément deux équipages, pour en faire se-

cher un pendant que l'autre est à l'eau, sans quoi ils seraient bientôt pourris, car ils restent tendus tout l'été. Suivant la force & la direction des vents, leur pêche est plus ou moins avantageuse; mais ils redoutent surtout les veaux-marins qui mangent les saumons qui sont pris, ce qui les oblige d'être fréquemment sur leurs filets.

555. ILS pêchent encore avec une grande saine qu'ils tendent au moyen de deux bateaux par le travers de la rivière, & quand ils l'ont descendue environ six cents toises, les bateaux se rapprochent l'un de l'autre formant une enceinte, & pour y renfermer le plus de poissons qu'ils peuvent, ils battent l'eau avec leurs rames; quand l'enceinte est formée, ils battent encore l'eau avec des perches pour effaroucher les saumons qui se laissent prendre plus aisément.

556. ON traverse toute la largeur du fleuve par des files de pieux qu'on enfonce dans le terrain: ces pieux ont environ dix-huit pieds de hauteur, un peu plus d'un pied de tour, & sont élevés de neuf pieds au-dessus de la surface de l'eau; d'autres pieux enfoncés en terre, leur servent d'arc-boutans; les premiers sont placés à neuf pieds de distance entr'eux, & sont liés par en-haut avec des harts qui les assujettissent par la tête aux arc-boutans, enfin on les affermit encore par des madriers ou longrines, qu'on a soin de charger de pierres; l'entre-deux de chaque pieu est garni de clayonnage fait de branches de jeunes bouleaux & de sapin, & on assujettit encore le clayonnage au pied, par le moyen de deux perches qu'on lie aux pieux; cependant on a soin de ne pas fermer cette digue dans toute sa longueur, au contraire on laisse huit ou neuf ouvertures, auxquelles on adapte des filets en manche qui sont sous l'eau: on laisse en outre dans le milieu de la digue une ouverture de vingt-sept ou trente pieds, pour le passage des bateaux qui descendent le fleuve.

557. LES filets ont cent vingt mailles de deux pouces de largeur; le diamètre à l'entrée de la manche est de quatre pieds & demi, & cette manche est tenue ouverte par quatre cerceaux de bois de sapin, attachés aux mailles du filet, qui, comme l'on voit, ressemblent à nos verveux; ces verveux sont éloignés entr'eux d'environ un pied & demi; on plonge ce filet dans l'eau, & pour le tenir ouvert contre le courant du fleuve, on l'attache, au moyen d'un lien d'osier à un pied enfoncé dans le fond du fleuve; le filet ainsi placé & étendu dans l'eau, a environ quatorze à quinze pieds de longueur.

558. ON prend dans ces pêcheries huit, dix, & quelquefois jusqu'à quatorze ou quinze saumons par jour, le matin & le soir; quatre bateaux, montés chacun de trois hommes, vont à la pêcherie avec des crocs, dont ils se servent pour naviguer; un d'entr'eux s'attache avec son croc à un des

pieux de la digue ; les autres levent le verveux pour en tirer les poissons , après les avoir affommés ; de retour au rivage , ils mettent le dixieme à part pour le curé , & partagent le reste entr'eux : c'est vers le milieu du mois de juin qu'on en prend davantage ; quelquefois on en a pris jusqu'à trois cents par jour. Ou bien on forme une espece d'enclos avec des pieux & des clayonnages , à peu près comme à la pêcherie que nous venons de décrire : cet enclos a la figure d'un quarré-long ; il n'est pas nécessaire que les côtés soient en pieux & en clayonnage ; il suffit qu'ils soient fermés avec des filets ; l'entrée est oblique , afin que le poisson ne puisse sortir , ce qu'il ne tente point tant qu'il ne se sent point pris. Trois ou quatre bateaux entrent dans cette enceinte ; & après en avoir fermé la porte , ils prennent avec des filets les poissons qui s'y trouvent.

De la pêche des saumons & des truites en Islande.

559. HARREBOWS assure que les saumons se trouvent abondamment tout autour de cette isle , quoiqu'il y en ait plus dans des endroits que dans d'autres ; certains lacs entr'autres sont tellement remplis de ces poissons , que les habitans qui en consomment beaucoup de frais , en font de plus sécher , & en font de sorte qu'ils en font leur principale nourriture. Anderfon dit , qu'il y en a principalement proche de Halme , dans Lellera , près Clippée , & dans tous les golfes où se déchargent de petites rivières , ainsi que les ruisseaux qui tombent des montagnes & des rochers en forme de cascades qu'ils essaient de franchir. Les Islandais ont l'industrie de mettre à leur passage des manches de filet ou des nasses , dans lesquelles ils entrent aisément , mais d'où ils ne peuvent sortir ; il est vrai qu'on assure que les saumons qu'on prend aux chûtes d'eau , sont pour la plupart maigres & peu estimés.

560. ANDERSON ajoute que dans les saisons où il en remonte beaucoup dans les rivières où les saumons sont fort gras , les Islandais tendent d'un bord à l'autre une nappe de filet , ou une espece de saine qu'on traîne en suivant le courant : ce filet arrête les saumons qu'il rencontre ; il les pousse devant lui ; & quand il s'en est rassemblé un grand nombre , les pêcheurs approchent le filet du rivage , alors les saumons s'apercevant que l'eau leur manque , ils s'élancent de côté & d'autre sur le rivage , où ils sont saisis par le nombre d'habitans qui s'y sont rassemblés pour les attraper : c'est une grande pêche , puisque quelquefois on en prend jusqu'à 200 d'un seul coup de filet : à l'abondance du saumon près , c'est la même pêche que nos pêcheurs font en beaucoup d'endroits.

561. Voici une autre industrie qui revient assez à ce que font les

meuniers de Bretagne : Horrebows dit que dans les rivières où il entre beaucoup de faumons & de truites , les Islandais placent au milieu du lit de ces rivières , une caisse quarrée construite comme les réservoirs dans lesquels on conserve le poisson pour l'usage journalier des maisons ; le dessus est couvert d'une trappe fermant à clef ; aux côtés de cette caisse qui est tourné du côté du bas de la rivière , on fait en clayonnage une espèce de digue qui s'étend quelquefois de toute la largeur de la rivière , ces cloisons sont obliques au courant , & forment un entonnoir assez semblable aux gords qu'on voit au bord de nos rivières , première partie , seconde section. C'est à la pointe de cette espèce d'entonnoir , qu'ils placent la caisse dont nous venons de parler ; il y a à la face du côté d'aval , une ouverture assez grande pour que les plus gros faumons puissent y passer ; derrière cette ouverture , en-dedans de la caisse , est établi un goulet qui fait le même effet que ceux que nous mettons à l'embouchure des verveux & des nasses ; les Islandais prennent avec ces coffres beaucoup de faumons & de truites. Horrebows dit qu'il y a quelques lacs d'eau douce fort étendus , tels que ceux de Mivarns & de Tinvalle , qui ont six à sept milles de circuit , dans lesquels on prend une si grande quantité de faumons & de truites , qu'outre ce qu'on en consomme de frais , on en sale & on en fait sécher en *stockfish* , ce qui fait la principale nourriture des habitans voisins de ces lacs. On peut chercher dans la section de la morue la manière de faire le *stockfish* ; car le faumon se prépare de même.

562. IL y a beaucoup de faumons & de truites dans le Groenland ; les rivières & les ruisseaux en sont remplis. Anderson indique particulièrement une rivière qui se décharge dans le golfe Bahlsfiarde.

Pêche du saumon en Russie sur le Volga.

563. ON peut dire en général que toutes les rivières de Russie sont saumonneuses ; mais celles qui tombent dans la mer Baltique & la Caspienne ne le sont pas à beaucoup près autant que celles qui se déchargent dans la mer du nord , où il y en a une si prodigieuse quantité , particulièrement dans la rivière de Kola , que les Lapons les pêchent avec des dards , auxquels est attachée une ficelle qui sert à retirer le poisson. Les Russes font cette pêche l'été ; ils y emploient quelquefois les Lapons , & leur paient les poissons qu'ils apportent , avec de la farine & de l'eau-de-vie de grain. Mais ce commerce ne se fait que quand les marchands d'Archangel en font des chargemens ; & quand les Russes les ont fumés , séchés ou salés , ils les transportent à Archangel sur des traîneaux. Quelquefois , mais rarement , les Hollandais & les Hambourgeois , ont acheté
du

du poisson frais des Lapons, qu'ils ont salé en verd. dans leurs vaisseaux, se servant du sel qu'ils avaient apporté.

564. QUOIQUE le Volga soit assez abondant en saumons à chair rouge, on y prend aussi du saumon à chair blanche qui est fort estimé, je ne le connais pas, & peut-être sont-ce de grosses truites. Les pêcheurs Russes qui sont au bord du fleuve n'en font aucune saison, à moins qu'elle ne leur soit demandée par des marchands de Moscou qui passent des marchés avec eux, mais cela arrive rarement, & seulement pour des saumons à chair blanche, dont les marchands font des envois à l'étranger par le port d'Archangel; ainsi presque tous les saumons qu'on prend dans le Volga se consomment frais.

565. IL n'y a point de poisson aussi commun que le saumon & les truites dans la partie de la Russie qui confine à la Baltique; ce poisson abonde non-seulement dans les rivières, mais encore dans les lacs qui communiquent ou directement ou par l'entremise des rivières avec la mer Baltique; le saumon frais est la principale nourriture du peuple pendant presque toute l'année, & on n'en sale point pour en faire des envois à l'étranger; ceci ne doit s'entendre que de la partie qui est du côté de la Baltique: car il n'en est pas de même de celle qui est du côté d'Archangel. On y prend un petit poisson qu'on compare aux sardines de Royan; je ne sais si ce serait des tocans ou des éperlans, car je n'en ai eu aucune description.

Maniere de pêcher les saumons avec des baims, ainsi qu'elle se pratique auprès de Bornholm & autour de l'isle de Christiansoe, ainsi que sur les côtes de la mer Baltique.

566. C'EST M. Stibolt, lieutenant des vaisseaux du roi de Danemarck, qui m'a fait connaître cette façon de prendre les saumons, qui est d'autant plus intéressante, qu'il n'est pas ordinaire d'en prendre avec les baims.

567. ON amarre à un des bouts d'une corde AB, *pl. IX, fig. 2*, une espèce d'ancre ou de cablière C, que les Norwégiens nomment *Krake*, & que nous avons décrite à la fin de la première section de cette seconde partie. Cette corde A B, a deux pouces de circonférence, & depuis trente jusqu'à cinquante brasses de longueur, suivant la profondeur de l'eau; à l'extrémité B de cette corde est attachée une bouée D, formée d'un rondin de bois léger, sapin ou autre; au bout *a* de ce rondin, *fig. 3*, est un trou dans lequel on passe un morceau de bois pliant ou une espèce de hart *cc*, qu'on plie pour rapprocher les deux bouts, comme on le voit en *d*, & c'est au point de réunion *d*, qu'on amarre

L'extrémité B de la corde AB, *fig. 2* : à l'autre bout *b*, *fig. 3*, du même rouleau de sapin est un autre trou, dans lequel passe une corde *e*, qui est un merlin ou une corde formée de trois bons fils de carret ; elle est destinée à porter les haims, comme la corde E, *fig. 2*.

568. Au point F, environ dix brasses au-dessous de la bouée, est attachée à la corde AB, une ligne qui a douze brasses de longueur pour aboutir au point G, sur la corde E, où est amarré un liege, ainsi qu'une empile L, *fig. 2*, qui a trois brasses de longueur, & porte un haim K : de six en six brasses il y a de pareils lieges, I, I, I, &c. des lignes L, L, L, & des haims K, K, K. A l'extrémité de la tige de chaque haim, où est son attache aux lignes ou empiles, il y a un plomb conique *f*, *fig. 3*, qui sert à le faire caler ou entrer dans l'eau. Ces haims sont de médiocre grosseur, première section de la première partie ; on les amorce avec un hareng *g*, *fig. 3*, à qui on a coupé la queue ; & l'on fait en sorte qu'il n'y ait que la pointe de l'haim qui excède l'appât.

569. ON met la corde ainsi ajustée à l'eau, & de tems en tems les pêcheurs viennent la visiter ; s'ils voient tous les lieges sur l'eau, ils jugent qu'il n'y a rien de pris ; mais s'il en manque une partie, on est certain qu'il y a des saumons qui ont saisi l'appât ; comme quand il y a quatre ou cinq heures qu'ils sont pris, ils sont ordinairement morts, il leur serait commode d'attendre ce tems, parce que quand ces gros saumons sont en vie, ils donnent des secousses terribles qui rompent les lignes, ou au moins donnent bien de la peine aux pêcheurs ; mais ils n'osent pas différer de les prendre, parce que très-fréquemment il vient des poissons voraces qui les mangent, & qui ne laissent que la tête des saumons & l'haim. Voici donc les précautions qu'ils prennent pour se les approprier.

570. Ils se transportent, *pl. VIII, fig. 2*, avec les bateaux aux endroits où ils n'apperçoivent point les lieges sur l'eau ; ils cherchent à saisir avec un crochet de fer la corde EE, & en halant tout doucement sur la ligne de l'haim où est le saumon, ils le font approcher de la surface de l'eau, & jusques-là, le saumon à qui l'eau ne manque pas, fait peu d'efforts pour se sauver ; c'est quand il sort de l'eau qu'il s'agite beaucoup ; c'est aussi pourquoi pendant qu'il est encore dans l'eau ils le saisissent par les ouies avec un crochet de fer, & aussi avec une main, & ils l'amènent dans le bateau ; quelquefois même, quand les saumons sont fort gros, ils les assomment aussi-tôt qu'ils ont la tête hors de l'eau. Cette manœuvre se voit sensiblement dans la figure : ils mettent ordinairement quinze ou vingt haims sur une même corde, & la distance d'un liege à l'autre doit être double de la longueur des empiles L ; sans cela il arriverait souvent que les haims accrochant les empiles, la disposition de la corde EE ferait dérangée.

A R T I C L E X I.

Pêche du saumon en Canada.

571. LE saumon est très-abondant dans toutes les rivières qui se déchargent dans la grande baie & dans le fleuve Saint-Laurent ; les uns ont la chair blanche , & d'autres , en grand nombre , ont la chair très-rouge ; il y en a aussi beaucoup de bécards qui ne sont pas moins estimés que les autres. Ils entrent dans les rivières qui se déchargent dans le fleuve , depuis le bas de ce fleuve jusqu'à trente lieues au-dessus de Québec ; la pêche de ce poisson y est abondante dans le mois de mai jusqu'à celui d'août ; elle dure même dans les lacs jusqu'au mois d'octobre. Ces poissons entrent de préférence dans les rivières rapides , & où il a des chûtes & des cascades qu'ils parviennent à franchir quand elles n'ont que sept à huit pieds de hauteur , & c'est au bas de ces chûtes que la pêche est la plus abondante dans les saisons que nous venons d'indiquer ; souvent ils prennent à ces endroits beaucoup de saumons avec des espèces de trubles , & un filet en poche qui est ajusté au bout d'une fourche.

572. D'AUTREFOIS ils se servent d'une saine faite avec de bon fil retord , & qui a assez de longueur pour traverser l'endroit de la rivière où l'on veut pêcher , leur hauteur n'est guère que de deux pieds ; les mailles ont un pouce , un pouce & demi à deux pouces d'ouverture en quarré ; ces filets sont lestés avec des cailloux , & les flottes sont faites avec des planches de Cedre qui n'ont qu'un pouce & demi de largeur , sur un pied & demi de longueur ; on les attache à la tête du filet avec des lanières d'écorce de bois blanc : on tend aussi des nasses , & l'on va quelquefois la nuit avec des flambeaux les harponner ; ces harpons qui ont trois branches barbelées & disposées en tiers-point , sont propres à prendre de gros & de petits poissons. De tems en tems les canadiens sauvages ou autres , se rassemblent en nombre pour faire une grande pêche que nous allons décrire plus en détail que les précédentes , parce qu'elle diffère davantage de celles qui se pratiquent en d'autres endroits.

573. DANS la plupart des rivières , il y a de distance en distance de rapides chûtes d'eau ou cascades , entre lesquelles il y a des endroits où l'eau coule uniformément ; les Canadiens font une fascine assez longue pour traverser une rivière , & ils l'établissent dans les endroits où l'eau coule paisiblement , le plus qu'ils le peuvent , vers le haut de ces endroits auprès d'une chute ; ils forment avec des pierres , des piquets & des fascinages , une espèce de parc quarré , qui peut avoir dix toises de côté ; un côté de ce parc est établi par les travers de la chute ou cascade , & le côté opposé qui répond à la partie où le cours de l'eau est tranquille reste ouvert , afin que

rien ne s'oppose à l'entrée du poisson dans le parc : tout étant ainsi disposé , plus de cinquante Canadiens se mettent sur la fascine , & la poussent vers le parc ; d'autres plongent , & font le plus de bruit qu'ils peuvent , pour forcer le poisson d'entrer dans le parc ; quand le fascinage y est rendu , on voit une multitude de saumons qui se montrent à la superficie de l'eau ; alors tous les pêcheurs se mettent à assommer ces poissons à coups de bâtons , ou à les percer avec des fouannes ; sans doute qu'il s'en sauve en s'élançant par-dessus les bords du parc ; néanmoins il arrive souvent qu'à chaque coup de fascine on prend jusqu'à cent saumons ; & quand on a répété plusieurs fois cette même manœuvre , chaque pêcheur prend la part du poisson qui lui revient & l'emporte chez lui , où il la prépare comme nous l'expliquerons dans la suite. Il y en a qui prétendent que les bécards ne fraient point avec les francs-saumons , mais cette prétention n'est appuyée d'aucune bonne preuve.

C H A P I T R E IX.

De la pêche des éperlans dans la Seine.

574. **O**N emploie différens moyens pour prendre les éperlans ; assez souvent c'est une petite saine qu'on nomme *sainette à éperlans* , qui a environ cent vingt ou cent trente brasses de longueur ; elle est épaisse , c'est-à-dire , que pour retenir ces petits poissons , les mailles n'ont que quatre à cinq lignes d'ouverture ; six hommes se rassemblent pour traîner ce filet ; un reste à terre pour maintenir un bout de la saine en halant sur une corde qui y est attachée ; des cinq autres qui sont dans le bateau , trois jettent la saine à l'eau , les deux autres rament , décrivant une ligne circulaire ; peu-à-peu le bateau s'approche du rivage pour mettre quatre hommes à terre : ils conservent le halin qui répond au bout forain du filet ; un qui reste dans le bateau , rame pour entretenir le milieu du filet vers le courant ; puis les cinq qui sont à terre halant chacun leur bout , se réunissent peu à peu & tirent le filet à terre pour prendre le poisson. Ou bien une partie de l'équipage étant à terre , hale un bout du filet , pendant que l'autre qui est dans une barquette hale l'autre bout ; & ayant traîné leur filet de concert dans le courant , & formé une grande enceinte , ils se réunissent sur le rivage & tirent le filet à terre , comme on l'a dit première partie , seconde section. A Caudebec ils se servent particulièrement de tramaillons faits avec du fil très-délié , dont les mailles de la sue n'ont que quatre lignes d'ouver-

ture, & celles des hameaux trois pouces & demi; souvent, en ce cas, ils relevent leur filet en pleine eau; pour cela les barquettes se rapprochent l'une de l'autre, à peu près comme on le voit premiere partie, seconde section. Ces pêches se font de jour & de nuit, toujours en descendant, suivant le cours de l'eau: les tems couverts sont favorables; mais ils redoutent le tonnerre qui fait corrompre le poisson, & empêche qu'on ne puisse le chasser au loin; au contraire quand l'air est frais, on le transporte très-bon jusqu'à Paris.

575. LES pêches à la faine sont permises à tous les maîtres pêcheurs; ordinairement les bateaux leur appartiennent, moyennant quoi le profit de la pêche leur reste en entier. Quelquefois deux maîtres se réunissent pour faire leur pêche de concert, & ils louent des compagnons pour les aider.

576. LES filets destinés à prendre des éperlans arrêtent tous les poissons qui sont à leur passage, & comme, à cause de la petitesse des mailles, ces pêches détruisent beaucoup de jeunes poissons, on a défendu les faïnes épaisses; néanmoins par une lettre écrite de Versailles, 15 juillet 1727, le roi veut qu'elle soit tolérée dans les terres de Tancarville, seulement pendant quatre mois de l'année, avec la condition que les mailles auront six lignes d'ouverture.

577. ON prend aussi à l'embouchure de la Seine beaucoup d'éperlans avec des guideaux, qui, comme l'on fait, sont formés d'une chausse ou manche accompagnée de deux ailes tendues sur des pieux qu'on enfonce dans le terrain, à peu près comme nous l'avons exposée premiere partie, seconde section. On tend ce filet quand la mer est retirée, & le plus près qu'il est possible de la laisse de basse-mer; l'embouchure doit être tournée du côté d'aval: les pieux sont retenus par des cordes ou des especes de haubans qui sont frappés, de sorte qu'ils ne puissent être emportés par la marée montante, ni par la descendante. Comme on trouve dans ces manches de toutes sortes de petits poissons, il est certain que cette pêche contribue beaucoup à la destruction du poisson dans la Seine. Les guideaux simples doivent, suivant l'ordonnance, laisser entr'eux un intervalle de quinze brasses; ils les arrangent de façon que ce qui a échappé à une rangée de guideaux, tombe dans les autres: ou en contrevenant entièrement à l'ordonnance, ils les arrangent tout près à près, & en mettent assez pour occuper une grande partie de la riviere, comme à la *planche V, fig. 1*; ainsi ils arrêtent tous les petits poissons qui remontent, & étaient destinés à peupler la riviere de gros poissons: les pêcheurs qui n'en peuvent retirer aucun avantage, les jettent sur le rivage, où ils infectent l'air; & il en résulte que des pêches qui, il y a vingt ans, étaient affermées mille livres, ne s'afferment plus que deux cents livres, & les pêcheurs s'y ruinent. On fait aussi dans les rivières des cloisons de clayonnage, au bout desquelles, on met ou des filets à manche, ou des nasses; on forme ainsi

des courans assez rapides que ces poissons suivent volontiers. C'est pour cette raison qu'on tend des nasses & des guideaux entre les islets & les rochers.

§78. ON prend encore des éperlans au-dessus de Rouen, comme à la Meilleraye, à Belbœuf, &c. avec des nasses; on n'en tend point au-dessous de cette ville, à cause de la rapidité de la marée qui les emporterait. (35) Quoiqu'ils soient fort petits, les nasses qui servent à les prendre sont moins ferrées que pour les anguilles; on en met plusieurs sur un cableau fait avec de l'osier ou des sarmens de vigne sauvage; on les tend le soir, & on les retire au bout de vingt-quatre heures; les fortes marées, & les eaux troubles sont favorables à cette pêche. Nous en avons donné la description, première partie, seconde section, ainsi il suffira d'y renvoyer. Les jeunes pêcheurs s'amuseut quelquefois à prendre dans de petites anses, & au bord de l'eau, des éperlans avec le filet nommé *carreau* ou *échiquier*, dont nous avons parlé plus d'une fois.

§79. ON prend aussi des éperlans à l'embouchure de la Seine, avec le filet qu'on nomme *dranguelle*: c'est une chausse ou manche de filet, dont l'embouchure est fort large & carrée; le bas de cette embouchure est lesté de pierres; le haut est garni de flottes de liege; on le traîne avec deux bateaux à rames, armés chacun de deux hommes; les halins n'ont guere qu'un ponce de circonférence; les rameurs suivent le courant environ cent brasses, puis les deux bateaux se réunissent pour tirer le filet à bord, prendre le poisson, & ensuite remettent le filet à l'eau; les dranguelles pour l'éperlan ont au plus leurs mailles de cinq lignes d'ouverture. Cette pêche est défendue; elle est décrite plus en détail, première partie, seconde section.

§80. ORDINAIREMENT les pêcheurs vendent les éperlans au mille, depuis vingt livres jusqu'à vingt-quatre livres, pris dans le bateau, les gros & les petits l'un dans l'autre; mais les poissonniers en font de petits paquets d'une vingtaine; pour cela ils en joignent deux petits ensemble, en fourrant la queue de l'un dans la gueule de l'autre, & ces deux petits poissons passent pour un. Ils forment grossièrement de petits clayons, qu'ils traversent par un petit bout de bois, qui sert à faire paraître le petit panier de poisson plus fourni; ils arrangent d'abord les petits éperlans qu'ils ont joints deux à deux, puis par-dessus, ceux qui sont plus gros pour pater leur marchandise; enfin, ils les lient sur le clayon avec des brins de

(35) L'auteur n'a pas été bien informé quant à la pêche de l'éperlan dans cette partie de la Seine: on sait que la marée n'est pas sensible, à beaucoup près, jusqu'à Rouen, &

que l'on pêche une grande quantité d'éperlans à Caudebec & à Bolbec, lieux situés à plusieurs lieues au-dessous de cette dernière ville.

chanvre ; c'est ainsi qu'ils les transportent, & qu'ils les vendent à Paris & ailleurs vingt-quatre, trente, & quelquefois quarante sols le panier.

Apprêt des éperlans.

581. ON ne sale point & on ne marine point ce petit poisson ; on le mange toujours frais sans le vider ; on le lave seulement, puis on l'essuie entre deux linges. Communément on les fait frire ; pour cela on leur traverse la tête avec une brochette de bois ou d'argent ; on les farine, & mettant les brochettes dans la poêle, on les fait frire à grand feu. Quelquefois on les apprête entre deux plats : on fait fondre du beurre dans le plat où on veut les servir ; on y ajoute du persil, de la ciboule ; & si l'on veut, des champignons coupés menu ; le tout étant convenablement assaisonné de sel & de poivre ; on étend dessus les éperlans, & on verse dessus une portion de la sauce qu'on a réservée ; on les couvre d'un plat, on les fait cuire à petit feu ; quelques-uns finissent par mettre dessus une chapelure de pain, un filet de verjus, ou un jus de citron, & on substitue au plat de dessus un couvercle de tourtière pour faire prendre couleur.

C H A P I T R E X.

De l'usage qu'on fait du saumon, des truites & des autres poissons de cette famille, avec différens moyens pour les conserver.

582. LES saumons & les truites, &c. font, après la morue, un objet considérable de commerce ; comme c'est la vente de ces poissons qui indemnise les propriétaires des pêcheries, des dépenses considérables qu'ils ont faites pour leur établissement & leur entretien, & qui fournit aux pêcheurs la récompense de leurs travaux, il convient de terminer cette section par exposer les différens usages qu'on peut faire de ces poissons pour en retirer le plus grand profit. Et comme le saumon fournit la pêche la plus abondante, & une branche considérable de commerce, je vais commencer par exposer fort en détail ce qui regarde ce poisson, & j'aurai peu de chose à dire sur les autres poissons de cette famille.

A R T I C L E P R E M I E R.

Du saumon.

583. LE saumon est sans contredit un poisson très-estimé ; mais il n'y

aurait que ceux qui se trouvent à portée des endroits où on les pêche qui pussent en profiter, si on ne savait pas lui donner des préparations qui le mettent en état de se conserver assez long-tems pour être transporté au loin.

Du saumon frais.

§84. LE saumon frais est sans contredit un mets fort recherché, ce qui fait que quand les pêcheries sont établies à portée des villes considérables, on en trouve un débit avantageux, & on est dispensé d'avoir recours à des préparations embarrassantes & toujours dispendieuses; il y a même cela d'avantageux, que quoique la chair de ce poisson soit délicate, elle peut se conserver assez long-tems bonne à manger, pourvu que ce soit par un tems frais. Aussi les chasses-marée en apportent à Paris & dans d'autres grandes villes fort éloignées des pêcheries; au moyen de quoi il se vend communément fort cher, même à portée des endroits où l'on en prend beaucoup.

§85. ON sait que les poissons gelés se gardent tant qu'on veut sans se gâter. Les Canadiens conservent ainsi leurs vivres, chair & poissons, tout l'hiver, pourvu qu'il n'arrive point de dégel; car dans ce cas ils éprouvent une grande calamité, la chair & le poisson se corrompant très-prompement aussi-tôt qu'ils sont dégelés. On sait qu'à la Chine on forme sur des bateaux des especes de glaciers, ou moyen desquelles on transporte à Canton du poisson frais & bon à manger qu'on a pris dans des provinces fort éloignées. On sait encore qu'en France on conserve long-tems du gibier & du poisson dans des glaciers, & que les chasses-marée profitent des tems de gelée pour transporter fort loin leurs poissons: mais en France les gelées sont rarement d'assez longue durée pour qu'on puisse compter sur cette façon de conserver le poisson; de sorte qu'il arrive souvent que le dégel survenant tout à coup, les chasses-marée font des pertes considérables.

§86. HEUREUSEMENT il suffit que l'air soit frais pour qu'on puisse transporter les saumons en bon état de 50, 60 & même 80 lieues. Je ne rapporterai point pour preuve de cela ce qu'on dit des pêcheurs de la Bothnie occidentale, qui aussi-tôt qu'ils ont débarqué leurs poissons, les mettent dans des fosses qu'ils ont creusées en terre, & après les avoir couverts de feuilles, ils les trouvent très-frais & très-bons à manger au bout de huit jours. Si cela est, probablement l'air frais & sec du nord contribue à leur conservation. Les pratiques du nord ne peuvent donc pas être utiles dans notre climat tempéré. Il n'en est pas de même de ce que nous allons rapporter.

§87. UNE preuve que les saumons peuvent se conserver assez long-tems sans s'altérer, est qu'on transporte par mer de quelques ports d'Ecosse à Londres,

Londres, des faumons qui y arrivent très-bons quand l'air est frais, & que la traversée n'est pas retardée par des calmes ou des vents contraires. Les Ecoffais, pour faire ce transport, ôtent les ouies, & vident les faumons : ils ne les lavent pas ; mais ils mettent dans le corps, à la place des entrailles, un bouchon de paille de froment ou de seigle bien propre, & qui n'ait pas de mauvaise odeur. Ils les arrangent ensuite dans des mannes sur de la paille longue, de façon que les poissons ne se touchent pas. Si pendant la traversée il arrive des vents contraires, des tems chauds ou des orages qui pourraient précipiter la corruption du poisson, les marchands les salent ou les marinent, comme nous l'expliquerons dans la suite.

Débit du faumon frais dans les marchés.

588. IL y a de petits faumons que les détailliers trouvent à vendre entier ; mais communément ils sont obligés de couper les gros par tranches plus ou moins grosses, au desir des acquéreurs, à moins qu'ils ne trouvent à les vendre à des communautés religieuses qui font abstinence. Les gens qui aiment les mets délicats préfèrent la hure ; d'autres aiment les entre-deux. Je vais dire un mot de la façon d'apprêter le faumon frais dans les cuisines.

Quelques manieres d'apprêter les faumons frais.

589. NOUS avons déjà dit que la chair des faumons est délicate & agréable ; ainsi on la mange avec plaisir : néanmoins, comme son goût est fin & peu relevé, on s'en lasse plus tôt que d'autres poissons, qui d'abord ne paraissent pas aussi agréables : il convient donc d'apprêter le faumon frais un peu de haut-goût ; nous allons en donner quelques exemples, pour mettre ceux qui sont à portée des pêcheries en état de s'accommoder plus longtemps de ces mets en variant le goût par les différens apprêts (36).

590. 1°. ON coupe le faumon par tranches, on le passe à la casserole avec un peu de bonne huile ou du beurre frais, assaisonné de poivre & de sel ;

(36) Je conviens avec le sçavant & laborieux auteur de ce traité, qu'il est avantageux pour les propriétaires des pêcheries, comme pour ceux qui gagnent leur vie à prendre du poisson, que les cuisiniers aient trouvé des moyens d'en augmenter la consommation en multipliant & en variant la manière de les apprêter ; mais il n'est pas moins vrai, ceme semble, que ces détails

ne font point ici à leur place, & que l'on aurait pu se borner à indiquer comment on s'y prend pour saler, mariner, fumer & dessécher le faumon, afin de pouvoir le transporter au loin, sans qu'il se corrompe, parce que ces objets intéressent le commerce, & invitent les pêcheurs à se perfectionner dans l'exercice de leur art.

puis on le fait cuire sur le gril en l'arrofant avec ce qui est resté dans la casserole ; enfin on le sert avec une sauce ou un ragoût.

591. 2°. DE quelque façon qu'on apprête le saumon, on peut le servir avec une sauce faite avec de bonne huile d'olive, qu'on met dans une casserole, l'assaisonnant de sel, de gros poivre, d'un filet de vinaigre, de verjus ou de citron : on tient cette sauce sur le feu sans la faire bouillir, & on la verse sur le poisson.

592. 3°. ON met dans une casserole un morceau de beurre frais, une pincée de farine, & pour assaisonnement du sel, du poivre, un anchois bien lavé & coupé menu, des capres, & si l'on veut, une petite pointe d'échalottes ou d'ail. Il ne faut pas faire bouillir cette sauce, mais la tenir sur un petit feu jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, la remuant continuellement. Enfin on la verse sur le poisson.

593. 4°. ON fait encore cuire le saumon au court-bouillon, le mettant dans une poissonniere avec du vin blanc, du sel, du poivre, quelques clous de girofle, quelques racines de persil : quand il est cuit & refroidi, on le sert sur une serviette avec du persil verd, & on le mange à l'huile & au vinaigre, ou avec un jus de citron.

594. 5°. ON peut aussi mettre un tronçon de saumon dans un pot de terre dont la grandeur soit proportionnée à la grosseur du morceau de poisson qu'on veut faire cuire. On met dans ce pot du bouillon maigre, du vin blanc, des racines, des oignons coupés par tranches, quelques fines herbes, du poivre, un morceau de beurre frais, & le tronçon de saumon, qu'on a soin de lier avec du fil pour qu'il reste dans son entier : quand il est cuit dans ce court-bouillon, on le dresse sur un plat, & on y ajoute le court-bouillon dans lequel on l'a fait cuire.

595. 6°. POUR ceux que le vin incommode, on met dans une casserole une poignée de sel, une pinte d'eau, une petite gousse d'ail, des oignons, des racines de persil, de la ciboule, du girofle ; quand on a fait mitonner le tout à petit feu pendant une demi-heure, on passe le bouillon par un tamis : on y ajoute deux parties de lait sur une de bouillon, & on fait cuire le saumon dans cette sauce à petit feu, de sorte qu'elle ne fasse que frémir ; puis on le sert avec cette sauce.

596. 7°. ON peut encore couper le saumon par tranches de l'épaisseur du doigt ; puis le tenir une heure sur les cendres chaudes avec de l'huile, du persil, des échalottes hachées menu, du gros poivre : on met ensuite les tranches de saumon dans des caisses de papier, & par-dessus leur assaisonnement un peu d'huile & de la mie ou de la chapelure de pain. Ces caisses se mettent sur un plat d'argent qu'on place sur un petit fourneau, avec par-dessus un couvercle de tourtière : quand le saumon est cuit, & que la

mie de pain a pris couleur , on releve la sauce avec un jus de citron , ou on y fait quelque sauce acide.

597. 8°. ENFIN pour accommoder le saumon au gras , on le fait cuire à petit feu dans un bon coulis , l'ayant enveloppé dans des bardes de lard frais ; & sur la fin on y ajoute un verre de vin blanc en le dressant sur le plat : on releve la sauce avec un jus de citron ou un filet de verjus.

Maniere de conserver le saumon dans du beurre fondu.

598. QUOIQUE le saumon puisse se conserver frais & bon à manger plus long-tems que quantité d'autres poissons , même que les truites , néanmoins il ne serait pas possible de l'envoyer en état d'être mangé à des distances considérables , sur-tout quand l'air n'est pas frais , c'est ce qui a fait imaginer aux Hollandais une façon de le conserver , par laquelle on peut le manger au bout de quinze jours ou trois semaines , presque aussi bon que s'il n'était pêché que depuis trois ou quatre jours. Il est vrai que cette préparation exige des frais & des précautions qui la rendent impraticable pour en faire un objet de commerce ; ainsi elle ne convient que pour envoyer en présent , ou pour des gens riches qui ne plaignent pas la dépense pour satisfaire leur goût. Quoi qu'il en soit , voici en quoi elle consiste.

599. SI-TÔT que le poisson est pris , on lui coupe le bout du museau ; & on le pend par la queue pour en tirer le sang le plus qu'il est possible : peu de tems après on lui ouvre le ventre pour le vider , & on le lave soigneusement ; on le fait cuire tout entier dans une saumure de sel blanc qu'on écume fréquemment : avant que le poisson soit entièrement cuit , on le tire de la saumure , prenant garde d'endommager la peau ; on le laisse refroidir & égoutter sur une claie , puis on l'expose un jour ou deux à la fumée d'un feu de genievre , qui ne doit pas faire de flamme : enfin on le met dans une boîte de fer-blanc dont les côtés soient d'environ un pouce plus élevés que l'épaisseur du poisson : on remplit entièrement cette boîte avec du beurre frais & salé qu'on fait fondre ; quand le beurre est figé , on ferme la boîte avec son couvercle ; qu'on fait fonder avec le dessous. Quelques-uns mangent ce poisson sans le faire cuire ; mais il est meilleur quand on acheve de lui donner sa parfaite cuisson ; alors on le sert comme le saumon frais , avec une sauce relevée. On lui trouve plus de goût , & on le préfère aux saumons frais. L'hiver on peut substituer au beurre de bonne huile d'olive , qui restant figée , ne s'écoule pas plus que le beurre.

Du saumon mariné.

600. ON prend , comme nous l'avons dit , du saumon dans la plupart

des rivières qui se déchargent dans l'Océan ; mais souvent c'est en trop petite quantité pour qu'on puisse en faire des salaisons : d'autres fois des pêcheries où l'on prend beaucoup de saumons , étant situées dans des provinces très-peuplées , ou à portée de villes assez considérables pour qu'on trouve à les vendre frais à un prix qui passe toujours celui du saumon salé , il ne serait pas raisonnable d'en faire des salaisons. Néanmoins il arrive quelquefois & accidentellement qu'on fait des pêches si abondantes , qu'on est obligé de donner pour moins de dix sols la livre des saumons , qui pour l'ordinaire se vendent 40 & 50 sols la livre. C'est dans ces circonstances accidentelles qu'il est avantageux de préparer le saumon de façon qu'il puisse se conserver long-tems , & être transporté assez loin sans souffrir d'altération ; on ne pourrait pas espérer de se dédommager , par la vente , des frais qu'exige la préparation avec le beurre , que nous avons détaillée dans le paragraphe précédent : on peut bien en saler une petite quantité pour sa propre provision ; mais ces cas , presque toujours imprévus , ne permettent pas de faire des salaisons considérables , qui emporteraient trop de frais pour entrer en concurrence avec le poisson qu'on met dans le commerce.

601. LE meilleur parti qu'on puisse prendre pour profiter des pêches abondantes qui arrivent accidentellement & sans qu'on puisse les prévoir , est de mariner le saumon , d'autant que quand cette préparation est bien faite , le poisson est beaucoup meilleur que celui qui est salé ; & souvent quand on est las de saumon frais , on mange avec plaisir celui qui est mariné suivant quelques-unes des méthodes que je vais rapporter.

602. POUR que les opérations dont nous allons parler aient tous le succès qu'on peut désirer , il faut le faire avant les chaleurs : aussi en Ecosse on commence à mariner le saumon , aussi-tôt que les rivières étant dégelées , on peut commencer la pêche , & on cesse de mariner quand vers le mois de mai les chaleurs se font sentir ; alors on sale & on paque en barrils tous les saumons.

603. QUAND on ne se propose pas de conserver le saumon mariné fort long-tems , mais qu'on veut qu'il soit bon , voici la méthode qu'il convient de suivre. Aussi-tôt que le saumon est pris , on le vuide & on le lave , puis on le fait cuire dans de l'eau avec un peu de sel : pendant que le poisson cuit , on fait chauffer du vin , se contentant de le faire frémir ; ensuite on le laisse refroidir , & on le verse sur le saumon , qu'on a mis dans un pot de grès , qu'on couvre le mieux qu'il est possible : au bout de huit , dix , douze & même quinze jours , on en tire des tronçons qu'on peut servir au sec sur une serviette , & le manger avec du verjus , un jus

de citron ou de l'huile & du vinaigre : on peut aussi lui faire, comme au faumon frais, une sauce dans laquelle on le fera rechauffer.

604. A Abberdeen, où l'on marine beaucoup de faumons, aussi-tôt que le poisson est sorti de l'eau, on lui retranche six ou huit pouces de la queue; puis on tranche la tête & le corps en deux suivant toute sa longueur, de sorte que la tête reste attachée à une des moitiés; on le lave bien dans l'eau douce, ou encore mieux dans l'eau de mer quand on en a à portée, de sorte qu'il n'y reste ni sang ni ordures: on coupe ordinairement en deux la moitié où il n'y a point d'arête, & en trois celle où l'arête est restée: on a soin que la moitié de la tête reste aux tronçons qui sont le plus près de la tête, & même pour qu'elle ne s'en sépare pas, on l'y attache avec une ficelle.

605. ON fait dans une chaudière sur le feu une saumure avec du sel blanc, & on met plus ou moins de sel, suivant qu'on veut conserver le faumon plus ou moins long-tems, ou l'envoyer plus ou moins loin: celui qui est moins loin salé est plus agréable à manger; il approche plus du faumon frais; mais il ne se conserve pas aussi long-tems: à mesure qu'il se forme de l'écume sur la saumure, on l'emporte avec l'écumoire. Lorsque la saumure est bien bouillante, on met dedans les tronçons des faumons. Comme il est important d'ôter le plus que l'on peut l'huile du faumon, il faut écumer presque continuellement, jusqu'à ce que le poisson soit assez cuit pour être bon à manger: alors on le retire de la saumure & on le met égoutter sur une grille de bois, la peau en-dessus, prenant garde d'entamer les écailles.

606. LE lendemain quand le poisson est refroidi, on le met dans de petites tinettes, & sur environ trente livres de poisson, on met deux pintes de vinaigre: quand c'est de bon vinaigre de vin, on peut en diminuer la dose, & on achève de remplir la tinette avec la saumure où le poisson a cuit, qui est refroidie, & qu'on a passée par un tamis pour en ôter la graisse. En arrangeant les tronçons de faumons dans la tinette, on met deux ou trois onces de gros poivre avec de la fleur de muscade, & l'on augmente la dose de ces épices suivant qu'on veut que les poissons marins se gardent plus ou moins de tems: il faut sur-tout enfoncer les tinettes avec soin, & qu'elles soient bien étanches, pour qu'elles ne perdent point la saumure, & qu'elles ne prennent point d'air, en les tenant de plus dans un lieu frais & sec. Le poisson est très-bon à manger au bout de six semaines ou deux mois: on peut le conserver plus long-tems; mais plus on le garde, plus il perd de sa qualité.

607. LA méthode de Berwick ne diffère de celle d'Abberdeen, qu'en ce qu'il est recommandé, 1°. d'appuyer pendant la cuisson avec le plat de

l'écumoire sur les morceaux qui furnagent , pour qu'ils plongent dans la saumure ; 2°. qu'une demi-heure suffit pour que le faumon soit cuit , lorsque la saumure est bien bouillante ; 3°. que quand on met le faumon refroidir , il faut éviter que les morceaux se touchent , pour qu'ils se refroidissent plus promptement ; 4°. que la saumure qui reste après qu'on en a pris ce qu'il faut pour remplir la tinette , peut servir jusqu'à quatre fois à cuire de nouveaux poissons.

608. LA méthode de Newcastle ne differe des précédentes qu'en ce qu'en arrangeant les morceaux de poisson dans les tinettes , on met entre eux des épices en poudre composées comme il suit. Une demi-once de poivre noir , autant de poudre de la Jamaïque , un quart d'once de clous de girofle , une livre de sel , le tout réduit en poudre. On préfere l'eau de mer à l'eau douce pour faire cuire le poisson ; & quand on est obligé d'employer de l'eau douce , il faut doubler la dose du sel. Il y en a qui trouvent le faumon mariné avec des épices meilleur que celui où l'on n'en a point employé ; mais quelques-uns donnent la préférence à celui qui est tout simplement confit dans le sel & le vinaigre. On donne pour marque que le poisson est assez cuit , quand les morceaux le moins gros s'élèvent à la surface de la saumure.

609. PLUSIEURS marins mettent leurs pieces de faumons s'égoutter & se refroidir sur une table inclinée & carrelée de carreaux de faïence ; plutôt que sur une grille de bois. Les tinettes dans lesquelles on porte le faumon mariné aux marchés de Londres , ont environ deux pieds de diamètre & neuf à dix pouces de haut : il y en a de moitié plus petites qu'on nomme des *demi-tinettes*. Il est étonnant la quantité qui s'en débite à Londres. En Écosse les maisons où l'on marine le faumon , sont placées la plupart au bord de l'eau , pour avoir aisément de l'eau de mer , soit pour le laver ou le faire cuire.

610. EN Hollande , aussi-tôt que le faumon est pris , on lui coupe la tête , on sépare en deux suivant la longueur du poisson ; on coupe le reste par tronçons ou tranches de trois doigts d'épaisseur jusqu'au-dessous de l'anus ; on laisse la queue de la longueur que l'on veut : on met tous ces morceaux dans un grand vase plein d'eau fraîche , où on les lave avec soin , & on change l'eau jusqu'à trois fois pour ôter tout le sang : on lie chaque tranche séparément sur de petites lattes , pour qu'elles ne se touchent pas , & qu'elles ne se déforment point en cuisant.

611. QUAND les tranches de faumons sont ainsi préparées , on fait bouillir à part assez d'eau pour que le poisson en soit couvert : on y ajoute deux bouteilles de vin du Rhin , une bouteille de bon vinaigre , du macis , des clous de girofle , du poivre en grain ou du poivre long de Portugal , de

la coriandre, du thim, des feuilles de laurier, une gouffe d'ail & plus ou moins de sel, suivant qu'on se propose de conserver plus ou moins de tems le saumon mariné : quand cette eau est bouillante, on y met les tranches de saumon, observant de placer en-dessus les têtes qui sont plus aisées à cuire que la chair : quand le poisson est cuit, on le retire proprement pour le mettre égoutter sur un linge blanc. Le bouillon étant refroidi, on le passe par un tamis ; ensuite on arrange le saumon dans une tinette ou un pot de grès sur une couche de feuilles de laurier : on met entre les morceaux de saumon un peu de sel & des tranches de citron ; on verse dessus la sauce dans laquelle le saumon a cuit, jusqu'à ce que le poisson en soit tout couvert : on finit par remplir le vase avec les têtes & les queues ; on verse par-dessus de bonne huile, & on ferme exactement le vase où l'on a mis le saumon, qui étant ainsi préparé, peut se conserver une couple de mois : on peut le manger tel qu'il est en sortant de la tinette, avec une sauce comme pour le saumon frais ; ou bien l'ayant fait rechauffer, on le sert avec une sauce blanche ou une étuvée, &c. J'ai mangé avec plaisir du saumon ainsi mariné qui m'avait été envoyé de Hollande.

Du saumon fumé.

612. LA façon de préparer ainsi le saumon, revient à celle qu'on donne au hareng qu'on nomme *saur* ou *sauré* ; mais il est beaucoup meilleur. On en prépare en Angleterre, en Ecosse & en Hollande, mais pas à beaucoup près autant que dans le nord : comme la préparation est à peu près la même dans ces différens endroits, je me contenterai de détailler celle qui est en usage en Hollande.

613. Aussitôt que le saumon est tiré de l'eau, on lui coupe le museau, & on le pend par la queue pour laisser égoutter le sang ; puis on l'ouvre dans toute sa longueur par le ventre jusqu'au dos, de sorte cependant que la tête ne se sépare pas du corps ; on ôte les ouies, on le vuide & on le lave. On met du sel blanc dessus le poisson, & on le laisse en cet état 24 ou 36 heures plus ou moins, suivant le tems qu'on se propose de conserver le poisson.

614. Il y en a qui le mettent ainsi couvert de sel entre deux planches qu'on pend dans un lieu frais & sec, non-seulement pour l'applatir, mais encore pour que la graisse & la lymphe s'égouttent ; il faut ensuite l'exposer à la fumée : mais pour que le poisson conserve sa forme plate, on passe en travers de petites lattes minces qu'on attache à la peau du côté du dos A, *pl. IX, fig. 4 & 5*. A est le poisson du côté de la peau ; B le même poisson vu du côté de la chair. Enfin on le fume avec des copeaux de bois de chêne ou de

genievre, qu'on allume de façon qu'il produise de la fumée sans faire de flamme : quand il a été ainsi fumé pendant trois jours, on le pend à l'air pendant vingt-quatre heures, & on continue à l'exposer alternativement à l'air & à la fumée pendant quinze jours ou trois semaines.

615. POUR conserver le saumon fumé, il ne faut pas l'empiler comme la morue sèche ; car ce poisson étant très-huileux, se gâterait : il faut le suspendre en l'air, & même il est avantageux de l'exposer de tems en tems à la fumée. Quand on veut le transporter, on enveloppe séparément chaque poisson dans de la paille longue, pour qu'ils ne se touchent point, & pour les tenir séchement. Ce saumon bien préparé se conserve assez long-tems comme le hareng saur ; cependant il n'est jamais meilleur que quand il n'est préparé que depuis un mois ou deux.

616. ON en fait une grande consommation dans le nord, où il est regardé comme une provision ordinaire des maisons particulières, ainsi que le bœuf salé en Irlande, le beurre en Flandre & le fromage en Hollande : la façon la plus ordinaire de l'apprêter pour le manger, est de le faire un peu rôtir sur le gril comme on fait le hareng saur ; mais quand on veut lui donner un apprêt plus recherché, on le coupe par longues tranches, qu'on fait tremper dans du lait, & ensuite cuire sur un plat d'argent dans des caisses de papier, l'humectant avec du beurre frais ou de l'huile, & quelquefois on y ajoute une farce. On le fait aussi entrer comme assaisonnement dans les ragoûts maigres en guise de jambon ou d'anchois : on en hache encore bien menu avec de fines herbes, des œufs & du poisson frais, pour en faire une farce ou des andouillettes.

617. ON prépare encore du saumon fumé en Moscovie, en Livonie, en Suede, &c. La préparation de ce saumon diffère peu de celles que nous venons de détailler : on vuide la tête & le ventre ; on le fend par le ventre dans toute sa longueur ; on ôte la grosse arête, & on lave ces tranches de poisson dans de l'eau & dans son propre sang ; on le couche dans une espece d'auge remplie d'une forte saumure, où on le laisse deux, trois ou quatre fois 24 heures ; ensuite, après l'avoir percé de petites lattes minces pour qu'il se tienne bien étendu, on le suspend pendant quatre ou cinq jours dans une cheminée quarrée & presque fermée par le haut, ou on le fume avec des racines de genievre ou d'aune : il ne faut pas que ces racines fassent de flamme. On paque ensuite ces saumons dans des barrils comme l'on fait les saumons simplement salés.

618. CE saumon, préparé comme l'on voit assez négligemment, est envoyé en une infinité d'endroits, dans presque toute l'Allemagne, où il forme une branche de commerce considérable. Cependant les fûts du nord sont faits avec des planches de sapin ridiculement épaisses, & on se plaint encore qu'ils

qu'ils ne sont pas fidèlement paqués. On y trouve des saumons de toute grandeur, & quelquefois des poissons de différentes especes.

619. Je terminerai ce qui regarde les saumons fumés par ceux qu'on prépare à Berghen & à Finmarck, qui passent pour être les meilleurs de tous ceux qu'on prépare dans le nord. Effectivement on exporte tous les ans de Finmarck & de Berghen 5 à 600 barrils de saumons qui pèsent chacun plus de 320 livres. Cette quantité de saumons est amplement fournie par trois grandes rivières très-saumoneuses, où les habitans pêchent avec des filets qu'ils relevent & tendent soir & matin. Voici comment ils préparent leur poisson.

620. AUSSI-TÔT que les saumons sont tirés de l'eau, on leur coupe la tête & la queue; on les ouvre en deux suivant leur longueur; puis on les étend sur la grave ou sur des rochers la chair en-haut, à peu près comme on fait la morue, seconde partie, première section, ensuite on le sale avec du sel de France: quand ils ont pris sel pendant vingt-quatre heures, on les lave avec soin, & on les tient étendus avec de petits morceaux de bois minces, ou on les attache par les nageoires de derrière les ouies avec une ficelle qui sert à les suspendre dans un tuyau de cheminée, où on les expose à la fumée du genievre, ayant soin de ne pas faire de flamme qui déchirerait la peau, & alors ils ne seraient plus marchands. On en transporte beaucoup en Hollande, à Hambourg, en Bohême, &c. Les saumons qu'on prépare en Nordland sont portés à Berghen; mais celui qui est pris & préparé à Finmarck par les habitans du pays, est acheté par une compagnie Danoise, & transporté directement à Coppenhague.

Du saumon desséché.

621. ON prépare encore dans le nord les saumons en hengfish, flacfish, rondfish, &c. comme nous l'avons expliqué amplement seconde partie, première section, où nous renvoyons pour éviter les répétitions; mais il convient de dire quelque chose de la façon de boucaner les saumons dans l'Amérique septentrionale. Il y a des Canadiens qui salent les saumons comme la morue verte, à la façon de Hollande: d'autres, après les avoir salés, les fument comme les Norvégiens. Ces différentes préparations ayant été suffisamment expliquées, je me contenterai de détailler la pratique des Sauvages, qui, sans saler leurs saumons, les dessèchent à la fumée, ou les boucanent.

622. ILS font une espèce d'échafaud élevé de quatre pieds au-dessus du terrain, & formé de piquets fourchus *a, b, c, d, pl. X, fig. 1*, qui supportent des perches sur lesquelles on pose de menus barreaux ou des branches d'arbres pour former un grillage, sur lequel ils arrangent le poisson après

L'avoir vuïdé, ouvert dans sa longueur, & en avoir retranché la grosse arête, ils passent dans les bords de la chair de petites baguettes pour qu'il se tienne bien étendu; enfin ils allument sous l'échafaud du feu qui fasse beaucoup de fumée, & point ou fort peu de flamme, ce qu'ils continuent en retournant le poisson de tems en tems, jusqu'à ce qu'il soit bien desséché: quand il l'est suffisamment, on le conserve dans un endroit frais & sec. Si l'on s'aperçoit qu'il ait repris un peu d'humidité, on prévient qu'il ne se corrompe en le remettant un peu sur l'échafaud. A l'égard de la façon d'apprêter ce poisson, elle differe peu de ce que nous avons dit en parlant du *flacfish* à la seconde partie, premiere section de la morue.

De saumon salé.

623. DANS les endroits où l'on prend beaucoup de saumons, & où l'on ne trouve pas à les consommer frais, on les sale, sur-tout quand les chaleurs se font sentir, car alors il n'est plus bon ni mariné ni fumé, & c'est ce saumon salé qui fait une branche considérable de commerce. Quoique les Hambourgeois, & les autres ports des environs de l'Elbe & de la mer d'Allemagne, ainsi que de la Baltique, fassent ce commerce, presque tout celui qu'on consomme en France vient d'Angleterre & d'Ecosse: les poissons qu'il fournissent sont de bonne qualité, salés avec soin, & paqués fidèlement, étant lotis suivant leur espece, & point fourrés d'autres poissons.

624. ON sale quelques saumons comme on fait la morue verte: pour cela, après avoir vuïdé la tête & le ventre, l'avoir lavé, tranché par le dos sans lui ôter la grosse arête, *pl. IX, fig. 6 & 7*, on les met en premier sel pendant trois ou quatre fois 24 heures, tantôt dans des caisses, lits par lits, avec du sel entre deux, & d'autres fois dans une forte saumure: quand ils ont pris sel, on les laisse égoutter leur eau: ensuite on les paque en barril en y mettant de nouveau sel.

625. LES Irlandais tiennent leur poisson un mois ou six semaines en premier sel: ensuite ils le salent en le paquant dans des barrils qui pèsent environ trois quintaux.

626. DANS la Bothnie occidentale on vuide les saumons; & après les avoir coupés en quatre morceaux, on les met dans de grands vaisseaux, où on les couvre entièrement de sel: on les laisse en cet état plusieurs mois, jusqu'au commencement de l'automne, qu'on les tire de ce premier sel; on les lave avec soin, *A, pl. X, fig. 1*, & on les paque dans des tonnes de bois de sapin sans y mettre de sel; mais quand elles sont remplies, on verse par la bonde le plus qu'il est possible d'une forte saumure, ce qui suffit pour les conserver. Après avoir parlé fort en abrégé des salaisons qui se font en

différens endroits, je vais détailler le mieux qu'il me sera possible ce qui se pratique en Ecosse.

627. Nous avons déjà dit que les côtes d'Ecosse, ainsi que les rivières qui s'y rendent, sont bien fournies de saumons d'une bonne grosseur & point trop gras, ce qui, comme nous en avons prévenu, est très-avantageux pour leur conservation, la graisse ou l'huile des poissons étant ce qui s'altère d'abord au point de contribuer à la corruption de la chair du poisson : ainsi les saumons très-gras, qui sont les meilleurs pour manger frais, ne sont pas les plus propres pour les salaisons. Les poissonniers de Londres ont un marché qui subsiste depuis plus de 50 ans avec les seigneurs propriétaires des anses & rivières de la côte orientale d'Ecosse depuis Berwick jusqu'à Abberdeen pour le saumon salé, mais principalement pour le saumon mariné. Ces propriétaires font des conventions tantôt en argent, tantôt en poisson avec les pêcheurs, ou plutôt avec ceux qui préparent le poisson ; car je ne crois pas que ce soient les pêcheurs qui salent, marinent, ou saumurent les saumons & les truites, mais des particuliers qui sont logés convenablement, & fournis des ustensiles nécessaires pour ces sortes d'opérations.

628. LE plus tôt qu'il est possible, au retour de la pêche, on fend les saumons comme on fait la morue plate, seconde partie, première section, excepté que la morue se tranche par le ventre & le saumon par le dos, depuis la tête jusqu'à la naissance de l'aile de la queue ; on laisse souvent la grosse arête attachée à la chair d'un des côtés : si l'on pose le saumon sur une table, la queue de son côté, l'arête reste ordinairement attachée à la moitié qui est du côté de la main droite.

629. QUAND le poisson est ainsi tranché, qu'on a emporté les ouies, qu'on l'a vidé, & quelquefois ôté une partie de l'arête, on le lave dans de l'eau de mer quand on en a, ou à son défaut dans de l'eau douce, pour en ôter tout le sang, qui a une grande disposition à se corrompre, ce qui me semble beaucoup plus convenable que de laver le poisson dans son sang, comme on le pratique dans le Nord, probablement dans la vue de rendre la chair plus rouge. Le poisson étant égoutté, on le sale ; pour cela on le met dans de grandes cuves avec du sel de France ou d'Espagne dessus & dessous. On prétend que le sel d'Espagne fait prendre à la chair du saumon une couleur plus vermeille que celui de France ; mais que celui-ci lui fournit moins d'acreté. Il y a de ces cuves de différentes grandeurs ; les unes contiennent cinq barrils ; d'autres jusqu'à dix, qui pèsent chacun 400 livres brut, ou 360 livres net : les uns leur laissent prendre sel huit ou dix jours, puis les en tirent pour les paquer dans des barrils : d'autres les mettent sans sel dans les grandes cuves, qu'ils remplissent d'une forte

saumure, les rangent tout près les uns des autres & les y laissent un mois ou six semaines, quelquefois même plus long-tems, en attendant qu'il se fasse des chargemens; car on prétend que les saumons se conservent mieux dans ces grands vaisseaux qu'en barrils; mais il faut avoir soin qu'ils soient toujours couverts par la saumure: enfin on les retire de ces cuves pour les paquer, ainsi que nous allons l'expliquer.

630. ON commence par mettre au fond du barril quatre ou cinq saumoneaux, grills ou tocans, pour former ce que les paqueurs appellent la *rose du fond*: on arrange ensuite les gros saumons marchands, les pressant le plus qu'il est possible les uns contre les autres, & mettant un peu de sel entr'eux; quand le barril est plein, on presse encore les poissons d'abord en les sautant, comme on le voit seconde partie, première section, & ensuite avec le verrin ou le cric: on finit d'emplir le barril en formant dessus une rose avec de petits saumons, comme on a fait celle du fond; enfin on y ajoute un peu de forte saumure, & sur-le-champ on enfonce le barril; car il est important de garantir le poisson du contact de l'air, & de faire enforte que la saumure ne se perde pas; sans ces attentions les saumons jauniraient & contracteraient une mauvaise odeur: les gros saumons sont plus sujets à ces inconvéniens que les petits; c'est pourquoi en les paquant il faut y mettre plus de sel qu'aux petits; & à cette occasion il est bon d'être prévenu que les saumons sont plus difficiles à conserver que les morues.

631. EN paquant les saumons, on a soin de ne pas confondre dans les barrils ceux de différentes qualités. Il est enjoint aux paqueurs de mettre à part les gros saumons marchands, ainsi que nous venons de l'expliquer, de paquer à part les saumoneaux, grills ou tocans; & quoiqu'ils ne soient pas réputés marchands, ces poissons néanmoins sont très-délicats & fort bons, pourvu qu'ils aient été salés avec soin. On paque à part les saumons maigres qui ne sont point remis de la maladie du frai; mais ceux-là sont ordinairement consommés dans le pays, & n'entrent point dans le commerce.

632. LES marchands Ecoffais pour constater leur fidélité, mettent avec un fer chaud leur marque sur les barrils où sont les petits saumoneaux, tocans, &c. & de plus sur ceux où sont les gros saumons marchands, une S qui signifie *saumons*. En outre, comme le gouvernement paye un encouragement de cinq livres quatorze sous par tonneau qui est exporté, pour conserver la réputation que les salaisons d'Ecoffe se sont acquise, il y a dans chaque port de ce royaume des inspecteurs qui doivent certifier que la jauge de chaque barril est de vingt-quatre galons ou de cent vingt-six pintes mesure de Paris, & en cet état il pèse quatre cents ou quatre

cents vingt livres ; ils constatent encore que le poisson a été salé avec du sel étranger , & que les barrils contiennent des poissons bien conditionnés , chacun suivant l'espece qui est indiquée. Ensuite l'inspecteur marque à chaud les barrils d'une couronne & du nom de la ville où a été faite la salaison : moyennant toutes ces précautions , les acquéreurs sont sûrs de recevoir ce qu'ils desirerent , tant pour le lieu de la salaison que pour la fidélité du paquage.

633. Les barrils étant préparés comme nous venons de le dire ; on les expédie suivant les demandes qu'on en a faites ; & quand ils sont rendus à leur destination , on doit les remplir avec une nouvelle saumure. Ces saumons se transportent en France , en Hollande & beaucoup en Italie , où l'on n'est pas si délicat qu'en France sur la condition de ces salines ; quelques armateurs qui vont dans le golfe d'Archangel sur la mer Blanche , pour acheter des saumons salés , marinés & fumés , ayant embarqué du sel , trouvent à acheter des saumons frais de la Dwina , qu'ils préparent dans leurs navires comme la morue verte des Hollandais.

A R T I C L E II.

De la préparation des truites , des tocans & des ombres.

634. Les truites ne se conservent pas aussi long-tems fraîches que les saumons ; les tocans se gâtent encore plus promptement que les truites , & les ombres sont de tous ces poissons ceux qui sont sujets à se corrompre le plus promptement.

635. ON sait que les truites fraîches & prises en bonne saison & dans une eau vive , sont un manger plus délicat que les saumons ; les tocans sont plus estimés que les truites , & on donne encore la préférence aux ombres sur tous les autres. Ceux qui sont à portée des endroits où l'on pêche , en font leurs délices & en jouissent d'autant plus , qu'il faut que l'air soit frais pour qu'on puisse les transporter un peu loin ; sitôt qu'il fait chaud , il faut manger les ombres sur le lieu de la pêche , & les tocans à une petite distance. On les apprête dans les cuisines comme le saumon frais ; quelques uns seulement prétendent qu'il faut faire les étuvées avec du vin rouge au lieu de vin blanc , pour que la chair paraisse plus rouge ou saumonée ; mais , comme nous l'avons dit , cette couleur ne les rend pas meilleurs. De ce que ces poissons sont plus difficiles à conserver frais que les saumons , il s'ensuit qu'ils ont encore plus besoin des préparations que nous avons détaillées pour les conserver.

636. ON sale & on prépare en Ecosse les grosses truites comme les sau-

mons , & les petites ainsi que les tocons passent souvent dans le commerce comme grills. Tous ces poissons peuvent être conservés dans le beurre fondu. Mais à l'égard des petites truites, des tocons & des ombres , le mieux est de les mariner ; par ce moyen on est en état de manger ces poissons fort bons au bout de quinze jours ; ainsi on peut les transporter dans des endroits où l'on est assuré d'en trouver un bon débit ; car c'est un manger très-délicat , & qu'on sert sur les meilleures tables ; on en fait aussi de bons pâtés.

A R T I C L E I I I .

Des différens barrillages & fûts , dans lesquels on renferme le saumon en Ecosse , en Irlande , & au nord.

637. CHAQUE pays adopte des usages qui lui sont particuliers : les mêmes marchandises s'emballent ici d'une façon , là d'une autre , & les négocians connaissent par ces emballages les pays d'où viennent les marchandises ; il en est de même des barrils dans lesquels on met les saumons , & je vais rapporter sommairement les usages d'Ecosse , d'Irlande & du nord , autant que j'ai pu en être informé par les négocians auxquels je me suis adressé.

638. LES fûts d'Angleterre & d'Ecosse sont de grosses tonnes qu'on nomme *gonnes* ; les saumons qui viennent de la mer Baltique ou du nord , sont renfermés dans des fûts moins grands , qu'on nomme *Hambourg* ou *Rambourg* , nom qu'ils ont tiré du lieu où l'on en faisait le principal entrepôt ; ils ne sont pas à beaucoup près aussi bien travaillés que les *gonnes* d'Angleterre & d'Ecosse.

639. LES marchands distinguent les fûts qui viennent de la Grande-Bretagne par le nom des lieux où les saumons ont été préparés ; comme *gonnes de Berwick* , d'*Abberdeen* , de *Montrose* & autres lieux de la côte où l'on fait des salaisons de saumons. Et comme ils ont coutume de tirer leurs saumons de Berwick , d'Abberdeen & de Montrose , nous nous contenterons de donner ici la jauge des futailles en usage en ces différens lieux ; prévenant néanmoins que ce ne sont que des à-peu-près , parce qu'elles ne sont pas aussi précisément d'une même jauge que les futailles dans lesquelles on met l'huile , l'eau-de-vie & le vin ; ce qui est assez indifférent , parce que les salines se vendent au poids.

640. LES *gonnes* de Berwick , sont les plus grandes , & elles passent pour renfermer les meilleures salines ; étant pleines , elles pèsent quatre cents ou quatre cents cinquante livres ; elles se divisent en demi-*gonnes* , quart , tiers

ou tierçon, demi-tierçon; ces fûts sont de chêne. La hauteur des gornes entre les deux jables est de vingt-cinq pouces, & les jables ont quinze lignes de hauteur; le diamètre en-dedans comprenant l'épaisseur d'une douve qui est d'un demi-pouce, est de vingt-deux pouces & demi; le diamètre au bout est de dix-sept pouces neuf lignes: on estime qu'elles peuvent contenir à peu près vingt-quatre ou vingt-cinq veltes; quelquefois elles sont cerclées en plein, & d'autres fois par bandes.

641. Les fûts qui viennent d'Abberdeen sont, après ceux de Berwick, les plus grands du gonnage Ecoffais; un barril a deux pieds trois pouces de haut, de jable en jable, vingt & un pouces de diamètre au bouge, & dix-huit pouces quatre lignes aux bouts: lorsqu'ils sont pleins, ils pèsent quatre cents à quatre cents dix livres; il y a des demis & des quarts de barrils. Les Hambourg ou Rambourg contiennent quarante gros saumons ou environ quatre-vingt petits; étant pleins ils pèsent environ trois cents ou trois cents cinquante livres. On a des tinettes pour le saumon mariné; les barrils de Spée ont deux pieds huit pouces de hauteur, vingt-trois pouces de diamètre au bouge, & un pied sept pouces & demi aux bouts: ces barrils sont cerclés en plein, de sorte qu'il ne reste au milieu entre les cercles que six à sept pouces de vuide. (36)

A R T I C L E IV.

Vente du saumon salé au marché, & les différentes façons de l'apprêter.

642. ON tranche le saumon en tête ou hure, en un ou deux entre deux suivant leur grosseur, en queue, & en outre les loquets. Pour lui faire perdre une partie de son sel, on le fait tremper dans de l'eau claire qu'on renouvelle de tems en tems; il faut de l'habitude pour le dessaler à un point convenable; car s'il l'est trop, il est fade & n'est pas agréable; s'il l'est trop peu, il est coriace, âcre, & n'est pas mangeable.

643. LE saumon bien dessalé, & d'ailleurs bien conditionné, doit être d'une belle couleur vermeille, & d'une odeur qui ne soit point désagréable; on le fait cuire dans l'eau; on le met égoutter, & on le sert si l'on veut avec une sauce blanche, des câpres & des cornichons, qu'on lave dans de l'eau tiède pour leur faire perdre une partie de la force du vinaigre. Cette façon de l'apprêter est la plus simple.

(36) J'espère qu'on ne trouvera pas étrange que j'aie retranché du nombre des planches la partie de celles où sont représentés les tonneaux dont il est ici parlé. Il n'y a aucun lecteur qui sur la description

exacte qu'en fait notre auteur, ne puisse aisément se peindre leur figure, ni aucun tonnelier en construire de pareils s'il y est appelé.

644. QUELQUEFOIS on détache les feuillets du faumon lorsqu'il est cuit, & on le sert avec des salades vertes du printems, des petits oignons à moitié cuits, des câpres, des cornichons, un peu de passe-pierre, des tranches de betteraves confites au vinaigre : ces salades sont agréables, & le faumon y tient lieu d'anchois.

645. ON peut encore servir les feuillets de faumon avec une rémolade, ou bien on met dans une casserole un peu de farine, un morceau de beurre-frais, peu de sel, du poivre, un peu de lait & des tranches de citron ; on tient cette sauce sur un feu doux pour qu'elle se lie, & on met dedans les feuillets de faumon pour qu'ils se réchauffent & qu'ils s'imbibent de la sauce ; on peut y ajouter un peu de persil & de ciboule hachés bien menu.

646. ON fait encore une farce avec de la mie de pain, du lait, des jaunes d'œufs, du persil, de la ciboule assaisonnée de sel, de poivre, une pointe d'ail & un morceau de beurre ; on fait cuire & raffermir cette pâte sur les cendres chaudes, puis on la dresse proprement sur les feuillets de faumons ; on passe dessus un couteau trempé dans un jaune d'œuf & une mie de pain bien menue ; on coule dessous une sauce faite avec du bouillon maigre, du verjus ou du citron ; on met le plat sur les cendres chaudes, & par-dessus un couvercle de tourtiere : quand la farce a pris couleur, le faumon est en état d'être servi. Ou bien on met dans une casserole un bon morceau de beurre, deux cuillerées d'huile, des câpres, des anchois qu'on a lavés dans du vin ; plus du persil, de la ciboule, une légère pointe d'ail, le tout haché bien fin & assaisonné de peu de sel & de poivre ; on verse cette sauce sur les tranches de faumons ; on répand dessus une mie de pain bien menue. & on fait prendre couleur avec un dessus de tourtiere.

647. LE faumon est encore très-bon avec une sauce robert ; ou bien, ce qui revient à peu près au même, on coupe cinq ou six oignons par feuillets ; on les passe sur le feu en les remuant continuellement jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur ; on y ajoute deux bonnes pincées de farine qu'on remue avec l'oignon jusqu'à ce que tout ait pris couleur ; alors on y ajoute une cuillerée de vinaigre, du poivre, du sel, un peu de bouillon maigre ; on met les feuillets de faumon dans cette sauce, qu'on fait mijonner pour qu'il en prenne le goût ; & avant de servir, on y ajoute un morceau de beurre.

A R T I C L E V.

Des bâtimens qu'on emploie pour le commerce des faumons.

648. ON a vu que la pêche du faumon se fait avec des chaloupes ou de fort petits bateaux, *pl. VIII, fig. 2*, & cela doit être, puisque les faumons qui

qui remontent dans les rivières pour frayer, cherchent les endroits où il y a peu d'eau, où il ne serait pas possible de les aller chercher avec des bâtimens qui auraient un tirant d'eau un peu considérable; cela n'empêche pas que dans certaines circonstances, comme à l'entrée des grandes rivières, on n'emploie des barques un peu plus fortes: mais on va chercher de ce poisson dans les mers du nord, & on en transporte en France, en Espagne, en Italie; & pour ce commerce qui est considérable, on emploie des bâtimens de bien des espèces différentes: nous nous sommes contentés de représenter ceux dont les Ecoffais & les Irlandais se servent ordinairement; savoir, des pinques, des brigantins, &c. (37) Les armateurs qui vont dans le golfe d'Archangel sur la mer Blanche, pour acheter des saumons préparés de différentes façons, trouvent quelquefois à acheter dans la Dwina des saumons frais qu'ils préparent comme la morue verte, avec du sel qu'ils ont apporté dans leurs bâtimens.

C H A P I T R E X I.

Sur les insectes qui s'attachent aux poissons.

649. Les poissons ne sont pas plus à l'abri d'être incommodés par les insectes, que les quadrupèdes & les oiseaux; il y en a de plusieurs sortes qui méritent bien l'attention des naturalistes; mais je ne m'en occuperai point présentement, je dirai seulement quelque chose d'une espèce qui se remarque plus fréquemment sur les saumons & les truites. Plusieurs pêcheurs regardent les insectes qui s'attachent aux saumons, comme étant marins; & ceux-là croient, comme je l'ai dit, que les saumons passent dans l'eau douce pour s'en délivrer, étant persuadés que ces insectes marins ne peuvent subsister hors de l'eau de la mer. Il m'a paru effectivement que cela était vrai à l'égard des vers à tuyau qui endommagent les vaisseaux & les digues de Hollande; mais assurément il n'en est pas de même des insectes qui s'attachent aux saumons & aux truites, puisqu'on en trouve sur les poissons qui ayant resté long-tems dans l'eau douce, retournent à la mer; & cette observation est si certaine, que des pêcheurs voyant descendre des rivières & retourner à la mer des saumons chargés d'insectes, ont imaginé qu'ils avaient attaqué les poissons dans l'eau douce, & qu'ils devaient pé-

(37) Voici encore une suppression tout aussi bien fondée, ce me semble, qu'une autre du même genre qui a eu lieu dans

la première section. Chacun fait à peu près ce que c'est qu'une pinque & un brigantin.

rir dans l'eau salée. Apparemment que ces pêcheurs ne savent pas qu'on prend à la mer des saumons & des truites très-chargés de ces mêmes insectes. Ainsi il est bien prouvé que ce n'est pas pour se débarrasser des insectes que les saumons passent de l'eau salée dans l'eau douce, ou le contraire.

650. PRÉVENU que je ne me propose pas de faire l'histoire des insectes qui s'attachent aux poissons, je me bornerai à en décrire un que M. de Montaudouin avait détaché de dessus un saumon, & qu'il m'a envoyé conservé dans du tafia.

A R T I C L E P R E M I E R.

Description d'un insecte qui s'attache aux saumons.

651. ON voit sur la *pl. X*, les dessins que M. Fossier a faits de cet insecte. Il est représenté de la grosseur naturelle à la *fig. I*, & a à sa partie postérieure deux longs filets *k, k*; ils manquaient aux insectes que j'ai reçus de M. de Montaudouin; mais ils étaient très-bien conservés à un insecte pareil que M. Fougeroux de Bondaroy avait détaché de dessus une truite sur la côte de Normandie; & comme cet insecte a beaucoup d'organes, nous l'avons représenté à la figure *II* cinq fois plus gros qu'à la figure *I*, afin de rendre les détails où nous allons entrer plus sensibles; il est à cette figure dans la même position qu'à la figure première, & l'insecte entier peut être divisé en trois parties qui sont indiquées figures *II* & *III* par les chiffres arabes 1, 2 & 3.

652. LA partie 1, qui est véritablement le corps, est formée en-dessus par un feuillet écailleux ou un test fort mince, qu'on peut comparer à celui du crabe des Moluques. Quoique cette partie crustacée soit d'une seule pièce, elle paraît taillée à facettes. On aperçoit en *k* un petit point noir bien sensible, qu'on pourrait soupçonner être un œil; mais ayant enlevé d'une seule pièce toute l'enveloppe écailleuse 1, le point noir a disparu, & il n'est point resté de trou à sa place; ainsi ce n'est pas un œil: mais je soupçonne que ce point était occasionné par quelque viscère qui paraissait au travers de cette enveloppe, qui était très-mince & transparente.

653. LA partie cotée 2 est articulée avec celle cotée 1 dont nous venons de parler; à la jonction *S* de ces deux parties on aperçoit deux bras ou deux pattes *P*, assez semblables à celles des fauterelles; nous en avons représenté une séparée, figure *IV*, & on voit leur position respective en *N* figure *III*; elles n'ont point de griffes, figures *III* & *IV*; elles sont simplement frangées. Je dois prévenir que sur quelques-uns de ces insectes.

je n'ai pas pu distinguer ces deux pattes ; peut-être qu'en se desséchant elles s'étaient tellement retirées , qu'elles n'étaient plus sensibles. Les portions de l'insecte 2 & 3 , figures II & III , paraissent assez molles. Les parties saillantes Q , qui sont au bout de la division cotée 3 aux figures II & III , paraissent formées par des rayons comme les ailerons des poissons.

654. QUAND on renverse l'insecte comme à la figure V , on découvre un grand nombre d'organes désignés par des chiffres arabes ; 1 , indique la tête , ou si l'on veut la bouche ; on l'a représentée figure VI vue par-dessus , & figure VII par-dessous. Les chiffres 2 , 2 , figure V , sont deux grands crochets qu'on voit séparément à la figure VIII , & l'on peut remarquer une articulation à la lettre a.

655. ON voit encore deux petits cochetts indiqués par 3 , 3 , figure V ; ils ne paraissent susceptibles que d'un très-petit mouvement ; on en voit un hors de sa place figure IX. 4 , 4 , figure V , indiquent deux pinces ou ferres à peu près semblables à celles des écrevisses , comme on l'apperçoit à la figure X.

656. ON voit en 5 , 5 , figure V , deux grandes pattes qu'on a représentées à la figure XI pour faire voir plus distinctement qu'elles sont formées de trois parties a , b , c , & terminées par deux crochets d qui se recourbent en en-haut. Les chiffres 6 , 6 , figure V , indiquent deux petites pattes , & l'on voit à la figure XII qu'il y a une articulation en a , & un crochet en b.

657. A l'extrémité du chiffre 7 , figure V , on apperçoit un corps dur terminé par deux pointes qui sont plus sensibles à la figure XIII ; elles ne paraissent pas avoir de mouvement. On apperçoit encore aux chiffres 8 , 8 , figure V , deux especes de pattes frangées , & l'on voit à la figure XIV qu'elles sont formées des parties a b jointes par des articulations , & la partie b est terminée par des pointes c & des barbes ou franges d. Ces pattes sont jointes l'une à l'autre par un os e , & il y a apparence qu'elles doivent faire des mouvemens simultanés.

658. IL y a encore en 9 , 9 , figure V , deux pattes à peu près semblables à celles 8 , 8 , avec cette différence qu'il y a une bifurcation b c , figure XV , terminée par des filets en frange d d , qui sont en grand nombre. On les voit en place , figure V , aux chiffres 10 , 10. Ces filets servent probablement , comme ceux qui sont sous la queue des écrevisses , à retenir les œufs de cet insecte. On voit aux chiffres 11 , 11 , figure V , deux crochets blancs & durs , qui étant réunis , forment un croissant. Les chiffres 12 , 12 , figure V , indiquent les mêmes objets indiqués par la lettre Q , figures II & III. RR des figures II & V sont une partie des filets KK de la figure I.

659. A la figure III l'insecte est représenté de profil : 1 , la grande écaille

qui couvre les parties 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 que nous venons de décrire. On n'apperoit que le bout d'une patte M, qui est cotée 5 à la figure V. N sont les pattes ou bras frangés qu'on voit en P, figure II. 2 & 3 sont les parties indiquées par les mêmes chiffres à la figure II.

660. LA figure XVI représente la grande enveloppe écailleuse 0000 vue par-dessus, & représentée par le chiffre 1, figure II, qu'on a séparée des autres parties : on peut seulement y remarquer les oreillons 5, 5, & les enfoncemens où se logent les bras ou pattes PP, figure II. Le chiffre 3 indique l'endroit où s'articule la queue 2, figures II & III.

661. ON a représenté à la figure XVII la même grande écaille, chiffre 1, figure II, vue du côté de l'endroit où s'articule la queue : 1, cavité dont le fond est ouvert pour qu'il y ait une communication du corps avec la queue.

662. 00, la grande écaille, qui est d'une seule piece ; BB, les oreillons dont nous avons parlé. 3, désigne l'endroit de l'articulation de la queue avec le corps ; c'est à cet endroit coté 9, figure V, qu'est placé le corps osseux e, figure XV qu'on voit en E, figure XVIII. 5, 5, figure XVII, sont les deux oreillons qui forment une concavité où se placent les bras ou pattes PP, figure II.

663. Figure XVIII est la même écaille renversée & vue par la face concave. Il faut concevoir que toute cette concavité est revêtue d'une substance charnue plus épaisse au milieu qu'au bord. Les parties ombrées o, o, o, désignent les impressions que font dans la partie charnue la tête, les pattes, les crochets, &c. qu'on apperoit à la figure V ; car quand ces organes se retirent, ils font dans la partie charnue des impressions assez profondes. A, figure XVIII, est l'endroit où la queue s'articule au corps, 3 une cavité où sont renfermées les parties frangées 10, 10, figure V, ou d, figure XV.

664. Figure XIX, la grande écaille vue de profil & suivant sa longueur. 5, les oreillons où se logent les pattes a, figure IV, ou les bras PP, figure II.

665. JE pourrais joindre ici la description que M. Fougeroux a faite de plusieurs insectes qui s'attachent aux poissons ; mais outre que ce point d'histoire naturelle pourra fournir à M. Fougeroux le sujet d'un mémoire intéressant, il m'a paru déplacé d'entrer ici dans de longs détails sur un objet assez étranger à celui qui m'occupe. (38)

(38) Cet aveu de l'auteur me dispense d'observer combien peu il importe aux pêcheurs de connaître avec tant d'exactitude la structure du petit insecte qui s'attache à cette espèce de poissons, & vit à leurs dépens. Comme le nombre de ces parasites

peut rendre le faumon malade, & diminuer la qualité de sa chair, tout ce qu'il y aurait d'intéressant pour le bien de la pêche, se réduirait à trouver, si cela était possible, quelque moyen de l'en débarrasser.

*De la pêche des saumons & des truites au Pont-de-Cé, pour servir
de supplément à la pêche de ces poissons dans la Loire.*

666. COMME j'avais passé plusieurs fois par Angers, je ne pouvais pas ignorer qu'on prend beaucoup de saumons au Pont-de-Cé, qui n'en est éloigné que d'une lieue ; mais ne m'y étant point trouvé depuis le mois de novembre jusqu'en mai, qui est la saison de la montée de ces poissons, je n'avais pu apprendre, qu'en conversation, comment s'y pratique cette pêche ; & ne voulant rien avancer que de bien avéré, je me suis adressé à plusieurs personnes de cette province, pour acquérir les connaissances qui me manquaient : n'ayant obtenu aucune réponse, je désespérais de pouvoir parler de cette pêcherie, qui néanmoins mérite bien d'être décrite dans mon ouvrage : enfin, lorsque je m'y attendais le moins, M. l'abbé Cotelle, doyen de Saint-Martin, & secrétaire perpétuel de la société d'agriculture d'Angers, étant de retour d'une absence un peu longue, a bien voulu m'aider de ses lumières : malheureusement son mémoire ne m'est parvenu qu'après l'impression de la pêche de ce poisson dans la Loire, ce qui m'oblige de le mettre hors de rang, & par addition.

667. Nous avons dit qu'il remontait beaucoup de saumons dans la Loire ; & comme, jusqu'au Pont-de-Cé, il n'y a point d'établissement de pêcheries qui les arrêtent, on y en prend beaucoup qu'on transporte à Angers, qui forme comme un entrepôt, d'où on les distribue dans plusieurs grandes villes : on en apporte même jusqu'à Paris, lorsque l'air est frais. On croit avoir remarqué, que depuis un ouragan qui arriva en 1751, la pêche du saumon y a été beaucoup plus abondante qu'elle n'était auparavant : on forme, pour expliquer ce fait, différentes conjectures ; mais, comme ce ne sont que des conjectures, je crois pouvoir me dispenser de les rapporter.

668. LE Pont-de-Cé étant formé de cent trois arches, la plupart fort étroites, il aurait été facile d'y établir une pêcherie, si les eaux & forêts ne défendaient pas de barrer tout le lit de la Loire par des filets ; mais vis-à-vis les arches il y a des files de pieux d'environ soixante pieds de longueur, au bout desquels on met des fascinages, pour former comme des digues, qui, du côté d'amont, ont de largeur celle des piles, & se rétrécissent un peu du côté d'aval, ce qui établit sur les côtés un courant très-rapide, que les saumons essaient de franchir ; mais au-dessous du fascinage, l'eau est tranquille, & les saumons y entrent, peut-être pour se reposer quelques tems. On y place un bateau en travers, sur un des côtés duquel est un grand carret ou un guideau, qu'on plonge dans l'eau, & qu'on relève toutes les

cinq minutes : on a pu prendre une idée de cette façon de pêcher , première partie, seconde section. Il arrive souvent , que d'un seul coup de filet, on prend deux , & quelquefois trois saumons , sur-tout dans les mois de février & de mars , où la montée est la plus abondante.

669. COMME ces carrelets sont fort grands , on ajoute au filet une corde , qu'on hale de dedans le bateau , pour prendre plus aisément les poissons. Quand les eaux sont basses , on fait la pêche des saumons avec des saines , qui ont 15 à 20 pieds de chute , & 120 brasses de longueur ; un bout reste à terre , & l'autre est tiré par un bateau , qui décrit une ligne circulaire , ensuite les pêcheurs tirent la saine à terre , comme nous l'avons représenté ailleurs , & lorsque les eaux sont hautes , ils se servent d'un tramail , que les pêcheurs du Pont-de-Cé nomment *fidoreau* , & qui me paraît être le même que celui qu'on appelle *sedor* à l'entrée de la Loire ; nous en avons aussi parlé.

970. PRESQUE tous les saumons , qu'on prend au Pont-de-Cé , ont les uns des œufs , les autres de la laite ; mais on ne distingue point à la seule inspection , les mâles des femelles. On en prend de bien des grosseurs différentes ; car les uns ne pèsent que dix livres , d'autres vingt , d'autres trente : on en prend même quelques-uns qui pèsent jusqu'à quarante livres. Ce sont ordinairement les gros qui se présentent les premiers à la pêcherie. On y prend peu de bécards. Les noms de *tocans* & d'*ombres* y sont inconnus : mais on pêche des truites au-dessus & au-dessous du Pont-de-Cé , les unes saumonées , & les autres à chair blanche ; elles ont çà & là des taches noires , & sur les côtés d'autres qui sont rouges ; quelques-unes , par la couleur de la peau & les mouchetures , ressemblent aux saumons ; les pêcheurs les nomment *truites* ; ils disent qu'elles sont allongées , mais que leur chair est blanche , molle , & qu'elle a peu de goût.

671. CES poissons , saumons ou truites , remontent la Loire , pour passer dans les rivières d'eau très-vive ; & les meilleures truites se pêchent dans la Mayenne , particulièrement auprès de Vendôme & de Châteaudun ; leur goût est bien supérieur à celui des poissons qu'on prend dans la même rivière , près de son embouchure dans la Loire.

672. ON pense généralement qu'ils passent dans les petites rivières , pour y frayer ; & il est étonnant que malgré la quantité qu'on en prend , il s'en échappe assez pour déposer dans ces petites rivières une immensité d'œufs qui y éclosent , s'y fortifient durant l'été & une partie de l'automne ; alors ces petits poissons profitent des crues pour gagner la Loire , & ensuite passer à la mer : on prétend qu'ils sont assez vifs pour échapper à la poursuite des brochets & des perches , qui cherchent à s'en nourrir. Mais les pêcheurs détruisent une prodigieuse quantité de ces petits poissons ; car ils se ras-

semblent quelquefois en si grand nombre dans les anes de ces petites rivières, pêle-mêle, avec les ables, les goujons, & beaucoup d'autres jeunes poissons, qu'on en voit quelquefois une multitude à la surface de l'eau ; les pêcheurs, sous prétexte de prendre des ables avec des saines épaisses ou des manches de filet, détruisent une immensité de jeunes poissons qui peuplraient la rivière.

673. LES observations de M. l'abbé Cotelle établissent donc, comme celles que j'ai rapportées en plusieurs endroits de cet ouvrage, & particulièrement dans le paragraphe de la pêche du faumon & des truites dans la Loire, depuis son embouchure jusqu'en Forez, 1°. que les faumons & les truites passent de la mer dans l'eau douce, pour y déposer leurs œufs : 2°. qu'il en résulte une multitude de petits faumons & de petites truites, qu'on appelle en plusieurs endroits *locans* : 3°. que ces petits poissons profitent des débordemens pour gagner les grandes rivières, & de-là passer à la mer : 4°. que mal-à-propos on prend une immensité de petits poissons, de très-peu de valeur, & entre lesquels il se trouve des faumons & des truites, pêle-mêle avec des ables, & quantité d'autres petits ou jeunes poissons, de toutes sortes d'espèces ; ce qui dépeuple les rivières : abus énorme, & contraire aux ordonnances, auquel il serait important de remédier.

EXPLICATION de la figure par laquelle est représentée la pêche du faumon au Pont-de-Cé, sur la Loire, à une lieue d'Angers.

674. D'APRÈS les mémoires qu'a bien voulu me procurer M. l'abbé Cotelle, doyen de Saint-Martin d'Angers, & secrétaire perpétuel de la société royale d'agriculture de cette même ville, j'ai donné un détail assez circonstancié de la façon de prendre le faumon dans cette partie de la Loire ; mais, en lui faisant mes remerciemens de la complaisance qu'il avait eu de répondre aussi obligeamment à mes questions, je lui fis observer qu'on aurait de la peine, sur une simple description, à prendre une juste idée de la disposition du carreau qu'on emploie pour faire cette pêche. Le zèle de M. l'abbé Cotelle pour le progrès des connaissances utiles, l'a engagé à se transporter sur les lieux avec M. Drouerd, bon dessinateur, qui a fait le dessin qu'on voit gravé sur la *pl. X, fig. 19*, au moyen duquel la manœuvre de cette pêche devient très-sensible. A A représente quelques arches du Pont-de-Cé, vues du côté d'aval ou du bas de la rivière : B B sont les arriere-becs de ce pont. L'eau coule avec rapidité par les arches ; mais elle est assez tranquille

& presque stagnante , derriere les arches & les arriere - becs B ; au contraire l'eau qui passe par les arches qui sont près l'une de l'autre , venant à se rencontrer , forme des remoux & des tournoiemens d'eau en QQ ; or , les faumons qui se plaisent , comme nous l'avons dit , à remonter les courans rapides , semblent néanmoins chercher de tems en tems à se reposer dans des endroits où l'eau est tranquille , & pour cette raison ils quittent le grand courant pour se porter aux endroits *bb* , où l'eau coule doucement & uniformément.

675. LES pêcheurs , connaissant cette inclination des faumons , s'établissent pour pêcher entre les tournoiemens d'eau , derriere les arriere - becs en *bb* ; pour cela ils construisent du côté d'aval un échafaud de charpente CC , qui est en quelque façon un prolongement de l'arriere-bec B.

676. CET échafaud est formé par quatre forts pilots D , battus dans le fond de la riviere , & qui s'élevent de trente pieds au-dessus de la surface de l'eau : le haut de ces pilots est assujetti par des traversines , qui ont quinze pieds de longueur , & des longrines , longues de vingt-quatre pieds , sur lesquelles on met des perches en travers , dont la position est indiquée par des lignes ponctuées *ff*. Ces perches traversantes sont destinées à soutenir les planches C du dessus de l'échafaud qui s'avance dans la riviere , dans la même direction que l'arriere-bec B du pont. Les deux derniers pilots D , D qui sont au bout de l'échafaud , du côté du bas de la riviere , à vingt-quatre pieds de l'arriere-bec B , sont destinés à soutenir un fascinage E E formé par des fagots , quelques pieux qui ne s'élevent qu'à la surface de l'eau & des traverses qui s'appuient sur le bas des pilots D , D.

677. QUAND l'eau augmente , on ajoute des fagots , pour que le fascinage soit toujours un peu au-dessus de la surface de l'eau. Ce fascinage diminue la vitesse du courant dans la partie de la riviere , au-dessous de l'échafaud , & les faumons qui cherchent à sortir des motures ou tourbillons Q , gagnent l'eau tranquille , qui est en *bb* vis-à-vis le fascinage , & c'est - là que les pêcheurs établissent leur carreau , comme nous allons l'expliquer.

678. ON voit en FF un bateau , qu'ils appellent *thoue* : il a trente pieds de long , sur sept de largeur : on l'amarre aux pilots D , D , par les cordages II qui l'assujettissent parallelement au fascinage E E , le côté en travers au courant. HH est une échelle , dont le pied est sur le fascinage : elle sert à descendre du haut de l'échafaud dans le bateau.

679. N est un levier de quarante pieds de longueur , qui a son point d'appui en *i* , sur le bord du bateau : au gros bout K qui est en dehors est attaché le carret M M , comme nous l'expliquerons dans un instant , & au petit bout *k* est attaché un cordage , amarré par le bout d'en-bas

à un pieu du fascinage; ce cordage sert à tenir le filet en respect quand il est à l'eau, pour qu'il ne fasse pas la bascule, & pour empêcher que les tourbillons Q l'entraînent & le fassent passer sous le bateau, comme cela arrive quelquefois quand le cordage vient à rompre. Les bords du filet MM qui a vingt pieds de côté, sont attachés à quatre perches gggg, qui forment comme un châssis; & sous le gros bout du levier N sont attachées trois perches courbes III, dont un bout entre dans un trou qui est au gros bout K du levier N, & l'autre est attaché aux angles du châssis en g.

680. LL sont deux cordes, dont un bout est attaché aux deux angles gg du carrelet, & l'autre aux extrémités du bateau, pour que le filet ne se porte point trop ni du côté de la droite ni du côté de la gauche.

681. OO est le filet du carrelet qui est tendu sur son châssis; ses mailles sont assez larges pour qu'il oppose moins de résistance au courant: aux autres carrelets le filet pend au-dessous des perches courbes; ici le gros bout K du levier N, ainsi que les perches courbes, sont au-dessous du filet; trois angles g, g, g, répondent au bout des perches courbes, & le quatrième angle g est attaché environ au tiers de la longueur du levier N. Ce levier sert à plonger le filet dans l'eau, comme on le voit dans la figure.

682. PP est une ligne assez déliée, que les pêcheurs appellent sonnette; on l'attache par un bout au côté du filet, qui, comme nous l'avons dit, recouvre le gros bout du levier & les petites perches courbes; le pêcheur conserve l'autre bout de la sonnette: lorsque le filet est hors de l'eau, & que le levier est horizontal, il tire par secousses la sonnette pour faire sortir le poisson des angles, où quelquefois il se retire: quand on a ôté le poisson qui s'est arrêté dans le filet, on le replonge dans l'eau, ce qui se répète tout les quarts-d'heure.

683. T, sont des saumons qui sortent des tournoiemens d'eau Q pour passer en b, où l'eau est tranquille; & c'est en cet endroit qu'étant rencontrés par le filet, ils sont pris. R R sont des fleches qui indiquent la direction du courant. Cette pêche se fait plus communément de nuit que de jour.

A D D I T I O N S.

684. COMME le savant & laborieux académicien à qui l'on doit cet intéressant traité, parle dans quelques endroits de son ouvrage des principaux poissons qui se pêchent dans le lac de Geneve, & qu'il passe sous silence ceux que fournissent les autres lacs dont on sait que la Suisse abonde, pour n'avoir pu, sans doute se procurer des mémoires à cet égard, j'ai cru

devoir d'autant plus y suppléer que d'un côté quelques-unes des pêches qui s'y font, sont assez curieuses, & peuvent par conséquent influer sur les progrès de l'art, & que d'un autre côté plusieurs especes de poissons qu'on y prend, deviennent, étant salés, un objet de commerce avec l'étranger. Je me bornerai cependant à n'envisager que sous un point de vue général cette matiere, dont les détails me conduiraient trop loin, & je m'attacherai d'abord au lac qui porte le nom de Neuchatel, comme m'étant mieux connu que les autres.

I. *Pêche du lac de Neuchatel.*

685. Ce lac fournit aux peuples qui habitent ses bords plusieurs especes de poissons, dont les plus estimés sont l'ombre-chevalier, la truite, le brochet, la lotte, la perche, la carpe & l'anguille. La pêche peut s'en faire en tout tems, & l'on y emploie divers moyens. La plus abondante est celle qui a lieu dans la saison du frai, lorsque les poissons se rassemblent dans certains endroits connus pour cette opération importante, à la suite de laquelle ils effluent, comme on le fait, une espece de maladie. L'ombre-chevalier fraie dans le profond, & dépose ses œufs sur la mousse qui s'attache aux rochers; cela arrive communément au mois de juin. L'un de ces rochers placé à une grande distance des bords de tous côtés, s'élève assez haut pour que sa cime ne soit surpassée que de quelques pieds par la surface de l'eau. Les pêcheurs ayant une fois fait cette découverte, s'orientent pour être assurés qu'ils se trouvent perpendiculairement au-dessus, jettent alors leurs filets, & ne manquent pas de faire une pêche abondante. La truite fraie dans le courant des rivières qui ont leur embouchure dans le lac, & qu'elle remonte aux environs de la Saint-Martin. Le brochet choisit les lieux marécageux, & fraie ordinairement en février; la perche en fait de même sur la fin d'avril & pendant le mois de mai; elle préfère les tufs qui bordent une partie du rivage.

686. Tous ces poissons se pêchent aux filets qui sont lestés avec des plombs arrêtés de distance en distance à de petites cordes de crin, que l'on joint à la dernière maille du filet, & soutenus dans leur partie supérieure par de petits morceaux d'écorce de peuplier, pour qu'ils conservent exactement la direction perpendiculaire, & puissent arrêter tout poisson dans son passage. On peut placer ces filets dans toute l'étendue du lac, en leur donnant plus ou moins de largeur, choisissant les lieux où l'on fait que chaque espece aime à se rassembler, & préférant toujours le tems du frai.

687. La pêche à l'hameçon se fait principalement en été. On prend de cette maniere des lottes pendant toute l'année dans le profond du lac, ex-

cepté depuis la mi-février jusqu'en juillet, qu'elle a lieu à vingt pieds du rivage, & est très-abondante. Ce poisson est qualifié par les pêcheurs du nom de *loup du lac*, parce qu'il quitte peu les bords quand les autres fraient, & qu'il mange les œufs que les femelles ont déposés, ce qui fait périr en partie la génération suivante.

688. LA perche se prend au mois de mai; on place les hameçons au bout de plusieurs ficelles attachées à une petite corde, & distantes l'une de l'autre de 10 à 12 pieds, & chaque hameçon amène un poisson pour l'ordinaire. La perche est extrêmement vorace, elle mange non-seulement les autres poissons, mais encore ceux de son espece.

689. ON pêche les brochets à l'hameçon pendant les mois de février & de mars; chaque hameçon est double, ou a deux crochets. On les attache fortement à une petite corde, à la distance de quinze pieds les uns des autres; chaque corde en porte 60 à 70. Elles forment toutes une grande enceinte en demi-cercle, dont les deux extrémités sont arrêtées & fixées par de grosses pierres qui empêchent que les vents & les courants ne les dérangent. La moitié du nombre de ces hameçons est assujettie au fond par de petites pierres, qui pendent à des ficelles de dix pieds de long, & l'autre moitié est soutenue au haut de l'eau par des morceaux d'écorce de peupliers ou de liege. On prend souvent de cette maniere des brochets qui pèsent vingt à trente livres. Mais l'une des pêches les plus simples & les plus amusantes que l'on fasse de cette espece de poissons, est celle que je vais décrire en peu de mots, & qui se pratique pendant les mois de juin, juillet & août à 40 ou 50 pieds de profondeur. On prend des osiers & on les partage en poignées que les pêcheurs nomment *torchons*; on attache à chacun d'eux un bout de bon fil retors, long de 80 à 90 pieds, dont on l'enveloppe, & à l'extrémité duquel est un hameçon ayant pour amorce un petit poisson piqué par le dos. On lâche de ce fil jusqu'à ce que l'amorce soit à 8 pieds de distance du fond; on arrête alors le fil, & on abandonne le paquet d'osier. On en place ainsi 20 ou 30 un peu éloignés les uns des autres le long du rivage, sur lequel le pêcheur se retire, & d'où il a l'œil ouvert sur ses torchons. Dès que le brochet apperçoit l'amorce, il s'élance de loin, & la saisit avec vivacité; alors le fil se déroule du torchon, dont le mouvement & le déplacement annonce au pêcheur que le poisson est pris, & il ne tarde pas à s'en emparer. On a observé que le tems le plus favorable pour cette pêche est le matin de neuf heures jusqu'à onze, & l'après midi de trois heures jusqu'à six.

690. LA pêche de la carpe se fait le long des bords dans la saison où ce poisson s'y rend pour frayer. Il s'en rassemble alors un si grand nombre, que les pêcheurs les apperçoivent de loin au gonflement de l'eau qui paraît

noire. On entoure cette espece de banc de plusieurs rangs de filets qui forment comme tout autant de parois : la carpe est ainsi arrêtée ; mais elle ne s'y prend pas , & on la pique avec la fouane. On se sert aussi quelquefois de cet instrument pour prendre des brochets dans les marais. Cette dernière pêche se fait pendant la nuit , & on les attire par le moyen de plusieurs bouchons de paille posés sur de petites planches de distance en distance , & qu'on allume successivement.

691. ON pêche l'anguille pendant l'été à 20 pieds du rivage , & si l'on choisit une nuit orageuse , on peut être assuré d'en prendre abondamment. Les pêcheurs emploient les hameçons , & y mettent pour amorce des goujeons , petit poisson très-délicat , & dont les autres sont extrêmement friands. On l'arrête à l'hameçon par la mâchoire inférieure. On a remarqué que la lotte & l'anguille sont les seules qui mangent le poisson mort , encore le préfèrent-elles lorsqu'il est vivant , comme il doit l'être si l'on veut s'en servir avec plus de succès pour amorcer les autres especes. Cette dernière observation me paraît assez importante. Ne pourrait-on point en faire l'utile application à d'autres poissons qu'à ceux des lacs de Suisse , & à des pêches d'une toute autre conséquence ? Je n'ai pas vu que notre auteur ait parlé de la distinction entre les amorces vivantes & les mortes dans la partie de son travail qui traite de la pêche aux hameçons.

692. POUR ce qui concerne la truite, poisson très-abondant dans le lac de Neuchatel , outre qu'on en prend beaucoup dans le lac en toutes saisons & sur-tout pendant les mois de mai & de juin , la principale pêche s'en fait en novembre dans la riviere de Reuse qui y a son embouchure. Lorsqu'on a lieu de croire que la plus grande partie des truites est remontée pour frayer , on leur barre le retour au lac par le moyen d'un rateau ou grillage , dont on garnit la riviere dans toute sa largeur , & qui va jusqu'au fond ; ce rateau est surmonté d'un pont de bois , sur lequel se placent plusieurs pêcheurs armés de leurs fouanes , tandis que d'autres battent l'eau de la riviere dans la partie supérieure & en descendant , afin d'obliger les truites à s'approcher du rateau , où ceux qui les y attendent , les dardent avec une adresse singuliere. On sale beaucoup de ces truites dans de petits barrils , & l'on en fait commerce dans les pays voisins.

693. OUTRE les poissons que fournit ce même lac , on doit remarquer celui qui porte le nom de *palée*. Si on ne le considérait que dans ses traits de ressemblance avec la truite ou le saumon , on ne croirait pas pouvoir se dispenser de le ranger dans la même famille , puisque la palée est pourvue du même nombre d'ailerons & de nageoires placées également , & qu'elle a sur-tout cet appendice charnu qui , suivant le sentiment des ichthyologistes , en forme le caractere distinctif. D'où l'on peut conclure en passant ,

que ces traits même réunis ne fussent pas pour discerner cette famille des autres , & que ce n'est pas une entreprise aisée que de classer les œuvres de la nature ; car la palée diffère essentiellement de la truite , 1°. en ce qu'elle ne grossit jamais au-delà du poids de 2 à 3 livres , 2°. qu'elle est plus plate , 3°. que sa bouche est beaucoup moins grande & n'est que comme une petite fente , 4°. qu'elle ne se nourrit que de vers & d'insectes , tandis que la truite mange les autres poissons ; 5°. enfin , que celle-ci s'approche en tout tems des bords , mais que l'autre n'y paraît qu'à la Saint-Martin , saison de frayer , dans laquelle il s'en fait une pêche très-abondante. On prend aussi beaucoup de palées en avril & plus avant dans le lac ; ce poisson n'habite point le fond , mais se tient constamment au haut de l'eau pour saisir un insecte qui voltige sur la surface , qui s'appelle aussi *palée* , & dont elle a pris son nom.

694. MAIS je crois ne pouvoir me dispenser de faire mention encore d'un poisson fort extraordinaire que l'on prend quelquefois dans le lac de Neuchatel , & plus souvent dans celui de Morat. Son vrai nom est inconnu , les pêcheurs l'appellent le *salut*. On en pêche qui pèsent jusqu'à 120 livres. Sa figure ressemble au premier coup-d'œil à celle de la lotte : il n'a , comme elle , qu'une seule arête. Sa peau est noirâtre , gluante & sans écailles. Il a la tête d'une grosseur monstrueuse en comparaison du reste du corps , l'œil vif , la gueule très-fendue , & le museau plat. Sur ce museau s'élèvent quatre especes de petites cornes , dont deux sont plus grandes que les autres , & qui s'allongent à mesure que le poisson augmente en volume. Il a deux grandes nageoires auprès des ouies & deux plus petites sur les côtés. Sa principale force consiste dans le mouvement de sa queue , dont l'aileron est grand & fort. Il faut qu'il soit indigène dans ces lacs , & qu'il y fraie , puisqu'on en prend qui ne sont que de la longueur du doigt. La pêche s'en fait à l'hameçon amorcé de quelqu'appât , & à l'aide d'un torchon ou paquet de jonc , dont j'ai parlé ailleurs. Dès qu'il a mordu , & qu'il se sent pris , il se couche au fond de l'eau , & les pêcheurs ont besoin , sur-tout s'il est d'une certaine grosseur , de beaucoup de force , d'adresse & de patience , pour le faire parvenir jusqu'à leur bateau. On en prend aussi quelquefois avec un grand filet ; mais on risque de le voir mis en pièces par ce poisson. Lorsqu'il n'excede pas le poids de dix à quinze livres , c'est un fort bon manger ; mais plus gros , sa chair est dure & coriace.

695. COMME il est utile & agréable de savoir conserver vivant le poisson après qu'on l'a pris , je placerai parmi mes additions la manière dont on construit dans quelques endroits de la Suisse les réservoirs destinés à cet usage , & les précautions que l'on prend pour qu'il puisse y vivre commodément.

696. 1°. Si le réservoir est construit en pierre , il convient de doubler

son intérieur de bois , parce que sans cela le poisson que l'on y garde , s'use le museau & le ventre en se frottant contre la pierre.

697. 2°. SI cette doublure se fait en sapin , comme cette espece de bois contient toujours beaucoup de résine qui fait périr le poisson , il faut , avant que de placer le réservoir , y allumer un petit feu qui la consume & que l'on remue toujours , pour qu'il n'endommage ni le fond ni les parois.

698. 3°. OUTRE la couverture particuliere du réservoir , il faut placer un petit toit au-dessus. Cette précaution est nécessaire pour conserver le poisson.

699. 4°. ON doit établir , autant qu'on le peut , un réservoir auprès des eaux courantes , en observant cependant que l'eau de neige est contraire à plusieurs especes de poissons.

700. 5°. ENFIN on aura soin de tenir à l'ordinaire dans son réservoir une anguille ou quelques lottes. Ces poissons se promènent au fond du réservoir & en détachent continuellement la vase , qui sans cela y croupirait & rendrait l'eau mal-propre ; cette vase s'écoule alors & sort du réservoir avec l'eau.

II. *Pêche du lac de Bienne.*

701. J'AJOUTERAI à ce que je viens d'exposer touchant le lac de Neuchâtel & la pêche qui s'y fait , quelques notes relatives à celui de Bienne avec lequel il communique par le moyen de la riviere de Thielle. Ce second lac , beaucoup moins grand que le premier , est également riche en poissons. Il produit des truites petites & grosses , même du poids de vingt livres & au-delà ; le brochet , la perche , la lotte , l'ombre , l'ombre-chevalier , la palée , la carpe , l'anguille s'y trouvent aussi , & tous ces poissons ont un goût exquis. Il en est aussi plusieurs especes de moindre qualité , & d'autres petits qui servent principalement d'amorces.

702. LA truite fraie depuis le mois d'octobre jusqu'en décembre. Il en entre alors un grand nombre dans la riviere de la Suze , qui a son embouchure dans le lac. Elles la remontent fort loin : on en a vu sauter par-dessus des écluses de 8 à 10 pieds de haut. Le mâle & la femelle y viennent indistinctement. Celles-ci cherchent l'eau fraîche pour y déposer leurs œufs , & repassent ensuite dans le lac. Ces œufs y rentrent aussi en plus grande partie , & le repeuplent de truites. Les pêcheurs les prennent avec la fouane ou avec diverses sortes de filets ; & comme on les envisage sur le pied de poissons de passage , il est permis de les pêcher en tout tems dans le lac ; mais il y a des réglemens par rapport à la riviere & à la pêche qui s'y fait. On voit très-souvent de grosses truites blessées d'un coup de

dent du brochet, ou par quelqu'autre accident, remonter la Suze & s'y guérir uniquement par le moyen de l'eau fraîche. L'homme ne pourrait-il pas tirer avantage de cette observation lorsqu'il se trouve dans le même cas ? Nous avons dit ailleurs que les nuits d'orages sont celles où la pêche se fait avec le plus de succès, parce qu'alors le poisson quitte le fond & s'approche de la surface de l'eau. Le brochet fraie depuis février jusqu'en avril ; la perche en avril & mai : c'est alors qu'on en pêche le plus. Le premier est l'ennemi général de toutes les autres especes de poissons ; la seconde à son tour en est le destructeur, mais heureusement l'un & l'autre se livrent une guerre perpétuelle. Le brochet poursuit la perche. Celle-ci, plus agile, se sauve par sa vitesse, & le mene fort loin. Il se fatigue à la longue, & alors la perche se plaçant directement sous son ennemi, s'élance contre son ventre, le blesse avec les pointes dont son dos est garni, & le met par-là hors d'état de continuer la poursuite. De là vient que l'on trouve souvent sur le rivage des brochets morts & tous blessés dans cette partie de leur corps.

III. *Pêche dans la Reuse.*

703. LA riviere de Reuse dont je viens de parler, peut se diviser en deux parties, la supérieure & l'inférieure, séparées l'une de l'autre par des rochers d'une hauteur très-considérable, & qui traversent son lit en entier. La première qui arrose le Val-de-Travers dans toute sa longueur, n'a que deux especes de poissons, des *truites* & des *voirons*, dont les truites se nourrissent, & qui ressemblent pour la figure & la grosseur à ceux qu'on nomme *ables* ailleurs. Il n'y en a pas d'autres non plus dans les ruisseaux qui s'y jettent le long de ce vallon. Ces truites sont saumonées & très-déliçables, leur grosseur ordinaire est de 9 à 16 onces ; on en prend, mais rarement de 4 à 6 livres : plus on remonte vers la source de la riviere, & moins on en trouve d'une certaine taille, sans doute parce que l'eau y est moins profonde, mais aussi leur qualité augmente à proportion. On a tout lieu d'être persuadé qu'elles fraient dans le vallon même, puisqu'on en pêche de très-petites & d'autres qui ont des œufs. Il y a une partie du cours de la riviere où il est défendu de pêcher pendant l'année entière, parce qu'on regarde ce quartier-là comme le réservoir général, où le poisson est censé sous la protection particulière du prince ; & de plus toute espece de pêche est interdite dans la riviere, depuis la S. Martin jusqu'à Noël, parce que c'est alors la saison du frai. Dans les tems où elle est permise, on prend les truites principalement à la ligne, en amorçant les haims avec la mouche artificielle, le ver de terre & les petits voirons. Les jours les plus favorables pour cette pêche, sont ceux où il fait un peu de vent & où le ciel est couvert de nuages.

704. MAIS il se présente ici une question intéressante, & sur laquelle les sentimens varient. On demande : comment la partie supérieure de la rivière dont il s'agit a-t-elle pu se peupler ainsi de truites ? Est-ce une émigration de celles du lac, qui, comme je l'ai dit, entrent en automne dans la partie inférieure, ou ces truites sont-elles indigènes, ou enfin y ont-elles été apportées à dessein par quelque habitant du Val-de-Travers ? La première supposition semble ne pouvoir être admise, si l'on considère qu'il se trouve en remontant la rivière, des cataractes de plus de 40 pieds de haut, que les truites n'ont jamais pu franchir : je crois cependant que c'est la plus vraisemblable de toutes. On fait que les rivières de Suisse, comme celles de tous les pays montagneux, sont des torrens. Le lit de la Reuze n'était pas jadis aussi abrupte que nous le voyons aujourd'hui ; il s'est ainsi creusé pendant une longue suite de siècles, & les truites ont pu, avant que les eaux aient causé ce changement, remonter sans peine jusqu'au Val-de-Travers, & s'y fixer, invitées par la fraîcheur de l'eau, & le peu de rapidité du cours de la rivière dans ce vallon, où elle se trouve bordée de prairies abondantes en insectes dont ces poissons se nourrissent. Cette conjecture se confirme par l'examen des angles faillans & rentrans qui se voient dans cette partie du cours de la rivière. D'ailleurs, comment les *voirons* ont-ils passé jusques là ? Il n'y a pas d'apparence qu'on y en ait porté aussi ; mais une circonstance singulière est le défaut de toute autre espèce de poisson dans cette partie de la Reuze, & qui fait que les truites n'ont à y redouter que leur propre voracité, qui trouve largement à s'exercer tant sur leur propre espèce, que sur celle qui paraît destinée à leur servir de nourriture, & l'industrie des pêcheurs. Si l'on m'objecte les différences que l'on observe entre les truites du Val-de-Travers & celles du lac, les premières n'ayant point d'écaillés, étant parsemées de taches rouges & jaunes, & leurs mâles n'ayant pas la mâchoire inférieure terminée en crochet comme ceux des truites du lac ; je répondrai avec M. Duhamel, que ces différences ne caractérisent point une autre espèce, mais qu'elles procèdent uniquement de celle des eaux plus ou moins vives dans les diverses parties de la rivière : aussi observe-t-on que les truites que l'on prend dans la *Noiraigue*, petite rivière ainsi nommée à cause de la noirceur singulière de ses eaux, & qui se réunit à la Reuze près du village de ce nom, ont la chair beaucoup plus ferme que celles de la Reuze même. Mais comme le principal objet du traité qui nous occupe, est la pêche, je crois devoir ne rien omettre de tout ce qui me paraîtra pouvoir contribuer cet art aussi utile qu'agréable, & c'est dans cette vue que j'ajouterai quelques détails sur la manière dont on l'exerce dans le Val-de-Travers.

705. LA pêche s'y fait de trois manières, à la ligne, à la truble, & à la fouane ou trident. La première se fait, comme je l'ai dit, à la mouche arti-
ficielle

ficielle. On en a qui sont ingénieusement travaillées, & n'en valent pas mieux. A la vérité, lorsque la saison & le tems sont favorables, quelque figure qu'ait une mouche factice, la truite y faute avidement. La seule chose à observer, c'est qu'il faut que la mouche ait ses poils assez longs pour couvrir l'hameçon en entier, sans cependant s'étendre trop au-delà, parce que dans ce dernier cas, si le poisson ne s'élance pas avec beaucoup d'ardeur, il ne fait la mouche que du bout des dents, & ne s'accroche pas. Les meilleures & les plus utiles sont celles que l'on fait avec des plumes de perdrix, qui étant sur la surface de l'eau, prennent la figure d'une belle mouche grise avec le corps noir. Les Anglais ont fourni les modèles de plusieurs appâts de cette espèce; mais ils ne valent pas, pour l'usage, celui dont je viens de parler. Il est essentiel, pour le succès de cette pêche, que les lignes soient longues, flexibles & assez légères pour pouvoir être jetées d'une main. Le fil ou crin, travaillé sans nœuds, est ce qu'on a de mieux. Il convient que ce fil ait deux fois la longueur de la ligne ou perche, quoiqu'on ne l'emploie pas tout entier, excepté lorsqu'on est sur un bord élevé ou sur un pont. On peut, au moyen d'un tourniquet, raccourcir ce fil & lui donner la longueur convenable, laquelle est ordinairement une fois & demie celle de la ligne.

706. UNE autre pêche à la ligne se fait en choisissant le *voiron* pour appât. Mais il faut une ligne plus forte, qui cependant ne soit flexible qu'à son extrémité. On prend ainsi de plus gros poissons qu'avec la mouche. Alors le fil n'a que les deux tiers de la longueur de la ligne. On attache au bout de douze crins cordés deux hameçons à deux pouces de distance l'un de l'autre; l'inférieur doit être plus gros que le supérieur. On passe le premier depuis l'oreille du *voiron*, le long de l'arête, jusqu'à la queue, par où l'on fait sortir toute la partie courbée de l'hameçon. Celui du haut prend le *voiron* par les yeux. Il faut les espacer de manière que les appâts puissent être toujours perpendiculaires. Cette pêche est la plus abondante de toutes quand la saison est bonne. On pêche ainsi dans les grandes eaux après que la fonte des neiges est finie, jusqu'au tems où les gelées d'automne dépouillent les saules de leurs feuilles; alors les truites prenant ces feuilles pour des *voirons* & se voyant trompées, ne mordent plus.

707. ENFIN, une troisième manière de pêcher à la ligne, mais qui est la plus stérile & la plus ennuyeuse, est celle où l'on couvre l'hameçon d'un ver de terre. On la pratique principalement lorsque la rivière est grosse & que les eaux sont troubles. Mais on ne met dans ce cas-là qu'un gros hameçon à la ligne. Les vers à tête noire sont les meilleurs. Près de l'hameçon on charge le fil d'un morceau de plomb pour qu'il aille au fond. On choisit

de préférence ceux qui sont couverts de vase ou de sable, & où la rivière a peu de cours.

708. LA pêche à la truble se fait dans les basses eaux. Un pêcheur la place au-dessous d'une grosse pierre, d'un vieux faule, ou dans quelqu'endroit où l'on peut supposer que les truites ont accoutumé de se retirer. Dans le même tems un autre pêcheur, armé d'une longue perche, fouille tout ce qui est à portée de la truble pour en chasser le poisson. Mais il faut que celui qui tient la truble la leve promptement dès qu'il y est entré quelques truites, afin de les faire tomber dans un sac pratiqué au fond, d'où elles ne peuvent plus sortir.

709. ON emploie la fouane ou le trident en hiver, après Noël, lorsque le tems de la défense est passé. Les pêcheurs piquent les truites pleines d'œufs, qu'elles n'ont pas encore jetés & tandis qu'elles sont dans leurs fosses. Il est clair que cette pêche ne peut qu'être destructive : heureusement elle dure peu de tems.

710. ON pourrait encore pratiquer dans la rivière des nasses d'osier, & placer dans les endroits où le fond est sable & gravier, des lignettes de crin ayant les hameçons amorcés de vers.

711. ON trouve dans le Val-de-Travers, comme par-tout ailleurs, des pêcheurs qui, ne respectant aucune règle, pêchent en toute saison. Ils emploient la truble ou la fouane, mais le plus souvent la main seule leur suffit. De nuit comme de jour, ils se mettent dans l'eau, & vont chercher la truite sous les mottes de terre, ou sous les grosses pierres, dans les herbes, par-tout où la rivière a rongé les terres voisines ; & dès qu'ils peuvent lui passer la main sous le ventre, elle est prise. Leur adresse est telle à cet égard, que quelquefois ils prennent une quantité très-considérable de poissons en assez peu de tems. Mais on a remarqué que le poisson pris de cette manière ne se conserve pas en vie, & qu'il faut le tuer sur-le-champ. On sent que cette pêche irrégulière ne peut que nuire à la propagation. Les truites avaient autrefois un ennemi redoutable dans les loutres, qui habitaient le long de la rivière. On s'assurait du dégât qu'elles faisaient, par la quantité de têtes qu'on trouvait sur les bords ; mais elles ont été presque entièrement détruites, & l'on n'en voit plus que rarement.

712. JE finirai ces détails par quelques observations générales sur les truites dont il est question. On convient qu'elles sont de la meilleure espèce. Leurs écailles sont si fines qu'on les regarde comme n'en ayant point, & l'on ne saurait les enlever sans endommager la peau qui est très-délicate. Leurs taches sont d'un rouge éblouissant, & elles ont entre la nageoire du dos & la queue l'appendice charnu qui, suivant M. Duhamel du Monceau, caractérise cette famille de poissons. Le fond de la rivière facilite le frai, c'est par-tout un très-beau gravier,

où elles creusent aisément de petites fosses pour y déposer leurs œufs. Il est presque impossible d'estimer le tems que ce poisson met à son accroissement. On ne peut plus, après la seconde année, en déterminer l'âge par la grosseur. Les expériences que l'on a faites à cet égard n'ont rien appris, parce qu'il faudrait, pour que l'on pût s'y fier, faire frayer une femelle dans quelque étang, l'en retirer & y laisser les œufs lorsqu'ils auraient été fécondés. Mais peut-on être assuré qu'étant éclos, cet étang produisit la nourriture nécessaire pour de petites truites ? Ce serait un pur effet du hasard, & l'on ne pourrait en tirer aucune conséquence générale. On voit dans les mois de juin, juillet & août, pêle-mêle avec les *voirons*, un grand nombre de petites truites qui se distinguent par leur agilité, leurs belles taches rouges & leur appendice charnu. Suivant les observations des vieux pêcheurs, elles prennent un accroissement très-considérable depuis le commencement de mai jusqu'au solstice d'été.

713. LA voracité de cette espèce de poisson est extrême. On se rappelle d'avoir pêché une truite du poids de trois livres, qui en avait dans le corps une de trois quarts de livre tout récemment avalée. Le corps d'une autre qui pesait deux livres, en contenait une de demi-livre, dont la peau était déjà digérée ; & quoiqu'elle eût fait un repas de cette force, elle fut prise à une ligne qui avait un voron pour amorce.

714. L'EXTRÊME délicatesse de ces truites fait qu'elles perdent beaucoup par le transport. On en a conservé dans des réservoirs pendant six mois, sans leur donner aucune nourriture ; mais au bout de ce tems-là elles maigrissent beaucoup, leur corps diminue tandis que la tête conserve la même grosseur, ce qui les rend difformes. On pourra les garder pendant trois mois, sans qu'elles éprouvent une diminution sensible.

715. APRÈS avoir expliqué les différentes manières dont se fait la pêche de la truite dans le Val-de-Travers, il ne sera pas inutile de parler des lignes qu'on emploie à cet usage, d'autant plus que j'aurai à présenter à mes lecteurs une méthode de les construire, également simple & ingénieuse, qui réunit plusieurs avantages, & qu'on ne connaît pas ailleurs. On se rappellera d'avoir vu dans la première partie, section première, de ce traité, page 85, que M. Duhamel donne la préférence aux lignes de soie sur celles de crin, principalement parce que ces dernières ne pouvant être d'un seul crin dans toute leur longueur, on est obligé d'en joindre plusieurs bout à bout, en y faisant des nœuds ; construction incommode & sujette à divers inconvéniens : or les pêcheurs du Val-de-Travers, qui communément n'en emploient pas d'autres, ont trouvé le moyen de leur donner telle longueur qu'ils veulent, sans qu'elles aient de nœuds. Pour cet effet, après avoir déterminé le nombre de crins dont ils jugent à propos que leur ligne soit composée, & qui est or-

dinairement celui de douze, ils les nouent fortement par un bout, qu'ils accrochent à un clou, les divisent en trois portions de quatre crins chacune, passent chaque division dans un tuyau de plume à écrire ouvert par les deux bouts, ferment le bout supérieur d'un petit morceau de bois qui y entre juste & assujettit les brins que le tuyau contient. Ces préparatifs faits, ils commencent à tresser leur ligne, en se servant de ces plumes comme de fuseaux, & forment ainsi une espece de cordonnet de la plus grande force. Lorsqu'ils s'apperçoivent qu'un des brins est prêt à manquer dans l'un des tuyaux, ils en ôtent le bouchon avec une broche de fer, passent dans le tuyau un nouveau brin qu'ils ne laissent border supérieurement que d'un pouce, remettent le bouchon en place, & continuent de travailler. S'ils voient que plus de deux brins soient prêts à manquer à la fois, ils en cassent l'excédent pour les remplacer plus tôt, & ils s'en assurent en examinant les bouts qui sortent de chaque plume. Il est nécessaire que les bouchons soient, non d'un bois dur, mais de quelque bois tendre, tel que le saule ou le tilleul, ce qui fait que les crins sont moins sujets à casser, à mesure que l'on tire les tuyaux pour tordre & corder. Il faut encore avoir attention de ne pas trop tordre, parce que la ligne perdrait de sa force, quoiqu'elle parût plus belle extérieurement. Comme le crin noir est beaucoup plus commun que le blanc, les pêcheurs n'emploient ce dernier que dans la longueur des deux aunes qui aboutissent à l'hameçon. Au reste, ce travail se fait avec tant de vitesse, qu'une femme en tord aisément jusqu'à dix aunes dans un jour.

716. C'EST ainsi que ces pêcheurs ont réussi à se procurer des lignes peu dispendieuses & d'un excellent usage. Je suis persuadé que, si M. Duhamel eût connu l'industrie que je viens de décrire, il serait convenu de la supériorité des lignes de crin sur celles de soie, principalement dans les eaux courantes, où l'on prend pour appât une mouche factice, ou un petit poisson. En effet, lorsque la ligne de soie se mouille & se sèche, elle se tord & se détord : c'est un mouvement continuel, que l'agitation de l'eau aide encore ; de manière que, comme l'appât tourne toujours, le poisson ne distingue pas assez & ne mord point. De plus, la soie n'a aucune élasticité, elle se lâche ou se resserre mollement ; au lieu qu'une ligne de crin, tordue convenablement & bien filée, a de la roideur ; le mouvement de l'eau l'agite, & la tient dans une position qui imite le mouvement de la mouche ou du petit poisson, lorsque l'une & l'autre se trouvent à la superficie de l'eau. A mesure que le poisson saisit l'appât, une légère secousse donnée à propos par le pêcheur, fait que l'hameçon croche, & le poisson est pris. Une ligne de soie ne remplira pas aussi bien les intentions du pêcheur ; car souvent un poisson ouvre la bouche, saisit l'appât, & cependant ne s'accroche pas, parce que le pêcheur n'y a pas aidé dans le moment. Voici d'autres inconvénients

encore de cette espece de ligne, & que l'expérience a fait découvrir. Il faut nécessairement y faire au moins un nœud pour ajuster l'hameçon & l'appât; ce nœud conserve une certaine humidité qui pourrit le fil en très-peu de tems. La soie est fort sujette à s'emmêler : le moindre buisson, quelque herbe un peu forte, une saleté même que la rivière entraîne, peuvent causer des désagrémens, & faire manquer le moment favorable pour la pêche. Ces sortes de lignes ne sont bonnes que pour les eaux dormantes, dans lesquelles on jette un appât, & où l'adresse du pêcheur devient inutile, parce qu'il ne voit pas le poisson lorsqu'il mord; ce qui ôte à cet exercice son principal agrément.

717. LES pêcheurs de qui je tiens ces détails intéressans, s'étaient procuré d'Angleterre, il y a quelques années, de la *mortal-pêche*, espece de fil nerveux, un peu plus gros qu'un crin, mais beaucoup plus fort, & qui se fait avec une membrane qu'on trouve dans le cocon du ver à soie. Chaque brin est de la longueur de douze à quinze pouces. Comme il est blanc, transparent, & conséquemment imperceptible dans l'eau, l'usage en est excellent, pour y attacher la mouche factice ou le petit poisson qui sert d'appât; mais il se pourrit en peu de tems, & est trop cher pour le commun des pêcheurs.

718. POUR ce qui est de la précaution de teindre les lignes, dont parle M. Duhamel dans l'endroit que j'ai cité, ces pêcheurs croient qu'elle peut servir dans les eaux dormantes qui paraissent vertes; mais ils la jugent inutile pour la pêche dans les rivières. Ceux qui veulent l'employer, prennent demi-once d'indigo pulvérisé, le font dissoudre dans une once d'huile de vitriol, jettent sur cette composition deux pintes d'eau froide, y mettent les brins de crins destinés à faire leurs lignes, & les y laissent pendant quelques heures, en les remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils aient pris la couleur que l'on desire, &c.

IV. *Pêche du saumon en Hollande.*

719. QUOIQUE l'auteur ait fait mention dans la seconde section, page 444, de la manière dont on pêche le saumon en Hollande, comme ce qu'il en dit n'est ni complet, ni suffisamment expliqué, j'ai cru devoir y suppléer par les détails que je me suis procurés du pays même sur cette matière.

720. IL y a trois différentes manières de pêcher le saumon en Hollande, dans le Rhin, la Meuse & le Leck. La première est avec un filet à grandes mailles de deux cents toises environ de longueur, sur cinq à six de haut vers son sac. Une des ailes étant, par le moyen d'une corde, fermement attachée au bord de la rivière, un bateau transporte l'autre aussi avant qu'elle peut s'étendre, en la faisant couler du bateau au fond de l'eau, & formant un

demi-cercle. Alors les pêcheurs, au moyen d'une longue corde, ramènent le filet sur le même bord, en le faisant tirer par un cheval & en se rapprochant du lieu où est attaché l'autre aile. Les saumons & autres grands poissons se prennent dans le sac du filet.

721. LA seconde méthode se pratique la nuit en se servant d'un filet double & trémaille, de cinq à six cents toises de long, sur deux de haut : l'un des bouts est attaché à un bois flottant sur l'eau, au bout duquel est une lanterne allumée. Les pêcheurs partant de là dans un bateau, font couler perpendiculairement au fond de l'eau le filet qui est pourvu de plombs à la corde du bas, & de lieges à celle du haut ; ce qui lui fait conserver cette direction. Les cinq à six cents toises de filets étant ainsi tendues en ligne droite au travers de la rivière, les pêcheurs descendent avec le reflux de la marée, l'autre bout étant attaché au bateau, d'où ils voient la direction qu'il prend par le moyen de la lanterne du bout opposé. Les saumons & autres poissons, qui vont toujours contre la marée, rencontrant le filet au fond de l'eau, leurs têtes s'embarrassent dans les mailles, & par les efforts qu'ils font, forment un sac par le moyen d'une grande maille derrière qui les retient. Un pêcheur de Rotterdam a eu le bonheur de prendre ainsi quatre-vingt-seize saumons d'un seul trait.

722. LA troisième, & la plus usitée, se fait en employant une espèce de filet en forme de tonnelle à longues ailes, tendue dans des bas-fonds, placée en différens sens, affermie au fond de l'eau par de forts piquets, & qui conduit les saumons, lorsqu'ils fraient sur des bancs de sable, dans le filet par une petite entrée, d'où ils ne peuvent plus ressortir.

V. Pêche du lac de Zurich.

723. ON a vu dans plusieurs endroits de ce traité divers articles cités par M. Duhamel des ordonnances publiées en France relativement aux pêches qui se font dans les ports de mer de ce royaume ; & c'est ce qui m'a fait penser qu'il ne serait rien moins qu'inutile de faire connaître avec quelle prudence & quelle attention cette partie intéressante de l'économie publique est administrée dans l'une des villes de la Suisse. On sait que Zurich est située sur la rivière de la Limat & près du lac de ce nom. Son hôtel-de-ville renferme deux grands tableaux, sur l'un desquels sont peints au naturel, tous les poissons du lac & de la rivière ; l'autre présente tous les réglemens relatifs à la pêche, de même que la mesure fixée tant pour la grandeur de la maille des filets permis, que pour la longueur de chaque espèce de poisson, au-dessous de laquelle il est défendu de les pêcher, le tems ou la pêche de chaque espèce de poisson est permise ou défendue, & la police qui doit

présider à la vente qui s'en fait dans le seul lieu destiné à cet usage. Ces réglemens entrent dans les plus grands détails, & aucune des précautions nécessaires n'y est omise. Je me bornerai à en rassembler ici les articles les plus importans.

724. IL est défendu à tous bourgeois ou habitans, quels qu'ils soient, d'employer sur le lac aucun filet, de quelque espece que ce soit, qui ne fera pas conforme au tableau, & à la mesure qui y est portée : tous les autres étant défendus & pernicieux.

725. DE prendre aucun poisson qui n'aura pas la longueur ou la mesure requise, ou dont la pêche sera défendue par les ordonnances ; & au cas qu'ils en prennent par hasard, ils les rejeteront à l'instant dans le lac : personne ne devant les vendre, acheter, ou manger.

726. LES poissons qu'il sera permis de pêcher, & qui ne seront pas trop petits devront être apportés dans le marché aux poissons, pour y être vendus, au contenu du réglemant ; & l'on châtierà très-sévèrement toutes personnes qui en transporteraient hors du pays, ou à la campagne, ou dans quelqu'autre endroit de la ville.

727. AUCUN pêcheur ne pourra en empêcher un autre de visiter le réservoir placé au bout de son bateau ; & s'il était fermé, il devra l'ouvrir lorsqu'il lui sera requis, afin que si le magistrat ordonne qu'ils se contrôlent l'un l'autre, où s'il trouve à propos d'en choisir quelques-uns pour avoir l'œil sur les autres, cela les engage tous à ne pas prendre des poissons défendus.

728. POUR cette raison, on établit sept préposés : on les exhorte à être en bon exemple aux autres pêcheurs, en maintenant la concorde, faisant attention que tout se passe convenablement, & que tous les contrevenans, quels qu'ils soient, qui voudraient empiéter sur leurs droits, soient réduits à l'obéissance, sur-tout les revendeurs qui achètent & distraient le poisson, soit par commission ou autrement, sous peine de perdre leur emploi. Chaque pêcheur sera obligé d'apporter les poissons qu'il aura pris, au lieu du marché ordinaire, soit lui-même ou par ses gens, ou de les remettre aux susdits préposés ; de ne les vendre qu'aux bourgeois de notre ville qui ont des biens de campagne, aux pasteurs du lieu, & aux cabaretiers privilégiés, cependant avec modération.

729. POUR ce qui regarde le tems & la maniere de pêcher, il est absolument défendu de pêcher pendant le grand ban, c'est-à-dire, depuis la mi-avril jusqu'à la fin de mai, avec toute espece de filets, hameçons, ou autres ustensiles, quels qu'ils soient ; & l'on doit les sortir tous du lac, excepté le grand filet, & la ligne d'étoles (1), que nous permettons d'en-

(1) Sorte de filets à mailles simples.

ployer pour prendre le vingeron ; (2) mais de maniere que le filet soit flottant dans l'eau , afin de ne pas endommager le frai , & seulement pendant six semaines. Aucun maître ne pourra avoir plus d'un garçon & d'une ligne d'étoles , ni la mettre au lac le samedi soir ; & la ligne ne fera que de dix pans ou étoles ; que s'il prenait quelques poissons défendus alors , il devra les rejeter sur-le-champ dans le lac , morts ou vifs. On détermine une partie du lac dans laquelle il n'est point permis de pêcher depuis le commencement de mars jusqu'à la fin de mai.

730. ON désigne ensuite toutes les différentes especes de filets destructeurs qui sont proscrits , de même que l'usage des hameçons doubles. Et ordre est donné à l'inspecteur du lac , de dénoncer les contrevenans au magistrat , & de lui remettre tous les ustenciles défendus qu'il trouvera.

731. PERSONNE ne devra embarrasser aucun des ruisseaux qui entrent dans le lac de Zurich pendant tout le tems que les poissons fraient , soit avec des clayonnages ou autrement ; mais on les laissera parfaitement tranquilles , & l'on s'abstiendra de prendre la *menuise*.

732. TOUTES les nasses & inventions de cette espece qui n'auront pas été enlevées avant la mi-avril , resteront fermées sans qu'on y touche , jusqu'à la fin de mai.

733. PERSONNE ne devra se servir des filets ordinaires avant la levée du grand ban , ce qui sera annoncé aux pêcheurs par l'inspecteur du lac ; & alors on pourra les employer jusqu'à la Saint-Gal , savoir , les lundis , mercredis & samedis avant midi , & les vendredis avant & après midi.

734. LE trait qui est arrêté doit faire place à celui qui marche , & personne ne doit empêcher un trait par des clayonnages ou pieux.

735. A l'égard de la pêche des perchettes appelées *mille-cantons* , nous ne voulons pas qu'elle dure plus de quatre semaines dans l'année. Elle ne pourra avoir lieu que les lundis , mercredis , vendredis & samedis avant midi ; & tous les pêcheurs qui voudront en prendre lorsqu'elles paraissent , seront obligés d'en demander la permission où il convient.

736. LES pêcheurs qui voudront prendre le vingeron , devront aussi en demander la permission , & ne point se servir du filet propre à cette pêche , pour prendre d'autres poissons.

737. BIEN entendu qu'aucun desdits pêcheurs ne pêchera alors avec d'autres filets ; & comme nous leur avons permis cette pêche *par essai* , ils devront observer strictement la regle quant aux jours désignés ci-dessus , & s'abstenir de la pêche les mardi & jeudi , soit avant soit après midi.

738. PAR rapport au filet destiné à prendre le poisson appelé *ræthli*, nous le permettons depuis les vendanges jusqu'au nouvel an ; mais seulement autour des rochers, & non en avant dans le lac, ou pour prendre d'autres poissons ; en respectant toujours la saison du frai.

739. LE pêcheur ne jettera jamais son filet dans les roseaux, mais tout près, sans cependant les endommager. Il ne pourra se servir de pierres pour chasser ou épouvanter le poisson, ni battre l'eau avec les rames. Il ne mettra pas deux filets l'un devant l'autre ; il ne se servira que d'un bateau près des roseaux. Défense aussi de pêcher la nuit, même en juillet & août.

740. ON continue la permission de se servir des fils à hameçons pour les truites, avec cette réserve qu'on ne les mettra qu'au haut de l'eau comme anciennement, & que l'empile soit d'une demi-aune de long & l'entre-deux d'une aune. Permis aussi de se servir de fil pour les anguilles, moyennant que l'on n'y mette pour amorce aucune perche morte ni vivante.

741. POUR ce qui regarde le travail des pêcheurs, chacun d'eux qui voudra user de son lieu de pêche, devra le faire par lui-même, par son amodiatiaire, par ses domestiques, ou par des journaliers, & non autrement ; & comme le lac appartient à la ville seule, il ne sera permis à personne de disposer de tout son attirail de pêche, soit par une amodiation annuelle ou autre, ni échange, ni par portion, ni vente, ni présent, ni le donner en héritage, ni y faire aucun changement, sans le consentement des magistrats.

742. TOUT bourgeois ou habitant qui n'aura pas des lettres de permission pour pêcher, de la part du magistrat, devra s'adresser où il convient, pour en obtenir ; & chacun, sans distinction, sera obligé, sous peine de perdre son droit, de les faire renouveler tous les dix ans, & en même tems de payer la taxe annuelle imposée suivant le genre de son travail.

743. ON réserve enfin un district affecté aux seuls bourgeois de Zurich, pour pêcher aux seuls hameçons, mais sans excès. Or ils ne pourront employer aucun autre ustensile de pêche, sans une permission expresse du magistrat.

744. POUR ce qui concerne les pêcheurs de la rivière, & le marché aux poissons, on tiendra la main à l'observation des articles suivans.

745. LES pêcheurs, parmi lesquels on comprend les meuniers qui ont des pêcheries près de leurs moulins, apporteront vendre leurs poissons en ville, quatre jours désignés, savoir, les lundi, mercredi, vendredi & samedi, toujours à deux heures après midi, excepté les vendredi & samedi, qu'ils pourront le vendre avant & après midi.

746. PERSONNE ne pourra vendre ses poissons, ni peu ni beaucoup, près de sa maison ou de sa pêcherie, encore moins à des étrangers ou hors du

pays , excepté aux cabaretiers lorsqu'il leur surviendrait du monde les dimanches , ou dans des momens où ils ne pourraient pas se procurer du poisson au marché.

747. LES préposés ne permettront de vendre le poisson de la riviere qu'au poids , & s'en tiendront strictement à la taxe , puisque le plus haut prix des meilleurs poissons de la riviere est fixé sur le tableau suspendu dans le marché aux poissons. Les autres poissons devront être vendus au poids , suivant la taxe des poissons du lac , lequel prix ne pourra jamais être augmenté , mais bien diminué.

748. ON ne fera aucun tort aux pêcheurs depuis le pont d'en-haut. Cependant il sera permis à chaque bourgeois de pêcher à l'hameçon , des deux côtés des ponts dessus & dessous la ville , & des deux côtés ; & quiconque ne sera pas bourgeois de cette ville , s'abstiendra de pêcher dans les endroits désignés ci-dessus & dans le quartier de la riviere réservé pour lesdits bourgeois ; & ceux-ci ne pourront le faire qu'à la ligne.

749. ON en excepte deux pêches par an en deux jours différens , que le magistrat accorde aux pêcheurs de la louable abbaye des bateliers ; à condition cependant que chaque fois ils demanderont la fixation du jour aux préposés , & que le même jour ils mettront leur poisson en vente au marché à un prix raisonnable ; & s'il y en avait trop , ils vendront le reste le lendemain.

750. DE même , dans le tems de la pêche du faumon , les préposés pourront permettre de pêcher quelques nuits avec les feux , en faisant veiller soigneusement à ce que l'on ne prenne ou ne blesse aucune truite ou autre poisson ; & comme il est permis à tout bourgeois , ainsi qu'aux membres de la louable abbaye des bateliers de harponner le faumon , ils seront tous également obligés , de même que ceux de la campagne , lorsqu'ils auront un ou plusieurs faumons , de les apporter vendre au marché au poisson , au poids , selon le prix que l'on aura fixé.

751. CES pêcheurs devront , comme les autres , s'abstenir chacun dans son district , de se servir d'aucun filet , excepté de celui qu'ils emploieront les deux jours de l'année qui leur auront été désignés par les préposés , & ils ne pêcheront pas lorsque l'eau de la riviere fera trouble.

752. LES pêcheurs des villages seront obligés , comme ceux de la ville , d'apporter au marché au poisson tous les poissons qu'ils prendront pendant le courant de l'année dans la Limat , afin de les vendre de la même maniere que les autres. Au surplus , il leur sera permis d'en vendre en été & en automne à nos bourgeois , lorsqu'ils sont à leurs campagnes situées riere leurs villages ; de même qu'aux pasteurs pour leur propre usage , cependant modérément , & en se conformant à la taxe.

753. CELUI qui vendra du poisson du lac pour du poisson de la rivière, sera châtié sans grace de 25 livres d'amende.

754. Tous les pêcheurs du lac & de la rivière seront obligés de porter leurs poissons sur le marché, pour les y exposer en vente & les y vendre : les préposés seront attentifs à s'en procurer.

755. QUICONQUE achètera ou vendra du poisson contre l'ordonnance hors du marché, ou au-dessus de la taxe, sera amendable sans remission.

756. CEUX qui pêchent des poissons plats de peu de valeur, & qui ne les transportent pas en bateau, ne seront point astreints aux jours prescrits, & ils pourront exposer en vente & vendre leurs poissons tous les jours & à toute heure, excepté le dimanche.

757. LES susdits pêcheurs & ceux du lac pourront vendre leurs poissons sans les peser, s'ils les vendent à plus bas prix qu'il n'est indiqué sur le tableau ; mais si les acheteurs veulent les acheter au poids, ils seront obligés de les peser & de ne rien prendre au-delà du prix fixé, ni exiger sous le nom d'étrenne.

758. LORSQU'IL y aura une trop grande abondance de poisson sur le marché, les préposés pourront permettre d'emporter le surplus après avoir payé les droits ; mais on ne pourra vendre aux étrangers aucun poisson qui n'aura pas été auparavant exposé en vente publiquement ; c'est pourquoi ceux qui pèsent le poisson, ou les préposés, visiteront soigneusement les réservoirs des pêcheurs.

759. S'IL se trouvait peu de poisson au marché, les préposés devront faire visiter soigneusement les bateaux du lac, de même que toutes les nasses de la rivière ; & au cas qu'il s'y rencontre quelque chose, en pourvoir le marché ; & si l'on disait pour excuse que les poissons appartiennent à un particulier ou à un autre, celui qui alléguera cette raison, sera mis à l'amende, & l'on fera également porter les poissons au marché, pour y être vendus.

760. ILS feront en sorte que dans la vente, sur-tout des meilleurs poissons, on observe un partage aussi égal que possible, & sur-tout que les poissons de la rivière soient distribués entre les bourgeois avec impartialité.

761. LORSQUE les poissons appelés *nases*, montent dans la rivière de Sihl, & que des bourgeois, soit de l'abbaye des bateliers ou d'une autre, auront envie d'en prendre, ils s'adresseront aux préposés pour en obtenir la permission, qu'ils ont le droit d'accorder ; cependant ils ne pourront faire aucun trait qu'en présence de deux dedités préposés, qui auront soin, si l'on prenait d'autres poissons, de les faire tous rejeter dans la rivière, & ils ne permettront pas que l'on vende les nases ailleurs qu'au marché & à un bas prix.

762. Et comme l'on a aboli généralement pour toujours les réservoirs

fixes, vu que par-là on privait le marché de poissons, & que l'on n'accorde ni ne permet les réservoirs flottans qu'à ceux qui ont le droit de vendre du poisson & qui ont coutume de le vendre au marché, les préposés feront faire une visite tous les mois par l'inspecteur de la Limat, & aussi prendront garde eux-mêmes, pour que ni à présent, ni dans la suite, l'on n'établisse aucun réservoir fixe, soit dans le lac, soit dans la Limat, & ne permettre des réservoirs flottans qu'à ceux qui gardent leurs poissons pour l'usage du marché, & qui ont droit de l'y vendre, vu que l'expérience a démontré qu'ils ne servent qu'à soustraire les meilleurs poissons, & portent par-là préjudice au public.

763. ON juge enfin absolument nécessaire pour obtenir l'exécution de tous les articles ci-dessus, qui tendent à ce que l'on prenne le poisson en tems, d'une grosseur & avec des ustenciles convenables, & qu'il soit vendu & acheté dans le marché au poisson, & que ce marché soit suffisamment pourvu, que tous les pêcheurs du lac & de la Limat comparussent au moins une fois par an sur l'hôtel-de-ville, afin de leur rappeler tous lesdits articles par la lecture exacte qui leur en sera faite, & les exhorter à s'y conformer. En même tems on exhortera les préposés au poids du poisson & les inspecteurs du lac & de la Limat à bien observer leur serment, & à remplir leurs devoirs; en ajoutant qu'ils donneront la plus grande attention à la fixation du tems du ban, ou de la défense, vu que dans cet article on doit agir avec beaucoup de prudence & de circonspection suivant les circonstances & la saison où le poisson fraie, pour l'annoncer & l'ouvrir, le prolonger ou raccourcir, & châtier tous les contrevenans suivant la nature de la faute, sans acception de personne, en argent, ou par la confiscation des ustenciles, par la prison, ou par la défense d'aller sur le lac, & de ne rien du tout diminuer de l'amende qui aura été décidée, sans en avoir de très-fortes raisons: comme aussi de s'en tenir strictement à tous les objets rassemblés dans les articles ci-devant, & de n'y rien changer en aucune manière, &c.

764. C'EST par l'effet de cette police & de l'exactitude avec laquelle on en fait respecter tous les articles, que la ville de Zurich jouit de l'avantage d'avoir du poisson en abondance & à un prix raisonnable.

HISTOIRE de la pêche du saumon en Basse-Bretagne. (3)

765. **M.** DESLANDES dit qu'à Châteaulin, petite ville de la basse-Bretagne, on pêche quelquefois jusqu'à quatre mille saumons. Le détail que

(3) J'ai trouvé le morceau que l'on va lire, dans le *Dictionnaire d'histoire naturelle* de M. Valmont de Bomarre, & il m'a paru mériter une place parmi mes ad-

cet observateur donne de cette pêche, est assez curieux, ainsi que quelques remarques générales qu'il a eu occasion de faire. Les saumons, dit-il, qui naissent dans les rivières, descendent ensuite à la mer, & retournent après cela dans les mêmes rivières jusqu'à ce qu'ils meurent, ou, ce qui leur arrive plus ordinairement, jusqu'à ce qu'ils soient pris. Quand ils entrent dans une rivière, ils la remontent constamment; de sorte que l'on prend souvent loin de leur embouchure des saumons qui ne se prennent guère en pleine mer. Effectivement, quoique la rivière de Châteaulin se décharge dans la rade de Brest, on ne prend point de saumons dans cette rade, où la pêche est d'ailleurs très-abondante; mais on en verra bientôt la raison qui est très-singulière.

766. UNE autre particularité qui distingue les saumons, c'est qu'ils ne viennent jamais que par grandes troupes, & comme en armée, de même que les harengs, les maquereaux, les thons & les sardines: mais il y a dans leur marche une différence essentielle; car nous avons dit que les harengs n'étoient attirés sur les côtes de Normandie, que par une infinité de petits vers dont la mer est alors couverte. Les maquereaux se rassemblent à l'entrée du printemps sur certaines côtes, pour paître en compagnie une espèce d'algue marine dont ils sont fort avides. Les thons ne se répandent sur les côtes de Provence & de Languedoc qu'en fuyant: ils y trouvent un asyle contre les insultes du poisson-empereur, lequel a un tel ascendant sur les thons, timides de leur naturel, qu'à son approche ils se faufilent les uns sur les autres, & vont s'échouer à la première terre. Les sardines ne feroient que se montrer sur les côtes de basse-Bretagne, si pour les y retenir, on ne les amorçait avec une composition préparée en Norwege, dont il faut alors couvrir la mer.

767. A l'égard des saumons, ce qui les invite à s'attrouper & à marcher par bandes & en compagnie, c'est le desir de travailler à leur multiplication. En effet, quand les saumons entrent dans une rivière, les femelles vont toujours devant, & les mâles suivent avec différentes vitesses. Il y a apparence que les plus amoureux sont les plus pressés. Et quand le tems arrive que les femelles jettent leurs œufs, alors les mâles les fécondent à l'envi les uns des autres: rien ne les arrête, rien ne peut les détourner.

768. Au reste, les saumons ne fréquentent pas toutes les rivières: il y en a deux dans la rade de Brest presque égales & parallèles, mais on ne pêche des saumons que dans une seule; sans doute que la nourriture qu'ils y

ditions. J'ai même été surpris qu'il ait échappé au laborieux auteur de ce traité, qui s'est attaché à rassembler avec la plus

grande exactitude tout ce qui peut concerner les espèces de poissons qu'il a entrepris de décrire.

trouvent leur est plus convenable & les attire davantage : c'est toute la raison qu'on peut rendre de ce choix. Quelques-uns soupçonnent que les faumons remontent plus volontiers une riviere entretenue par la fonte des neiges : c'est ce qu'il est facile de vérifier.

769. UNE remarque encore très-importante de M. Deslandes , c'est que dans les lieux où se fait la pêche des thons, des harengs, des sardines, la mer s'engraisse pendant tout le tems que dure cette pêche, & file comme de l'huile; quelquefois même elle étincele, sur-tout quand on la frappe avec le tranchant des rames : on ne voit rien de semblable dans les rivières où se fait la pêche des faumons, quoiqu'il s'y en prenne des quantités prodigieuses, & que cette pêche dure plusieurs mois de suite : l'eau n'y est jamais troublée ni épaissie. La chair de ce poisson, qui est compacte & ne se réduit point en huile, est également bonne toutes les années; mais il n'en est pas de même dans les poissons huileux.

770. CES faumons ont un instinct qui a quelque chose de particulier, & qu'un physicien ne doit point avoir honte d'admirer. On sait qu'une riviere a un mouvement plus rapide à sa surface que proche du fond, où elle est beaucoup plus retardée par l'inégalité & l'immobilité des corps qui forment son sol. (Voyez le Traité du mouvement des eaux & des autres corps fluides de M. Mariotte.) Aussi M. Deslandes a-t-il remarqué que les faumons, en remontant la riviere, se tiennent tout le plus près qu'ils peuvent du fond, qui est moins rapide; au lieu qu'en la descendant ils s'élèvent tous à la surface, dont le courant est le plus fort. La raison de cette différente allure se découvre aisément, & c'est pour le même but physique que les bateliers font remonter leurs bateaux le long des bords, où le courant est moins rapide; mais pour descendre, ils cherchent le milieu de l'eau, qui a plus de vitesse. Après ces réflexions, M. Deslandes passe à l'établissement qui a été fait à Châteaulin pour la pêche des faumons. Cet établissement consiste dans un double rang de pieux qui traversent la riviere d'un côté à l'autre, & qui étant enfoncés à refus de mouton, forment une espece de chaussée sur laquelle on peut passer. Ces pieux sont mis les uns près des autres, & il y a encore de longues traverses assujetties par des boucles de fer qui les retiennent, tant au-dessus qu'au-dessous de l'eau. A gauche, en montant la riviere, est un coffre fait en forme de grillage, & qui a 15 pieds sur chaque face : on l'a tellement ménagé, que le courant de la riviere s'y porte de lui-même. Au milieu de ce coffre, & presque à fleur d'eau, se voit un trou de 18 à 20 pouces de diametre, environné de lames de fer-blanc un peu recourbées, qui ont la figure de triangles isosceles, & qui s'ouvrent & se ferment facilement. Leur assemblage ressemble assez aux ouvertures des fourricieres faites avec du fil-de-fer. Le faumon conduit

par le courant vers le coffre, y entre sans peine en écartant les lames de fer-blanc qui se trouvent sur la route, & dont les bords bordent le trou. Ces lames, en se rapprochant les unes des autres, forment un cône, & elles s'ouvrent jusqu'à devenir un cylindre. Au sortir du coffre, le faumon entre dans un réservoir, d'où les pêcheurs le retirent par le moyen d'un filet attaché pour cela au bout d'une perche. Leur adresse est en cela si grande, qu'ils ne manquent point de retirer aussi-tôt celui qu'ils choisissent de l'œil.

771. LES faumons ne viennent pas toujours avec la même abondance. Quand ils se suivent de loin, ils se rendent tous dans le coffre, & du coffre dans le réservoir, sans monter davantage; mais quand ils arrivent par grande troupe, les femelles attirant les mâles, qui redoublent d'ardeur & de force pour les suivre, alors ils passent à travers les pieux qui forment la chaussée, avec une vitesse incroyable : à peine les peut-on suivre des yeux. Par ce moyen un grand nombre de faumons échapperait aux pêcheurs, s'ils n'avaient attention de s'embarquer dans de petits bateaux plats, & de se couler le long de la chaussée, en y tendant des filets dont les mailles sont extrêmement serrées. Tout le poisson qui s'y prend, est aussi-tôt porté dans le réservoir, où il se dégorge, & acquiert un goût plus exquis.

772. OUTRE le faumon ordinaire, que tous les naturalistes ont assez bien décrit, il y en a un autre dont ils n'ont point parlé, & qui peut être nommé *faumon coureur*. Il diffère du premier par trois endroits; par son corps, qui est plus long & plus mince, plus favorablement taillé pour fendre les eaux; par sa chair qui est si glaireuse, que ceux même qui se contentent de mets grossiers, n'en peuvent point manger; par sa queue qui est très-large & très-flexible, & dont il se sert avec un art infini.

773. CETTE espèce de faumon vient continuellement sur l'eau, qu'il frappe du plat de sa queue, mais avec une telle vitesse, que l'eau s'arrête en quelque manière, & devient à son égard un corps solide, par le moyen duquel il s'élève de 12 à 15 pieds au-dessus de sa surface. Le poisson le plus énorme de tous, qui est la baleine, a aussi la faculté de bondir quelquefois 15 à 20 pieds de haut.

774. IL est venu sur cela une pensée à M. Deslandes, qu'il soumet à la critique. Lorsque la mer se retire, on voit sur tous les bords une infinité de petits vers de couleur rougeâtre, qui se dégagent peu à peu, & sortent du sable pour venir respirer un air nouveau. Rien n'attire plus le poisson que ces sortes de vers; ils en paraissent tous extrêmement friands, & l'on remarque que les poissons fauteurs se jettent sur les rivages que la mer a abandonnés, pour y saisir ces mêmes vers : aucun mets ne paraît plus à leur goût. Nous croyons cependant que M. Deslandes excepte la baleine, qui sans doute ne peut se jeter ainsi volontairement sur le sable, puisqu'elle y périt.

775. POUR revenir à la pêche de Châteaulin, elle s'ouvre vers le mois d'octobre; les faumons commencent alors à goûter la rivière, & lorsque les premiers faumons sont passés, les autres accourent en plus grand nombre, & la pêche augmente insensiblement. Vers la fin de janvier elle se trouve dans son fort, & elle subsiste à peu près sur le même pied pendant les mois de février, de mars & d'avril : on prend alors des quantités prodigieuses de faumons. En mai les femelles jettent leurs œufs, qui sont en même tems fécondés par la semence des mâles attachés à leur suite. Aussi commence-t-on à voir la surface de la rivière se couvrir de petits faumons qui ne demandent que la mer, & vont s'y rendre. Dès ce moment la pêche diminue, & les faumons qui se laissent prendre ont, avec un air foible & presque hébété, un goût assez désagréable. Enfin ils disparaissent au mois de juillet, où la récolte des chanvres se trouvant finie, on les met à rourir dans les eaux courantes : elles contractent une qualité mal-faisante en peu de tems; & comme elles se rendent dans les rivières que les faumons habitent, elles les chassent : dès qu'on apperçoit ce départ, on quitte aussi la rivière, & on leve les écluses, ou éventaux qui tiennent à la digue, afin que le poisson qui s'est porté au-dessus, puisse descendre avec facilité.

776. IL reste encore deux éclaircissémens à donner ; le premier regarde cette couleur rouge qui affecte les faumons lorsqu'ils sont cuits en entier, & qu'ils n'ont presque plus quand on les coupe par morceaux, & qu'on les fait légèrement griller. Pour découvrir d'où pouvait venir cette couleur, M. Deslandes a ouvert plusieurs faumons sur le lieu même, & au sortir de l'eau ; il a trouvé qu'ils avaient tous dans l'estomac un petit corps rouge semblable à une grappe de groseille, qui cédoit facilement sous les doigts. Il en prit, & en jeta dans un verre d'eau tiède, qui devint rougeâtre aussi-tôt. (Les petites truites des Alpes ont la chair jaune rougeâtre, lorsqu'elles sont bien nourries & vigoureuses; elles sont blanches, quand l'animal a été moins bien nourri, & qu'il est languissant. Il ne m'a pas paru que les morceaux de faumon fussent moins rouges chez nous, & je croirois assez que le phénomène de M. Deslandes a sa source dans le plus ou le moins de vigueur de l'animal.) Il y a apparence que quand le faumon est cuit en entier, ce petit corps se dissout, & communique par une espèce de transfusion insensible sa couleur à toutes les parties du poisson ; au lieu que, quand ses parties sont coupées, & séparées les unes des autres, elles ne peuvent recevoir la même couleur, & ne la reçoivent point effectivement. Lorsqu'un faumon est gardé sept ou huit jours (il peut encore être gardé plus long-tems sans se corrompre), cette petite grappe se transforme en une espèce de boue fine & légère, qui a les mêmes propriétés.

777. Le second éclaircissement, plus nécessaire encore que le premier, consiste à déterminer pourquoi les saumons reviennent tous les ans dans la même rivière où ils sont nés, & cela jusqu'à ce qu'ils meurent, ou qu'ils soient pris. Comment, dira-t-on, (c'est M. Deslandes qui parle) a-t-on pu savoir cette particularité qui a échappé à tous les naturalistes ? Il est à propos d'en instruire le lecteur. J'avais chargé les pêcheurs de Châteaulin de retenir une douzaine de saumons parmi ceux qui descendent la rivière, &, après leur avoir attaché à chacun un petit cercle de cuivre vers la queue, de les remettre dans l'eau ; ce qu'ils ont exécuté avec beaucoup d'adresse, & en trois années différentes. J'ai ensuite su d'eux-mêmes, qu'ils avaient repris quelques-uns de ces saumons, une année cinq, une autre année trois, une autre enfin deux. La disposition du coffre, & plus encore du réservoir où le coffre aboutit, rendait cette observation très-aisée.

778. Les princes d'Asie, qui aiment la pêche avec passion, font mettre aussi avec art de petites chaînes d'or ou d'argent aux poissons extraordinaires qu'ils prennent, pour voir si ces poissons remis dans l'eau viendront encore se prendre à leurs filets, & il arrive souvent qu'une pareille curiosité leur réussit : on assure même que c'est par des poissons ainsi marqués, qu'on a reconnu la communication de la mer Calpienne avec la mer Noire, & même avec le golfe de Perse.

779. M. Anderson confirme en peu de mots ce que dit M. Deslandes. Proche de Holme en Islande, dit-il, dans l'Ellera, près de Kleppée, & dans d'autres golfes profonds, où se déchargent des ruisseaux & de petites rivières qui tombent avec impétuosité des montagnes & des rochers, on trouve des saumons qui nagent contre les plus fortes cascades, & qui s'élancent souvent jusqu'à des hauteurs prodigieuses. Les Islandois ont l'adresse d'en prendre quantité par le moyen d'une espèce de coffre fait de treillage ferré, qu'ils dressent directement dans la route du poisson, & qui, sans l'empêcher de monter dans l'eau, l'arrête lorsqu'il veut descendre à la mer. Dans le tems que le saumon est le plus gras, on tend dans la rivière des filets ordinaires qui s'étendent d'un rivage à l'autre, & avec lesquels on va des deux côtés en remontant l'eau, & en poussant toujours en avant les saumons qui, sentant qu'ils ne peuvent plus reculer, s'élancent à droite & à gauche sur les rivages, où ils sont aussi-tôt pris par les paysans qui les attendent : c'est ainsi qu'on prend souvent jusqu'à deux cents saumons à la fois.



EXPLICATION DES FIGURES

Des deux premieres sections de la seconde partie.

P R E M I E R E S E C T I O N .

P L A N C H E I .

CETTE premiere planche représente dans la partie supérieure le squelette d'une *carpe*, & dans la partie inférieure une *morue* entière, avec les détails nécessaires pour l'une & l'autre de ces especes de poissons.

I. *La carpe.*

Figure 1. Le squelette entier. T, V, les mâchoires; X, les opercules des ouies; Z, quelques vertebres les plus proches de la tête, qui ont de grandes apophyses plates Y Y, qui tiennent en quelque façon lieu d'omoplates; Z Z est la colonne vertébrale; ii, arêtes courbes ou especes de côtes qui forment la capacité de l'abdomen; k k, apophyses sous-épineuses comme des fausses-côtes; l l, sont des apophyses sus-épineuses. A, B, sont les arêtes & les nervures cartilagineuses qui appartiennent à l'aileron du dos; L indique les mêmes parties de l'aileron du ventre; e, o, la nageoire de derriere les ouies; F, une nageoire de dessous le ventre; enfin n, M, n, l'aileron de la queue.

Figures 2 & 3 représentent l'articulation des rayons, tant des ailerons que des nageoires.

Figure 4. Une petite arête qui tient lieu commè de clavicule.

Figure 5. Les filets cartilagineux qui appartiennent aux branchies, dont on voit les détails aux *figures 9 & 10.*

Figure 6. Les viscères renfermés dans la poitrine & l'abdomen. L, o, o, indique la capacité de la poitrine; C est le cœur; D, la dilatation de l'artere ou le diaphragme; H H, ligne ponctuée, représentant le péritoine qui renferme tous les viscères du bas-ventre; F, F, le foie; E, E, les intestins qui aboutissent à l'anus I.

Figure 7. G, la vessie urinaire; F F, les ureteres; A, D, la vessie pneumatique; B, un filet ligamenteux ou vasculaire, qui part de la vessie pneumatique & aboutit à l'œsophage ou à l'estomac; C, P, une portion des reins.

Figure 8. A, l'estomac; B, la vésicule du fiel; C, le canal colidoque; D, un canal hépathique coupé.

II. La morue.

Figure 1. Morue franche. X, la bouche; Y, le barbillon du menton; *a*, *b*, la longueur de la tête; M, N, O, les trois ailerons du dos; R, S, les deux ailerons de derrière l'anus; *e*, *p*, *d*, l'aileron de la queue; T, une nageoire de derrière les ouies; V, une nageoire de dessous la gorge; Q, l'anus.

Figure 2. Mâchoire décharnée & ouverte, avec les dents & la langue.

Figure 3. LL, KK, osselets ou cartilages durs, chargés d'aspérités; H, l'ouverture du gosier.

Figure 4. Petite partie des branchies appelées *les guignes*.

Figure 5. Bout d'intestin ouvert; E, glandes attachées au velouté; F, valvule intestinale; G, le rectum.

Figure 6. A, A, vessie pneumatique accompagnée des muscles B, B, & de deux appendices C, C, qui l'attachent par en-haut.

Figure 7. Chair glanduleuse D, attachée dans cette vessie.

P L A N C H E II.

Figure 1. A, barril dans lequel se mettent les pêcheurs; G, étrope pour l'amarrer; R, S, taquets ou crampes; B, barril pour les foies; D, panier; E, pelle pour les saieus; K, grand haim à morue; F, G, H, I, ligne de pêche avec son haim & son plomb; L, élangueur; C, petit gaffot; T, piquoir; M, N, O, couteaux à un ou deux tranchans.

Figure 2. T, digons ou piquoirs; C, gaffot; X, grande pelle pour remuer le sel; F, G, H, I, ligne garnie de deux haims; Y, petit barril pour les langues; Q, truble ou manet.

Figure 3. *e*, ligneur ou lignotier dans son barril; *b*, lisse sur laquelle il appuie sa ligne; *g*, l'estrope; *a*, *c*, espede de niche appelée *theu*.

Figure 6. *h*, pêcheur en exercice; *b*, *d*, *e*, ajustement pour le porte-ligne & pour le *theu*; Q, ligne; R, monceau de sel; S, hérifson à fauquets.

P L A N C H E III.

Figure 1. Bâtiment appareillé pour la pêche de la morue. A, A, pêcheurs placés dans le *bel*; B, pêcheurs de la galerie; E, matelot qui pique les morues avec un digon.

Figure 2. Bâtiment Terre-neuvier avec tous ses agrêts.

Figure 4. Bateau pêcheur muni de ses pavois P, P, appelés, *bonnettes de banc*.

Figure 5. *d, d*, bouts dehors, nommés *étihauts*; *a, a*, planches de sapin; *b, b*, planche qui soutient la bonnette; *c, c*, jambes d'étal; *e, e*, morceaux de cercles de futaille; *f, f*, petit mât.

Figure 6. Plan d'un bâtiment à vivier. *p*, barrique appelée *foassière*; *h*, table nommée *étalle*; *i*, barril du décolleur; *k*, barril de l'habilleur; *m*, *carniau* par où coule le poisson; *g, g*, places des pêcheurs.

Figure 7. Bâtiment Grandvillois grée, mais non appareillé.

P L A N C H E I V.

Figure 1. A, B, C, pêcheurs qui retirent leurs haims de différentes façons; morue piquée par le derriere de la tête à un piquoir.

Figure 2. au bas de la planche. B, tête de morue, vue par - dessous la gorge; *a, b, c*, langue de la morue.

Figure 3. A, étal ou table; *d*, étêteur; *e*, habilleur.

Figure 4. E, morue ronde vue par le dos; & F, vue par le ventre. G, morue plate vue par le dos, & H, vue par le ventre.

Figure 5. Morues lavées qui s'égouttent.

Figure 6. A, morues que l'on met en tas.

Figure 7. C, matelot qui saute les morues.

Figure 8. E, femmes qui lavent & nettoient la morue; F, morues lavées; H, puits.

Figure 9. G, cric pour presser les barrils pleins de morues; D, montant qui le supporte.

P L A N C H E V.

Figure 1. Vaisseau en pleine pêche.

Figure 2. Ustensiles servant pour la pêche; A, B, grand haim pour la morue; C, *d*, ligne simple; L, plomb; I, ligne ramée ayant deux haims G, G, au bout d'un bâton EE, au milieu duquel est le plomb; H M, cabot; O, vatroille; T, grappin.

Figure 3. Matelot étêteur.

Figure 4. Matelot piqueur.

Figure 5. A, étal; B, C, barrils pour l'étêteur & le trancheur; D, traîneau chargé de poissons. F, caisse remplie de sel. E, manette. GH, matelots qui mettent les morues en premier sel.

Figure 6. Le bout de l'échafaud à mer basse. A, traîneau chargé de morues habillées. B, canot qui revient de la pêche. C, goëlette allant au dégrat. D, grenier au-dessus de l'étal. F, saleurs. E, foissier. K, L, robinets pour écouler l'eau, le sang & l'huile. G, matelots qui portent la morue au lavoir H sur une civiere. M, claies pour égoutter les morues.

Figure 7. D, D, cageot. H I, traîneau. L, civiere.

Figure 8. H h, petit échafaud. I, morues en piles. L, matelots qui lavent les morues avec les mains.

P L A N C H E V I.

Figure 1. A, bout de l'échafaud avec un théâtre & des canons en avant, le tout représenté à mer haute. B C, portion de l'échafaud & son intérieur; b, chaloupe qui arrive de la pêche; a, garçon de bord qui pousse les poissons dans la cabane. I, I, bateaux qui vont à la pêche; g, cabaneau. H, partie de l'équipage travaillant sur la grave.

Figure 2. A B, l'échafaud en entier; cc, pilotis & traversines. C D, halle ou couvert. E, cabane. F F G, morues sur des vigneaux. H, morue étendue sur la grave. M, matelot qui porte des morues. N, morue en mulons.

P L A N C H E V I I.

Figure 1. Pêche des capelans. Elle se fait en pleine eau avec la seine en A & C, & on tire en B la seine sur le sable. Plus loin est un échafaud pour la morue, & le bateau pêcheur à l'ancre dans une anse.

Figure 2. A, bout de l'échafaud où l'on place des canons ou pierriers; B, canonnier de garde; K, canot allant pêcher des appâts; C, grande caisse qui sert à mettre les foies; d, garçons de bord qui les portent dans une rivièr.

P L A N C H E V I I I.

Figure 1. Bâtiment qui pêche au borset A, à l'avant; E, F, hauffière ou grelin; G, H, cordages ou écoutes.

Figure 2. Caisse où on lave les morues; B, vignots de pierres seches; C, morues étendues sur la greve; D, perches où elles sont suspendues en l'air; E, cabanes simplement lattées pour sécher les morues.

Figure 3. Hommes & femmes qui étendent des morues sur des rochers ou grosses pierres.

Figure 4. Bateaux pêcheurs au carreau.

P L A N C H E I X.

Figure 1. Le lieu de Bretagne. K, L, la bouche; P, le derriere de l'opercule des ouies; S, une partie de la membrane branchiale; A, B, C, les ailerons du dos; D, E, les ailerons de derriere l'anus; I, H, l'aileron de la

queue ; F , nageoire de derriere les ouies ; G , une nageoire de la poitrine ; M , l'anús ; P , Q , O , la raie latérale.

Figure 2. B , B , le foie ; A , l'œsophage ; E , l'estomac ; D , appendices vermiculaires qui sont au-deffous du pylore ; F , les intestins.

Figure 3. I , le cœur ; G , G , rameaux de la veine cave , qui se rendent dans la capacité H . K , naissance de l'aorte.

Figure 4. L , L , valvules qui sont à l'entrée de l'oreillette.

Figure 5. Q , la vésicule ; R , le canal cystique ; SS , deux troncs hépatiques ; T , le canal colidoque ; Y , un mamelon , dans l'endroit où le canal s'ouvre dans l'intestin ; M , le duodenum ouvert ; N , un paquet d'appendices vermiculaires ; X , X , X , des troncs de ces appendices coupées.

Figure 6. Le rectum coupé. *b , b* , une partie de la membrane qui enveloppe les œufs ; *d* , un urethre coupé ; *e , f , g* , les ouvertures de l'anús , de l'urethre & de l'oviductus ; *a* , petite portion de la vessie pneumatique.

Le merlan , *figure 3.* A , le museau ; F , G , H , les ailerons du dos ; L , M , les ailerons de derriere l'anús ; B , D , Q , l'aileron de la queue ; N , nageoire de derriere les ouies ; P , tache noire aux nageoires de deffous la gorge ; K , l'anús.

Figure 4. Merlan écorché.

Figure 5. Direction des fibres musculaires vers la colonne de l'épine. On voit dans la même planche la représentation du colin & de l'officier.

P L A N C H E X.

Figure 1. Le merlu. A , B , sa longueur ; A , N , la bouche ; D , F , petit aileron près de la tête ; F , K , I , petit aileron long du dos ; G , O , P , H , aileron sous le ventre ; B , aileron de la queue ; G , l'anús ; L , nageoire de derriere les ouies ; E , L , M , nageoires sous la gorge ; C , articulation.

Figure 2. A , l'œsophage ; B , l'estomac ; C , le pylore ; D , D , l'intestin ; E , E , les lobes du foie renversés ; F , la vésicule du fiel ; G , la rate.

Figure 3. H , H , mâchoire supérieure ; I , un rang de dents immobiles ; L , L , rang de dents mobiles ; K , K , deux autres rangs de dents placés dans le palais ; M , mâchoire d'en-bas.

Figure 4. O , le pylore ; P , un gros appendice ; Q , le duodenum ; N , l'estomac.

Figure 5. Gros appendice ouvert avec ses feuilletts.

Figure 6. Le lingue. C , D , sa longueur ; G , E , sa grosseur ; A , petit aileron du dos ; K , B , H , grand aileron ; I , E , Q , aileron du ventre ; I , l'anús ; M , nageoire de derriere les ouies ; N , nageoire sous la poitrine ; L , barbillon de la mâchoire inférieure.

Figure 7. A , l'estomac alongé ; B , le pylore ; C , le duodenum ; D , appendices vermiculaires ; E , le colidoque ; F , l'intestin ouvert.

Figure 8. G, G, les reins; H, leur union; I, l'uretere; K, la velle; L, L, appendices de la vessie; M, son ouverture.

Figure 9. *Merlu barbu* ou *petit lingue*. B, F, sa longueur; A, B, sa bouche; C, l'œil; D, petit aileron; E, grand aileron du dos; G, aileron du ventre; F, aileron de la queue; H, barbillons sous les mâchoires.

Le tacaud. O, P, le museau; I, barbillon du menton; A, B, C, les trois ailerons du dos; D, E, les deux derriere l'anus; H, aileron de la queue; E, nageoire derriere l'ouie; Q, tache sur l'articulation de cette nageoire; G, nageoire sous la gorge.

L'anon. A, H, la bouche; M, N, O, les trois ailerons du dos; P, Q, les deux ailerons derriere l'anus; B, aileron de la queue; K, la nageoire derriere les ouies; L, nageoire sous la poitrine; I, tache noire très-sensible.

P L A N C H E X I.

Figure 1. Un *capelan* placé sur le ventre. A B, sa longueur totale; *ab*, les deux mâchoires; *d*, l'œil; *f g e*, l'opercule des ouies & la membrane branchiale. O, aileron du dos. P, petit aileron. L, aileron sous le ventre. K, le corps qui fait une bosse vers l'anus. M B N, l'aileron de la queue. H, une des deux nageoires. E, nageoires dessous la gorge; *g g*, cordon rond & faillant.

Figure 2. Le même poisson vu par-dessus le dos. O P, les deux ailerons du dos. M B N, aileron de la queue; *ab*, les mâchoires; *d*, l'œil; *h g*, le derriere des ouies. E E, deux nageoires rondes sous la poitrine. H H, deux nageoires rondes au-dessus de l'anus; *g g*, *h h*, deux cordons ronds.

Figure 3. Le même poisson couché sur le dos. C, prolongement des opercules des ouies. E E, nageoires rondes de la poitrine réunies en D. H H, nageoires de devant l'anus, qui se réunissent en G. K, l'anus. L, aileron du ventre. C D Q G K, le ventre de l'animal bordé par deux cordons.

Figure 4. Rayons des nageoires du capelan.

Figure 5. Coupe transversale de ce poisson, dont le dos *ab* est bombé, les côtés *ad* rentrants, & le ventre *dd* droit & plat.

Figure 6. Les cordons ronds & faillants, vus à la loupe.

Figure 7. Disposition des écailles sur le dos.

Figure 8. Leur disposition sur les côtés.

Figure 9. Capelan femelle rempli d'œufs.

Figure 10 & 11. Morues tranchées à plat.

On voit au bas de cette planche une morue représentée vivante.

P L A N C H E X I I.

Figure 1. Bateau dont les matelots pêchent le capelan à la faux.

Figure 2. Bâtiment nommé *à vivier*, pour conserver le poisson.

Figure 3. Moule pour faire les mailles d'un filet.

Figure 4. Morceau de bois léger pour le soutenir sur l'eau.

Figure 5. G, double corde à laquelle est attachée une ancre; *ab, ab*, morceaux de bois; *cc*, grosse pierre placée entre les deux; *dd*, autre morceau de bois qui reçoit la pierre; *h*, crin; *ee*, cordes; *ff*, bouées de sapin.

Figure 6. Yacht pêcheur.

Nota. L'explication des quatre dernières figures de cette planche manquait dans l'original, parce qu'elles se rapportent à une addition particulière que l'auteur avait placée à la fin de cette partie de son travail. J'ai cru ne pouvoir me dispenser de remplir ce vuide.

S E C O N D E S E C T I O N.

P L A N C H E I.

ON a représenté & rassemblé dans cette planche toutes les espèces de poissons que les ichtyologues comprennent dans la famille des saumons, excepté les éperlans, qui font le sujet de la planche suivante, & l'on y a joint quelques-unes des principales parties de ces poissons. Chaque espèce d'ailleurs est accompagnée de son nom propre, avec les lettres dont l'explication se trouve dans le corps de l'ouvrage.

I. Du saumon.

Figure 1. Saumon franc.

Figure 2. Saumon bécarde.

Figure 3. Petit tocan.

Figure 4. Pylore d'un saumon ouvert.

Figure 5. Le gros intestin aussi ouvert.

Figure 6. L'ovaire vu par le côté.

Figure 7. La langue avec deux des grosses dents.

II. De la truite.

Figure 1. Truite bécarde.

Figure 2. Truite de la Touvre.

Figure 3. Truite prise au bord de la mer, avec la figure de son estomac.

Figure 4. Bécarde rouge.

Figure 5. Truitette.

Figure 6. Saumonneau.

Figure 7. Rameau de l'aileron d'une truite.

III. Du tocan & de l'ombre.

Figure 1. Tocan d'Auvergne.

Figure 2. Ombre d'Auvergne.

Figure 3. Ombre-chevalier.

Figures 4, 5 & 6. Représentation des dents du tocan.

Figure 7. Filet dont on se sert dans le lac de Geneve.

P L A N C H E II.

Figure 1. Gros éperlan.

Figure 2. Petit éperlan.

Figure 3. Eperlans empaquetés pour la vente, arrangés & liés avec des brins de chanvre.

Figure 4. Guideau ou manche de filet; A, piquet enfoncé dans le terrain. B, verveux dans un bâtis de charpente, avec le filet appelé *truble*. G, le même verveux vu par son embouchure.

Figure 5. *a, b*, nappe de filet qui traverse un cours d'eau; *b*, pêcheur qui établit solidement une nasse entre deux piquets; A A, grosses bouées placées à l'extrémité d'un filet dérivant; C, bateau qui chasse les poissons contre les filets.

Figure 6. *c, d*, pêcheurs distribués sur les deux bords, qui tirent une faine; *b*, bateau qui sert à bien placer le filet; *h, i, h*, faine tendue en ligne courbe; *g, f, e*, faine tendue en ligne droite; *a*, pêcheur qui la tire.

P L A N C H E III.

Figure 1. A, B, nappe de filets entre deux rochers; C, C, piquets qui la soutiennent; D, E, faine tirée par deux bateaux.

Figure 2. *f*, filet tendu sur des piquets, faisant un crochet en *g, h*; K, quetteur; *i*, pêcheurs dans un bateau; *m*, faine tirée sur le rivage; *b*, pêcheur qui soutient le fond du filet; *a*, faine amarrée à un pieu, & gouvernée par le pêcheur *c*.

Figure 3. *a*, étentes ou filets tendus sur une plage avant le flux; *b, c*, filets tendus au reflux de la mer; *b, b*, pêcheurs qui se mettent à l'eau; *f*, pêcheur muni d'une *truble*.

Figure 4. A, B, A, B, filets de clayonnage; A, A, passage pour les bateaux; C, filet à larges mailles; D, D, bateaux traînant une faine.

P L A N C H E IV.

Figure 1. A, B, grillage qui traverse toute la rivière. *aa, bb*, barreaux plus ou moins gros qui le soutiennent; *cc*, perches horizontales; *dd*, barreaux.

rière de charpente ; *ff*, ouvertures pour placer les nasses. K, fenêtre d'où l'on tire les faumons à coups de fusil.

Figure 2. A B, digue de pierre au travers de la rivière. F F, ouvertures grillées & empellemens, où est placée la nasse. K K, angles faillans pour l'entrée des faumons. L L, lieu où on les prend. D E, déchargeoirs pour la trop grande abondance des eaux.

Figure 3. Pêcherie sur la Sémoy. M M, clayonnage pour contenir les eaux. M N, O O, Y Y, fermes de charpente. V V, empellemens. L L, K K, revètemens de maçonnerie. Q Q, décharge pour l'eau & passage pour le bois flotté. X, pelle. T, pelle entre les montans R, S. *i*, nasse ; *m*, chambre ; *n*, autre chambre ; *q q*, écluses formées par un goulet ; *g*, pêcheur.

Figure 4. Plan de la grande pêcherie sur la Sémoy, placée en G. H, I, petites pêcheries. A, bras de la Meuse. D, D, gords. N, N, goulets. E, jonction de la Meuse & de la Sémoy.

Figure 5. Nasse.

Figure 6. Goulet.

Figure 7. Filet pour prendre les faumons à la main.

P L A N C H E V.

Figure 1. Grand *carreau* qu'on élève au moyen d'une poulie, & destiné à prendre des faumons.

B C, *verveux* qui traversent une partie du lit de la rivière.

Figure 2. *Guideaux* A, B, B, tendus de basse mer, & au bord de l'eau.

Figure 3. Pêcherie de faumons. A B, digue qui traverse toute la rivière. F, F, parties de la digue qui sont en pierre ou en bois ; *c, c, c*, grillages par lesquels l'eau s'échappe. D, cours d'eau. E, coffre où l'on prend les faumons & les truites.

Figure 4. D, D, faignée faite à une rivière. H, coffre à faumon. I, K, piles de pierre. L, palée. E, ouverture pour le passage de l'eau, où est aussi placé un coffre pareil.

Figure 5. Goulet mis dans le même coffre E L, & vu de face.

Figure 6. Goulet vu dans sa longueur.

P L A N C H E VI.

Figure 1. A, A, piles en pierres. B, grillages ; *a a, b b, c c*, traverses sur lesquelles est établi un filet verticalement. D, écluse. G, déchargeoir. E, chaussée. H, H, digue de la pêcherie. K, K, bateaux. O, filet à manches ; *a*, perche qui le soutient.

Figure 2. A, A, piles de maçonnerie ; *a, a, a*, poutres qui les joignent. B, B,

C, C, poutres plus grosses, scellées dans les piles. D, D, montans ; *d, d*, rateliers qu'on abaisse ou qu'on élève comme en E, E.

Figure 3. Ratelier entre les deux cloisons G, H.

Figure 4. Pêcheurs qui battent l'eau pour pousser le poisson dans leur saïne.

Figure 5. Dignes construites de filets placés à angles saillans & rentrans. G, H, cours de la rivière. D, ouvertures par lesquelles entrent les saumons. DD, EE, passage conservé pour les bateaux.

P L A N C H E V I I.

Pêcherie du *Pont-du-Château* sur l'Allier.

A, A, piles du pont. B, C, D, E, F, partie de la digue qui traverse toute la rivière. F, K, déchargeoir pour le passage des bateaux. M, écluse. ON, coulée d'eau pour faire tourner les moulins. PQ, GH, portion en grand de cette digue, dont on voit en I une coupe par la ligne *a, b*.

P L A N C H E V I I I.

Figure 1. AB, clayonnage qui barre une rivière. BB, extrémités du clayonnage. CC, grand verveux. DD, grandes ailes du verveux.

Figure 2. Pêche des saumons sur les côtes d'Irlande.

Figure 3. La même pêche de la manière qu'elle se fait en Ecosse. A, Irlandais qui payaient. B, Ecossois qui rament.

P L A N C H E I X.

Figure 1. A, B, C, cul-de-sac formé par des rochers que l'on blanchit. F, lieu où se rassemblent les saumons. G, lieu où se cachent les pêcheurs dans les rochers. D, E, filet qui ferme toute l'embouchure de cette anse.

Figure 2. C, A, grosse pierre retenue entre des morceaux de bois. A, B, corde qui aboutit à cette pierre. D, bouée qui flotte sur l'eau. E, E, corde où l'on attache celles qui portent les haims. F, I, corde qui répond à la corde A, B. I, I, I, morceaux de liege. L, L, L, lignes. K, K, K, haims.

Figure 3. *a, b*, cylindre de bois léger ; *c, c*, morceau de bois pliant ; *d*, ce même morceau plié en rond, & attaché en B, *fig. 2* ; *f*, haim amorcé d'un hareng.

Figure 4. Saumon fumé du côté de la peau.

Figure 5. Saumon vu du côté de la chair.

Figure 6. Saumon salé.

Figure 7. Tocan salé.

P L A N C H E X.

Figure 1. A, Canadien qui lave les faumons. B, autres qui les boucannent. a, b, c, d, échafaud.

Figure 2 & suivantes, jusqu'à la 19. Insecte qui s'attache aux faumons & aux truites, avec toutes ses parties exactement décrites dans l'ouvrage.

Figure 19. Pêcherie du Pont-de-Cé, dont l'explication est omise dans l'original. A, A, quelques arches de ce pont. B, B, arriere-becs. Q, Q, tournoiement d'eau; b, b, lieu où les faumons s'arrêtent. C, C, échafaud derriere un arriere-bec. D, D, pilots qui soutiennent cet échafaud; f, f, perches en travers. E, E, fascinage. F, F, bateau appelé *thoue*. I, I, cordages qui l'attachent aux pilots & au fascinage. H, H, échelle. N, K, levier. M, M, carrelet. K, petit bout du levier.

NOTICE GEOGRAPHIQUE

De quelques endroits dont il est parlé dans cet ouvrage, où l'on a fait des établissemens de pêcheries.

A

A, rivière qui prend sa source dans le Boulonnais, passe dans l'Artois, traverse la ville de Saint-Omer, sépare la Flandre d'avec la Picardie, & se jette dans l'Océan un peu au-dessus de Gravelines.

Aberdeen, ville maritime d'Ecosse, dans la province d'Ecosse. Elle se divise en vieux & nouveau Aberdeen: le vieux est à l'embouchure de la rivière de Don; le nouveau est situé à l'embouchure de la Dée. On y fait un grand trafic de faumons, qu'on transporte en France, en Hollande, & autres pays étrangers.

Adour, rivière de France, en Gascogne, qui prend sa source dans les montagnes des Pyrénées, & traverse la Gascogne propre, & après avoir reçu le Gave & la Nive,

près de Bayonne, se jette dans l'Océan, au-dessous de cette ville.

Aggerhus, gouvernement de Norwege, sur la mer de Danemarck.

Aiguebelle (lac d'), lac du Lyonnais, à quelque distance de Lyon.

Ain. Voyez Aine.

Aine, *Ain*, ou *Dain*, rivière de la Franche-Comté & du Bugey, qui prend sa source aux environs de la petite ville de Nozeroy, sépare la province de Bugey de celle de Bresse, & se jette dans le Rhône, à cinq lieues de Lyon. On y pêche beaucoup de bons poissons.

Albanie, province de la Turquie Européenne, sur le golfe de Venise, bornée au sud par la Livadie, à l'est par la Thessalie & la Macédoine, au nord par la Bosnie & la Dalmatie.

Allier, rivière considérable, qui prend sa source dans le Gévaudan, passe entre le Bourbonnais & le Nivernois, & se jette dans la Loire, à une lieue au-dessus de Nevers.

Alme, rivière d'Angleterre, en Devonshire. Elle a sa source dans le Hundred de Pleinton; & coulant vers le midi, elle arrose Cornwood, & se perd dans la mer Britannique, au sud-est de Plimouth.

Altin, village de Picardie, proche Montreuil.

Amfreville, village de basse-Normandie, sur la rive droite de l'embouchure de l'Orne, à environ une lieue de la mer.

Andaye, bourg de France en Gascogne, au pays des Basques, sur les frontières d'Espagne, à l'embouchure de la petite rivière de Bidassoi, dans la mer de Gascogne, vis-à-vis de Fontarabie, à deux lieues de Saint-Jean-de-Luz, & à cinq de Bayonne.

Aon, rivière de basse-Bretagne, au diocèse de Quimper-Corentin. Elle prend sa source proche de Sterion, & étant grossie des petites rivières de Yer, Lan, & Saint-Bony, se jette dans la rade de Brest à Landevenet, après avoir arrosé Châteauneuf & Châteaulin.

Aort, boug, avec titre de vicomté, au pays des Landes, diocèse de Dax, situé au-delà de l'Adour, sur les confins du Béarn & de la basse-Navarre, à cinq lieues au midi de Dax.

Archangel, ville de la Russie septen-

trionale, capitale de la province de Dwina, près de la mer Blanche. Saint-Petersbourg a fait tort à son commerce.

Arques, rivière de haute-Normandie, qui prend sa source au pays de Caux, entre Saint-Martin-le-Blanc & Monterolier, & après avoir passé à Arques, se jette à la mer dans le port de Dieppe.

Arve, rivière qui prend sa source dans les montagnes du Faucigny en Savoie, se jette dans le Rhône au-dessous & très-près de Geneve: ses eaux sont très-noires, parce qu'elles passent dans des carrières d'ardoise, qui sont très-fréquentes dans cette province.

Astracan, ville de Tartarie, dépendante de la Moscovie Asiatique: elle est située dans une isle que forme le Volga, à 20 lieues nord-ouest de la mer Caspienne, 75 nord de Terki. Ce pays est abondant en excellent poisson.

Aven. Voyez Aon.

Ausen. Voyez Aon.

Auge, petit pays de France en Normandie, où l'on élève une grande quantité de bœufs & autres bestiaux: il comprend les villes de Honfleur & de Pont-l'Évêque.

Ault (bourg d'), bourg du Vinieu, dans la Picardie, au diocèse d'Amiens, situé sur le bord de la mer, où il y a une petite port entre l'embouchure du Hable & de la Bresle: c'est de ce bourg que vient à Paris le meilleur poisson frais de la mer.

Autry, rivière de France en Gatinois.

B

- Baltique* (mer), grand golfe de la mer, entre l'Allemagne & la Pologne, le Danemarck & la Suede; elle communique à la mer de Danemarck par le détroit du Sund.
- Basle*, ville de Suisse, capitale du canton de ce nom: elle est située sur le Rhin.
- Baygorry*, pays de France dans la basse-Navarre: il est de fort petite étendue entre les frontieres de la haute-Navarre à l'occident, & du pays de Cize à l'orient. Le lieu le plus considérable est S. Etienne de Baygorry.
- Bayonne*, ville de Gascogne, située sur la Nive & l'Adour, à une lieue de la mer. On pêche des saumons sur ces rivières & sur la Barre de Bayonne.
- Beauport*, abbaye de l'ordre de Prémontré, en Bretagne, au diocèse de S. Brieuc.
- Berghen*, ville capitale de Norwege, où réside le vice-roi: elle a un beau port, & c'est une grande place de commerce. Elle est au nord-ouest de Drontheim, au nord de Stavanger, & à l'ouest de Copenhague.
- Bidassoa*, rivière d'Espagne, qui prend sa source dans les Pyrénées, sépare ce royaume d'avec la France, & se jette dans la mer, entre Andaye & Fontarabie.
- Blanche* (mer), est un grand golfe de l'Océan septentrional, qui baigne les côtes de la Lapponie Moscovite au nord & à l'ouest. Proche de la mer Blanche est le golfe d'Archangel. On pêche des saumons frais dans la Dwina.
- Blavet*, rivière de la basse-Bretagne, qui prend sa source à Locarné, dans le diocèse de Quimper-Corntin, passe à l'abbaye de Bon-Repos, à Pontivy, à Loc-Christ, à Hennebon, & se jette dans la rade du Port-Louis: cette dernière ville s'appelloit autrefois *Blavet*, du nom de cette rivière.
- Bornholm*, île de la mer Baltique, appartenant au roi de Danemarck, vers la Schoone.
- Bothnie*, grande province du royaume de Suede, fort étendue vers le nord, entre la Lapponie qui la borne au septentrion, & la partie la plus avancée de la mer Baltique, qui la termine au midi, & prend de là le nom de golfe de Bothnie. On la divise en orientale & occidentale, qu'on nomme quelquefois Ostro-Bothnie.
- Bouin* (isle de). Voyez la Notice géographique à la suite de la première section.
- Boulogne*, ville de France en Picardie, dans le Boulonnais, dont elle est la capitale, sur la côte de la Manche, avec un port à l'embouchure de la petite rivière de Liane.
- Bourget* (lac du), lac du Lyonnais, à quelque distance de Lyon.
- Bourgneuf*, petite ville de la haute-Bretagne, vis-à-vis l'isle de Noirmoutier: il y a un petit port de mer, & une baie sur l'Océan, qui est assez sûre.
- Bresle*, rivière de France, au pays

de Caux, qui sépare par son cours la Normandie de la Picardie : elle prend sa source à Lanoy, deux lieues au-dessus d'Aumale, qu'elle arrose, ainsi que le comté d'Eu, & entre dans la mer à 14 lieues de sa source, en sortant de Tréport.

Brieuc (Saint-), ville assez considérable de la haute-Bretagne, avec un évêché & un assez bon port, formé par une rivière qu'on appelle le *Legué* ou le *Loquet*.

Bruxelles, grande & belle ville des Pays-Bas Autrichiens, capitale du Brabant, située sur la rivière de Sonne.

C

Caen, grande & belle ville de la basse-Normandie, au confluent des rivières d'Orne & de Don. Elle est la capitale de la basse-Normandie, siège d'une intendance, d'une université, &c.

Camier, village de Picardie, paroisse de Saint-Eloy, dans l'amirauté de Boulogne.

Carlingfort, petite ville maritime d'Irlande, dans la province d'Ulster, au comté de Louth.

Caspienne (mer), grande mer située en Asie; elle a au nord la Russie, au sud la Perse, à l'est la Barbarie; elle n'a ni flux ni reflux; quantité de rivières s'y rendent: elle est abondante en poissons excellens.

Caudebac, ville de haute-Normandie, capitale du pays de Caux, sur la rive droite de la Seine, à 7 lieues de Rouen & 35 de Paris.

Charente, rivière qui prend sa source à Cheronat, dans le Limousin, sur

les confins de l'Angoumois, entre dans le Poitou, passe au pied d'Angoulême, de Saintes, passe à Rochefort, & se jette dans l'Océan vis-à-vis l'isle d'Oleron.

Châteaulin (rivière de), en Bretagne.

Voyez Aon.

Chaumont (Saint-), ville du Lyonnais, au confluent des rivières de Gier & de Janon, sur la grande route de Lyon à Saint-Etienne & au Puy, & distante de Lyon de 7 lieues: il s'y fait un grand commerce d'ouvrages en fer.

Claude (rivière de Saint-), rivière qui coule au pied des Alpes.

Clermont-Ferrant, petite ville de l'Auvergne, à un quart de lieue de la ville, capitale de l'Auvergne, qui s'appelle *Clermont*; ces deux villes ne font aujourd'hui qu'un même corps de ville.

Clinchamp-sur-Orne, bourg de France en Normandie, à 2 lieues de Caen.

Coesnon (le), petite rivière de France en Bretagne, où elle a sa source, & qu'elle sépare de la Normandie; elle se jette dans la Manche & dans la baie du Mont-Saint-Michel, entre Beauvoir & Rolle-sur-Coesnon.

Coltraine, ou *Colerain*, ou *Colfrain*, ville d'Irlande, dans la province d'Ulster, au comté de Londonderry, sur la rivière de Benne, près des frontières d'Antrim, à 4 milles de la mer.

Comber, village situé à trois lieues de Bayonne.

Cork, ville maritime d'Irlande, dans la province de Munster; elle est traversée par la rivière de Lée

ou de Leo : les faumons font une des branches de son commerce.

Coueron, bourg de la haute-Bretagne, avec un petit port, où l'on carène les vaisseaux.

Cromarty, petite ville de l'Ecosse septentrionale, située sur la pointe qui fait l'entrée du golfe de ce même nom, dans la province de Ross. Toute la côte, depuis Montross, est très-abondante en faumons & en truites.

D

Dalmatie, province d'Europe. Elle appartient à plusieurs puissances : mais les Vénitiens en possèdent la principale partie.

Danemarck, royaume d'Europe, qui a à l'est la mer Baltique ; à l'ouest & au nord, l'Océan ; au sud, l'Allemagne. Le roi possède la Norwege & l'Islande.

Danube, le plus grand & le plus considérable fleuve de l'Europe. Il prend sa source dans la forêt Noire en Suabe, & après avoir traversé l'Allemagne, la Hongrie, la Bulgarie & la Moldavie, il se jette dans la mer Noire : ce fleuve abonde en excellens poissons.

Davis est un détroit le long des côtes occidentales du Groënland. Le soleil ne s'y montre point, ou presque point pendant les mois de décembre & de janvier, & pendant les mois de juin & de juillet il est toujours sur l'horison.

Dé, rivière de l'Ecosse septentrionale, qui traverse le comté de Marr, & se décharge dans la mer d'Allemagne.

On y pêche beaucoup de faumons. *Dieppe*, ville de la haute-Normandie, au pays de Caux, avec un port de mer, à 12 lieues de Rouen, entre le Tréport & S. Valery en Caux. Il y a deux rades très-commodés ; l'une, qu'on appelle la grande rade, à deux lieues en mer, sert pour les vaisseaux de guerre ; la petite ne sert que pour les vaisseaux de médiocre grandeur.

Don, rivière de la partie septentrionale de l'Ecosse, qui traverse le comté d'Aberdeen, & qui arrose la ville de Old-Aberdeen.

Dortans (rivière de), qui coule au pied des Alpes.

Doubs, rivière de Franche-Comté, qui prend sa source au mont Jurat, proche la Mothe, sur les frontières de la Suisse, passe à Baume, à Besançon, à Dole, & se jette dans la Saône à Verdun en Bourgogne, après un cours de plus de 60 lieues. Cette rivière est fort poissonneuse ; on y prend des carpes fort estimées.

Dronthim, province de Norwege, qui fait la plus grande partie de ce royaume, le long de la côte de l'Océan septentrional.

Dublin, ville capitale d'Irlande : elle est sur la rivière de Liffi, proche la mer. Cette ville est très-commercante, & entr'autres on en tire une quantité assez considérable de faumons.

Dunbar, ville assez considérable de la province de Huddington, dans la partie méridionale de l'Ecosse, en-deçà

deçà du Tay. Il y a beaucoup de pêcheurs, & la pêche du hareng & du faumon y fait un branché considérable de commerce.

E

Ecosse, royaume considérable d'Europe, faisant partie du royaume de la Grande-Bretagne, à la partie septentrionale duquel il est situé : c'est une grande presqu'isle, entourée de la mer à l'est, au nord, & à l'ouest : du côté du midi elle tient à l'Angleterre par un isthme considérable qui à 30 lieues de largeur. La Twede sépare l'Angleterre de l'Ecosse.

Ellay, rivière de basse-Bretagne, dont la source est à Saint-Michel, au diocèse de Quimper-Corentin. Elle se joint à Quimperlay avec la rivière d'Isotte, & se jette dans la mer à Polduc.

Elle, rivière de France en Bretagne, qui se perd dans le golfe de Blavet, au-dessous du pont Scorff. Sanson nomme cette rivière *Scorff*.

Entraigues, bourg du comtat Venaissin, sur une des branches de la rivière de Sorgue, à deux lieues d'Avignon.

Escaut, rivière considérable des Pays-Bas, qui prend sa source dans le Vermandois, au village de Beauvoir, passe dans la Flandre, & se jette dans la mer d'Allemagne.

Esle. Voyez *Elle*.

Espinat, ville du duché de Lorraine, dans les Vosges, sur la Moselle, qui la traverse & la sépare en deux.

Estreham, bourg & chef-lieu d'une

baronnie de la haute-Normandie, dans le Bessin, sur la rive gauche de l'embouchure de l'Orne, dans la mer, à 3 lieues de Caen. Il y a 400 habitans qui s'occupent la plupart à la pêche.

Etapas ou *Estables*, ville maritime de France en Picardie, dans le Boulonnais, à l'embouchure de la rivière de Canche, à 4 lieues de Boulogne.

Est (rivière d'). Voyez *Elle*.

F

Ferro, isles dépendant de la vice-royauté de Berghen en Norwege.

Fescamp, ville de France, en Normandie, à 8 lieues du Havre, 6 de Montivillier & de Saint-Valéry en Caux, 12 de Dieppe, & 14 de Rouen.

Finlande (golfe de), partie de la mer Baltique, qui s'étend d'occident en orient, entre la province de Finlande, l'Ingrie & l'Estonie. Les côtes sont pleines de rochers & d'islots.

Finmarchie, province de la Lapponie Danoise ; elle fait partie du gouvernement de Wardhus.

Fontenay-l'Abbaye, village de basse-Normandie, à deux lieues de Caen.

Furand, rivière qui coule à Saint-Etienne-en-Forez, dont les eaux sont propres à la trempe de l'acier.

G

Gartonne, grande rivière de France, qui prend sa source dans les Pyrénées, aux frontières de l'Aragon, passe dans le Languedoc & la Guyenne, se joint au-dessous de

Bordeaux , au Bec d'Ambés , avec la Dordogne , & prend alors le nom de Gironde.

Gave. Les Basques & les Béarnois donnent ce nom à des courans d'eau ou petites rivières , qui toutes ont leurs sources dans les Pyrénées , aux confins de l'Aragon : ils prennent leur sur-nom des villes principales auprès desquelles ils passent : ainsi on dit , le *gave d'Aspe* , lequel se joignant avec celui d'Ossan , au nord d'Oleron , ils perdent tous deux leurs noms particuliers , & prennent celui de gave d'Oleron (*gabarus Oleronenfis*). On connoît aussi le gave de Pau , (*gabarus Palanfis*) qui a plusieurs sources dans les Pyrénées , aux confins de l'Espagne , & après avoir formé plusieurs isles au-dessus de Pau , se joint avec celui d'Oleron , 6 lieues au-dessous d'Orthez , & 12 au-dessous de Pau : ces gaves sont des especes de torrens , dont la rapidité empêche qu'ils ne portent bateau. Ils sont très-poissonneux ; on y pêche des brochets , des truites , des saumons , des saumonceaux appelés tocan , qui sont d'un goût excellent.

Gauzeville (la) , petite rivière de haute-Normandie , qui se décharge dans le port de Fécamp.

Geneve , grande & belle ville , capitale de la république du même nom , sur le Rhône , qui la divise en deux parties.

Geneve (lac de) , ou lac Lemane , lac de Suisse & de Savoie ; il est très-profond , & ne gele jamais : il abonde

en bons poissons , sur-tout en excellentes truites & en perches.

Guez (rivière de) , petite rivière de basse-Bretagne , au diocèse de Saint-Brieuc.

Granville , ville de France en Normandie , avec un port de mer , à 6 lieues de Coutances , vers la Bretagne , située en partie sur un rocher , & en partie dans une plaine : il s'y fait un grand commerce de morue & de poisson frais.

Groënland , continent dans les terres arctiques , situé entre le détroit de Davis & l'Islande : on ignore ses bornes au nord. La mer qui le baigne est abondante en gros poissons , baleines , loups marins. Suivant Anderson , les rivières sont remplies de saumons & de truites.

Guarda (lac de) , grand lac d'Italie , au Véronais , dans les états de Venise , sur lequel est bâtie une ville du même nom : sa longueur est d'environ trente milles , sa largeur de dix.

Gueldre , contrée des Pays-Bas , qui forme une des plus considérables provinces de l'état des Provinces-Unies. Il y a dans cette province une ville du même nom.

Guer (le) , rivière de basse-Bretagne , qui prend sa source dans le diocèse de Tréguier , au-dessus de l'étang de Beaufour , au pied des monts Romagrec ; après avoir passé à Vieux-Marché , elle se jette dans la mer au-dessous de Lannion.

Guyenne , grande province de France bornée au nord par la Saintonge , l'Angoumois , & le Limousin ; à

l'est, par le Limousin, l'Auvergne & le Languedoc ; au sud, par les Pyrénées, la basse-Navarre & le Béarn ; à l'ouest, par l'Océan. La capitale est Bordeaux.

H

Hambourg, ville anseatique, dans le duché de Holstein, dont elle est indépendante. Elle est située sur la rive septentrionale de l'Elbe, au nord-ouest de Luxembourg, au sud de Sleswick, au nord-est de Breme, & au nord-ouest de Vienne.

Harcourt, bourg de France en basse-Normandie, au diocèse de Bayeux, à 4 lieues au sud de Caen, sur la rive droite de la rivière d'Orne ; c'est le chef-lieu du duché-pairie de ce nom.

Harwich, ville maritime de l'Angleterre, au comté d'Essex, avec un port de mer à l'embouchure de la Sture, sur les frontières de Suffolk.

Hieland, isles de la mer d'Ecosse, proche les Orcades. On les nomme plus volontiers *Schetland*.

Holstein, pays d'Allemagne, possédé en partie par le roi de Danemarck, & en partie par le duc de Holstein : ce pays a la mer du nord à l'ouest, la mer Baltique à l'est, le Sleswick au nord, l'Elbe au sud.

Huningue, petite ville de France bien fortifiée : elle est dans la haute-Alsace, à une lieue au nord de Basle, à 7 ou 8 lieues de Brisack. Elle est située sur le Rhin.

I

Irlande, grande isle, faisant partie des isles Britanniques, située à l'ouest de l'Angleterre, dont elle

n'est séparée que par un canal appelé la *Manche de Saint-Georges* : on fait en cette isle une grande pêche de saumons.

Isla, isle de l'Ecosse, située dans la mer d'Irlande, où il y a plusieurs rivières qui abondent en saumons & en truites & anguilles.

Islande, isle considérable, qui appartient au roi de Danemarck, & dépend de la vice-royauté de Berghien.

Isle (l'), ville de Provence au comtat Venaissin, située sur la rivière de Sorgue, qui la contourne & la traverse, à 4 lieues d'Avignon, & 2 de Carpentras.

J

Jean-de-Luz (Saint-), ville de France en Gascogne, au pays de Labour. Elle est séparée du bourg de Sibour par la petite rivière de Ninette, Nive, Nivelet, ou Nivelle, sur laquelle il y a un pont. Cette ville, en langue basque, est appelée *Tuis* ou *Loitzun*.

Jean-Pied-de-Port (Saint-), ville de la basse-Navarre, diocèse de Bayonne, située sur la rive : on la regarde comme la capitale de la basse-Navarre. Elle est à huit lieues de Bayonne & une lieue des frontières d'Espagne.

Jumiege, bourg du Vexin-Normand, dans la haute-Normandie, sur la rive droite de la Seine, à 3 lieues de Caudebec & 5 de Rouen.

Jurat (Mont), haute montagne qui sépare la Suisse de la Franche-Comté.

Jutland, grande province de Danemarck, au nord de Sleswick : il

forme une péninsule entre la mer occidentale & l'orientale ; elle n'est jointe au continent que vers le midi, où elle est frontiere du Holstein.

K

Kinsale, petite ville maritime d'Irlande, du comté de Corck, dans la province de Munster. Elle est située au fond d'une baie : il y a un assez bon port, où il se fait beaucoup de commerce.

Kola, petite ville de Russie, capitale de la Lapponie Moscovite : elle a un bon port à l'embouchure de la rivière de Kola, proche la mer Glaciale.

L

Lannes, ou *les Landes*, pays de fable & de bruyeres, dans la Gascogne, qui renferme plusieurs villes remarquables, telles que Dax, Tartas, Albret, Peyrehorade, &c. On le divise en *grandes* & *petites Landes* : on appelle quelquefois ce pays *Landes de Bordeaux*.

Lannion, petite ville de basse-Bretagne, bâtie à mi-côte sur la rive droite du Loquet, sur lequel elle a un pont, à 4 lieues de Tréguier.

Lausanne, grande & belle ville de la Suisse, capitale du pays de Vaud, au canton de Berne, à 12 lieues de Geneve.

Leman (lac). Voyez lac de Geneve.

Leyde, grande & belle ville des Provinces-Unies, capitale du Rhinland, située sur le vieux canal du Rhin, à 8 lieues d'Amsterdam.

Lille, rivière de France en Guyenne, qui a sa source dans le Limousin, passe dans le Périgord, arrose la ville de Périgueux & de Mussidan,

puis reçoit la Drone à Coutras, & se rend dans la Dordogne, joignant & au-dessous de Libourne. *Limerick*, belle ville d'Irlande, dans la province de Munster ; elle est située sur le Shannon : on y fait entr'autres un commerce de faumon.

Livonie, duché dépendant de la Russie, situé sur la mer Baltique & sur le golfe de Finlande ; Riga en est la capitale.

Loir (le), rivière de France, qui prend sa source dans le Perche, & se perd dans la Sarthe, à Briolé.

Loire, fleuve de France très-considérable : il prend sa source dans le haut-Vivaraire, à cinq lieues de la ville du Puy ; il traverse le Forez, le Bourbonnais, le Nivernois, le Berry, l'Orléannais, la Touraine, l'Anjou, & se rend dans la mer au-dessous de Nantes. Il reçoit l'Allier, le Cher, l'Indre, la Vienne, la Sarthe, la Mayenne.

Loiret, petite rivière de l'Orléannais, qui n'a que 2 lieues : elle se jette dans la Loire à 2 lieues d'Orléans : elle a deux ponts, l'un à Olivet, l'autre à Saint-Mesmin : elle est fort poissonneuse, fait tourner beaucoup de moulins, & forme de très-agréables paysages auprès d'Orléans.

Londonderry, ville d'Irlande, capitale du comté de ce nom, dans la province d'Ulster, située sur la rivière de Foyle. On y fait un grand commerce de faumon.

Lone, petite rivière de Franche-Comté, qui prend sa source dans la haute-Comté, du côté de Pon-

tarlier , & se jette dans le Doux , au-dessous de Quingey.
Loquet (riviere de). *Voyez* Lannion.

M

Maïenne ou *Mayenne* , riviere qui prend sa source dans le bas-Maine , & se jette dans la Loire avec la Sarthe & le Loir. Elle est navigable depuis Laval.

Meilleraye (la) , château situé en Normandie , à quelque distance de Caudebec.

Muse , riviere de France : elle a sa source dans le Bassigny , en Champagne , près du village de Meuse & de Montigny-le-Roi. Elle commence à porter bateau à Saint-Thibaud ; & après un cours d'environ 120 lieues , passant par la Champagne , le pays de Luxembourg , l'évêché de Liege , une partie des Pays-Bas Autrichiens & des Provinces-Unies , elle se jette dans l'Océan entre la Brille & Gravefend.

Michel (Mont-Saint-) , abbaye , château , & ville , en France , sur une roche , ou sur une petite isle , adjacente à la Normandie , au milieu d'une baie que forment en cet endroit les côtes de Normandie & de Bretagne ; le flux de la mer y monte deux fois en 24 heures.

Mont-Ross , belle ville marchande d'Ecosse , dans la province d'Angus : elle est à l'embouchure de la riviere d'Elsk. Le commerce de saumons y est considérable.

Moscovie , grande province de l'empire de Russie , dont Moscou est la capitale.

Moselle , riviere de France qui prend

sa source dans les montagnes des Vosges , aux confins de la Lorraine ; traverse une partie de l'Allemagne , & se perd dans le Rhin à Coblentz. Elle ne commence à être navigable qu'à Metz.

Murray , province maritime d'Ecosse : ses villes principales sont Elgin & Naim. Il y a dans le fond du golfe de Murray de belles pêcheries de saumons. N

Newcastle , ville d'Angleterre , capitale de la province de Northumberland , sur la Thine , à 7 milles de la mer , & 212 milles de Londres. Il s'y fait un grand commerce de charbon de terre.

Nicolas (Saint-) , petit village de la Normandie près Fescamp , où est le prieuré de Saint-Antoine.

Nive , riviere de France dans la Gascogne : elle prend sa source aux Monts-Pyrénées , sur les fontieres de la haute-Navarre ; d'où , courant par la basse-Navarre , elle baigne Saint-Jean-Pied-de-Port ; puis passant dans le pays de Labour , elle va se joindre avec l'Adour dans les fossés de Bayonne , pour aller se jeter dans la mer , à une lieue de cette ville. Elle est navigable depuis la mer jusqu'à Cambo ; les gros vaisseaux peuvent y entrer. Les Basques l'appellent *Errobi*.

Noirmoutier (isle de) , isle du Poitou , au diocèse de Luçon , qu'on nommait autrefois l'isle d'Her.

Nordland , province de Danemarck , du gouvernement de Drontheim.

Norwege , royaume appartenant au roi de Danemarck : il est entre

la Suede & la mer. La résidence du vice-roi est à Berghen, qui en est la capitale : le gouvernement d'Aggerhus, de Drontheim, de Wardhus, en dépend, ainsi que l'Islande & l'isle de Ferro.

O

Orne, rivière de Normandie : elle prend sa source au village d'Aunon, & se jette dans la mer, trois lieues au-dessous de Caen, après un cours de 20 lieues.

Ortèz, Orthez, Ourtes, ville de France dans le Béarn, situé sur le gave de Pau, sur le penchant d'une colline, à 7 lieues au-dessous de Pau, à 10 lieues est de Bayonne.

Ostrobothnie. Voyez *Bothnie*.

Ouse, ou *Oude*, rivière de basse-Bretagne. Elle prend sa source dans le diocèse de Quimper, près la Haye & Hamont; après avoir arrosé les villes de Rohan-Jocelin & de Malestroit, elle se jette dans la Vilaine, au-dessus de Rieux, à peu de distance de Redon.

P

Peyrehorade, petite ville, chef-lieu du vicomté d'Aoult, au pays des Landes, en Gascogne, à quelque distance du confluent de l'Adour, & du gave de Pau, à une lieue au couchant d'été, de l'abbaye de Sourdes. Il y a une belle nasse pour prendre des saumons, saumonceaux & truites, qui sont fort abondans dans ces gaves. Cette ville est assez peuplée, & bien marchande.

Petersbourg, grande & belle ville de l'empire de Russie, dont elle est la capitale : elle est située entre plu-

sieurs isles formées dans le Nerwa : elle est dans l'Ingrie.

Pont-de-Cé, ville de France en Anjou, sur la Loire; elle est à une lieue d'Angers. Il y a un pont & une belle pêcherie.

Pont-de-l'Arche, petite ville de France dans la Normandie. Elle est sur la Seine, à 3 lieues de Rouen. Il y a un beau pont; c'est le premier sur la Seine.

Pont-du-Château, ou du Chaslet, petite ville d'Auvergne, sur l'Allier, où il y a un beau pont & une belle pêcherie de saumon.

Q

Quillebeuf, petite ville de France dans la haute-Normandie, au diocèse de Rouen, à 7 lieues du Havre, & 7 de Rouen.

R

Rambart (Saint-), petite ville du Forez, située sur la rive gauche de la Loire, dans l'endroit où elle commence à devenir navigable.

Randefs ou *Rand*, ville de Danemark, dans le Nord-Jutland, près de l'embouchure de la Gude, dans la mer Baltique.

Rhin ou *Rhein*, l'un des fleuves les plus considérables de l'Europe; il prend sa source dans le pays des Grisons, traverse le lac de Constance, se sépare, à l'entrée des états de Hollande, en plusieurs bras, dont l'un prend le nom d'Issel, l'autre se joint à la Meuse, & un autre va se perdre dans les sables, au bord de la mer d'Allemagne. Ce fleuve est très-poissonneux.

Rhinfeld ou *Rheinfeld*, ville d'Alle-

magne, au cercle de Suabe, à trois lieues de Basle, sur la rive gauche du Rhin.

Riviere - Thybouville (la), bourg de Normandie, à huit lieues d'Evreux & de Lisieux.

Rhône, un des fleuves les plus considérables du royaume : il prend sa source au pied du Mont-de-la-Fourche, près du Mont-Saint-Gothard, une des plus hautes montagnes de la Suisse; coule sur les confins du Lyonnais, du Forez, & du Vivarais, qu'il sépare du Dauphiné; & après avoir traversé le Languedoc & la Provence, se jette par trois embouchures dans la Méditerranée, à cinq lieues au-dessous d'Arles.

Roanne, ville du Forez, située sur la rive gauche de la Loire, à 12 lieues de Lyon, & 86 de Paris. La Loire commence à y porter bateau : elle est le chef-lieu d'un duché-pairie.

Roschyld, ville de Danemarck, dans l'isle de Zélande, au fond d'un petit golfe, à six lieues de Copenhague.

Roscoff, bourg de basse-Bretagne, à une lieue au nord de Saint-Pol-de-Léon, vis-à-vis l'isle de Bas. Il y a une très-belle rade, où les bâtimens qui entrent dans la Manche, ou qui en sortent, vont relâcher.

Roscomond, capitale du comté de ce nom, dans la province d'Ulster, en Ecosse. Il s'y fait peu d'autre commerce que de saumon.

Ros, grande province située à la partie septentrionale de l'Ecosse : elle est bordée à l'orient par la mer du Nord, ou d'Allemagne; à l'occi-

dent, par celle d'Irlande.

Royan, ville de France dans la Saintonge, sur le bord de la Garonne, à 4 lieues de Brouage, & à 8 au-dessous de Blaye. On y pêche en tout tems d'excellentes sardines.

S

Saone (la), une des plus considérables rivières de France : elle prend sa source dans la Vosge, à Vioménil, passe par la Franche-Comté & par la Bourgogne, sépare le Lyonnais & le Beaujolais d'avec le pays de Dombes, & se jette dans le Rhône au-dessous de Lyon, près l'abbaye d'Ainay, après avoir reçu plusieurs rivières, dont quelques-unes sont assez considérables.

Sarrence, lieu de France dans le Béarn, au diocèse de Lescar. Il y avait ci-devant une abbaye d'hommes.

Sauldre, rivière du Berry, qui se jette dans le Cher, au-dessous de Romorantin.

Saumur, ville du bas-Anjou, sur la rive gauche de la Loire, un peu au-dessus de son confluent, avec la Thoune : c'est un passage important de la Loire, que l'on y passe sur un beau pont.

Schetland. Voyez *Hutland*, & la Notice géographique à la fin de la section de la morue.

Schoonhoven, ville des Pays-Bas, dans la Hollande, sur la rive droite du Leck, à 3 lieues de Gouda, & autant de Gorcum.

Scorff, rivière de basse-Bretagne, qui prend sa source au diocèse de Vannes, entre Menero & Lomaria, passe à Ploé & à Pont-Scorff, & se

jette dans la rade de l'Orient , tout près de cette ville.

Seille (la), rivière de la Lorraine, qui prend sa source à l'étang de Lindre, & entre dans la Moselle à Metz. Elle est fort poissonneuse ; on y pêche sur-tout beaucoup d'écrevilles.

Seine, grand fleuve de France, qui prend sa source en Bourgogne, à six lieues de Dijon, passe par Paris, & se rend dans l'Océan, au Havre.

Semoy (la), rivière de Pays-Bas, dans le Luxembourg, qui vient se perdre dans la Meuse à la Val-Dieu, ou la Vaudieu, abbaye de Prémontré, près Mézières, en Champagne.

Severn ou *Saverne*, rivière assez considérable d'Angleterre, qui prend sa source au comté de Montgomery, à la montagne, dans le nord du pays de Galles, traverse la ville de Worcester, & se jette dans la mer d'Irlande.

Sibérie, grande province de l'Empire de Russie, qui a 800 lieues de l'est à l'ouest, & 300 du nord au sud ; elle comprend la partie la plus septentrionale de la Russie : elle est bordée à l'est par la mer du Japon ; au sud, par la grande Tartarie ; à l'ouest, par la Russie ; au nord, par la mer Glaciale ; Tobolsk en est la capitale : la partie méridionale est un bon pays, mais la partie septentrionale est presque inculte.

Sie (la), petite rivière du pays de Caux, dans la haute-Normandie, qui prend sa source auprès de Pierre-Ville, au-dessus de Saint-Victor-l'Abbaye, & joint ses eaux à celles de la Douve, après 4 à 5

lieues de cours.

Sienne, rivière de basse-Normandie, qui se rend à la mer, près le village de Rigneville : on pêche beaucoup de saumons dans cette rivière.

Somme, rivière de France en Picardie. Elle prend sa source dans le Vermandois ; & après avoir traversé la Picardie, elle se jette dans la mer, entre Crotoy & Saint-Valery.

Sordes, ou *Sorde*, bourg de France, dans la Gascogne, au diocèse & à 4 lieues de Dax, au confluent du gave d'Oleron & du gave de Navarreins, dans l'élection des Landes : il est assez bien peuplé. Il y a une abbaye de bénédictins.

Sorgue, petite rivière de Provence, au comtat Venaissin ; elle prend sa source à la fontaine de Vaucluse, à une lieue de Gorde, passe par la ville de l'Isle & de Vaison, & va se perdre dans le Rhône au-dessous du pont de Sougue, 2 lieues au-dessus d'Avignon. Elle porte bateau dans presque tout son cours, qui est d'environ 20 lieues.

Stirling, province de la partie méridionale de l'Ecosse, une des plus fertiles de ce royaume : elle est arrosée de beaucoup de rivières fort poissonneuses, sur-tout celle de Forth, où la pêche du saumon est très-abondante & fait une branche de commerce.

Sundmer, contrée de la Norwege, qui borde la mer, entre la ville de Berghen, & celle de Drontheim.

T

Tamise, grande fleuve d'Angleterre, qui

qui passe par Londres, & se décharge dans la mer d'Allemagne.

Tancarville, bourg de France en Normandie, à 4 lieues au sud de Montivilliers.

Thiboulville (riviere de). *V.* Riviere.

Tille (la), riviere du duché de Bourgogne. Elle a sa source dans la fontaine de Selives, à 7 lieues de Dijon ; & après un cours d'environ 15 lieues, elle se jette dans la Saone au-dessous de Saint-Jean-de-Loine.

Touvre (la), riviere de France dans l'Angoumois. Elle a sa source au pied d'un rocher escarpé, proche l'église de Touvre. Cette source est une des plus belles qui soit en France. Elle sort avec une telle abondance, qu'elle forme une riviere qui coule dans un canal d'environ 60 toises de largeur ; elle conserve cette même largeur pendant tout son cours, qui est d'environ une lieue & demie d'étendue ; elle n'est cependant pas navigable : elle est peu profonde, assez rapide, & dans ses crues, qui sont rares, ses eaux ne haussent que d'un pied & demi au plus. Elle fait mouvoir les usines de la forge de Ruelle, plusieurs moulins à bled au pont de Touvre, & des martinets au Gond. Ses eaux sont claires & très-poissonneuses, & produisent une prodigieuse quantité de truites.

U

Urt. Voyez *Aort*.

V

Vahel. On donne ce nomme à la branche du Rhin, qui passe à la

Tome X,

gauche du fort de Skenck en Allemagne, au duché de Cleves.

Val-Dieu (la), abbaye commendataire de l'ordre de Prémontré, sur la Semoi, aux confins de la Champagne & de l'évêché de Liege, à deux lieues de Landrecies, au diocèse de Rheims.

Valery (Saint-), en Caux, gros bourg & port de mer du pays de Caux, dans la haute-Normandie, entre Dieppe & Fescamp, à 8 lieues au nord de Caudebec.

Valery-sur-Somme (Saint-), ville de la basse-Picardie, sur la rive méridionale de la Somme, à 2 petites lieues de son embouchure, 4 au-dessus d'Abbeville.

Vallais, pays qui forme une république voisine & alliée des Suisses. C'est une vallée longue & étroite, entourée de hautes montagnes.

Vallemont, bourg de la haute-Normandie, au pays de Caux, près de la source du ruisseau du même nom, à 2 lieues au levant de Fescamp.

Verfoix, bourg situé dans le pays de Gex, sur les bords du lac de Geneve, à 2 lieues de cette ville.

Verfoix (le), petite riviere sur les bords du lac de Geneve, qui se rend dans le Rhône.

Vienne (la), riviere de France, qui a sa source dans le bas-Limousin, traverse la Manche & le Poitou, & se jette dans la Loire à Candé, ville de la Touraine : elle est navigable 2 lieues au-dessus de Châtelleraut.

Vivot, endroit de Normandie, où la riviere d'Aine se perd dans l'Orne,

Y y y

entre la paroisse de Fontenay-
l'Abbaye, & Clinchamp-sur-Orne.
Vosges, chaîne de montagnes, qui
s'étendent depuis la partie méridi-
onale de la Franche-Comté, fort
avant & sur les confins de la Lor-
raine & de l'Alsace. Elles donnent
le nom à la partie méridionale de
la Lorraine, qu'on appelle *la Vosge*
ou *les Vosges*.

W

Wardhus, gouvernement de la Nor-
wege, dépendant de Berghen :
cette province est située au nord
de la Norwege. Elle a au nord l'O-
céan ; à l'orient, la Laponie Mos-
covite ; à l'occident, le gouverne-
ment de Drontheim ; au midi, la
Laponie Suédoise.

Waterford, ville considérable d'Ir-
lande, capitale de la province du
même nom : elle est sur la rivière
de Shure, à un lieue de la mer.
On y pêche beaucoup de saumons.

Wolga, est un des plus grands fleuves
du monde, qui se décharge dans

la mer Caspienne : il est dans l'em-
pire de Russie, sur la frontière
de la Lithuanie. Son embouchure
dans la mer Caspienne est à 12
lieues d'Altracan : son cours est de
plus de 400 lieues.

Wye, petite rivière d'Angleterre, au
pays de Galles : elle a sa source
dans le comté de Montgomery,
& se jette dans la Saverne, au-
dessous de Chepstow.

Y

Ygrec, petite rivière de Hollande, qui
se réunit avec celle d'Amstel, de-
vant le port d'Amsterdam.

Yssel. On donne ce nom au bras du
Rhin, tirant au nord, qui se jette
dans le golfe de la mer du Nord,
qu'on appelle le *Zuyderzée*.

Z

Zélande, province des Pays-Bas,
l'une des sept qui composent la
république des provinces-Unies.
Cette province consiste en plusieurs
isles que forme l'Océan, avec des
bras de l'Escaut & de la Meuse.

*Additions & corrections à la Notice géographique des principaux lieux
dont il est fait mention dans cet ouvrage.*

ANDAYE. Ce mot doit être mis
à H, & s'écrit *Hendaye* en Gasco-
gne, dans le pays de Labourt, sur
les frontières, &c.

Aort. Ce mot doit être mis à O, &
s'écrit *Orte*. D'autres écrivent *Orthe*.

Biriadou, petit village de France sur la
rivière de Bidassoa, à une demi-
lieue d'Hendaye.

Comber, lisez *Cambo*, village sur la ri-
vière de la Nive, à trois lieues de

Bayonne : il est renommé par les
eaux minérales qui s'y trouvent.

Hourgave. L'étymologie de ce mot dé-
rive du mot gascon *hourque*, qui
signifie en français *fourche* ; c'est de
ce nom de *hourque* que le confluent
de l'Adour & du gave de Pau, qui
a la forme d'une fourche, porte ce-
lui de *Hourgave* ; ainsi on dit *Hour-
gave du Bec*, *Hourgave de Peyrehor-
rade*, qui est le confluent des gaves

de Pau & d'Oleron, au port de Taulez, près l'abbaye de Sordes.

Iron, petite & première ville frontière d'Espagne, après avoir passé le pas de Behotie, sur la rivière de Bidassoa, à un quart de lieue de cette rivière au sud, & à une demi-lieue de Fontarabie, au nord-ouest.

Jean-de-Luz (Saint-). La rivière qui sépare Saint-Jean-de-Luz de Siburou, se nomme *Urdasoury*, ou la petite *Nivelle*.

Jean-Pied-de-Port (Saint). On compte dix lieues de Saint-Jean-Pied-de-Port à Bayonne.

Ortez, lisez *Orthez*.

Peyrehorade. Il faut lire vicomté d'Orthe ou d'Orthe au lieu de vicomté d'Aoust.

Sarrance, village de France dans la vallée d'Aspe, près des Pyrénées, à une lieue & demie d'Oleron, sur le

gave d'Aspe, qu'on nomme quelquefois *gave de Sarrance*, comme il est également nommé *gave d'Oleron*, quoique ce soit la même rivière. Tous ces gaves parvenus à la ville d'Oleron, perdent leurs noms, ainsi que le gave d'Ossau, non pas d'Ossan, pour prendre celui de gave d'Oleron. Il y a à Sarrance une chapelle dédiée à la sainte Vierge, sous le nom de Notre-Dame de Sarrance, renommée par les pèlerinages qu'on y fait. Il y a *Arance*, & non *Sarrance*, en Béarn, & dans le diocèse de Lescar, à trois lieues de cette ville : c'est un village sur le gave de Pau.

Sordes, bon ; mais au confluent du gave de Pau & de celui d'Oleron.

Urt, bourg de France en Gascogne, dans le pays de Labourt, sur la rivière de l'Adour, à quatre lieues de Bayonne.

T A B L E

DES CHAPITRES ET ARTICLES

Contenus dans la seconde section.

Du saumon, & des poissons qui y ont rapport.

Remarques générales sur les saumons, & les poissons qui forment cette classe. page 289

Idée générale des différents poissons que les auteurs ont rangés dans la classe des saumons. 290

CHAPITRE I. Du saumon proprement dit, ou franc saumon. *Réflexions préliminaires.* 291

ARTICLE I. Description d'un saumon

par ses parties extérieures page 292

ART. II. Description du saumon par ses parties intérieures. 295

ART. III. Que le saumon se plaît à passer de l'eau de la mer dans les rivières. 297

CHAP. II. Du saumon bécard. 306

ART. I. Description du saumon bécard. ibid.

ART. II. De la qualité des saumons, principalement suivant les endroits où on les pêche. 311

CHAP. III. De la truite. 312

Y y y ij

- ART. I. *Description de la truite qu'on prend à la mer.* page 317
- ART. II. *Description d'une truite fau-
monnée & bécarde, trouvée dans un
parc.* 319
- ART. III. *Considérations sommaires sur
la truite de rivière.* 321
- ART. IV. *Description détaillée d'une
truite pêchée dans la Touvre.* 323
- ART. V. *Notes sur les truites d'eau
douce, trutta fluviatilis, pêchées
dans de petites rivières fort éloignées
de la Touvre.* 325
- ART. VI. *Discussion sur les différentes
couleurs de la chair des truites.* 327
- ART. VII. *Sur la saison du frai des
truites, & celle où elles sont meil-
leures.* 330
- ART. VIII. *De la conservation des trui-
tes dans des viviers.* 333
Sur la façon de faire naître des
faumons & des truites, traduit
de l'allemand, des bords du We-
fer. 334
- ART. IX. *De la qualité des truites.* 343
- ART. X. *Des truites du lac de Geneve
& de leur pêche.* 345
- CHAP. IV. *Des ombres, umbles,
humbles, ombres ou ombles.* 350
- ART. I. *Description d'un ombre de
Clermont-Ferrand.* ibid.
Sur l'ombre du Lyonnais. 352
Comparaison d'un petit ombre
& d'une truite de même gros-
seur, pêchés dans le Rhône. 353
- ART. II. *Umbre - chevalier du lac de
Geneve.* 354
Notes du sieur Sadoc, ancien pé-
cheur du lac de Geneve. 355
- CHAP. V. *Des tocans ou faumo-
neux.* ibid.
- ART. I. *Des petits poissons qu'on nom-
me en quelques provinces tocans, &
en d'autres faumoneaux.* page 358
Des tocans d'Auvergne & de plu-
sieurs autres endroits. ibid.
Du tocan ou tacon de Clermont-
Ferrand. 359.
Des faumoneaux de Guienne. 360
Des tocans qu'on prend dans les
gaves. 361
Des tocans qu'on prend aux envi-
rons de Saint-Jean-de-Luz. 363
Ce qu'on pense sur les tocans &
faumoneaux à Saint-Jean-pied-
de-Port. 364
Des tocans ou faumoneaux qu'on
prend dans la Semoi. ibid.
Des faumoneaux que l'on pêche
aux environs de Bâle & de Rhin-
feld. 365
Des faumoneaux du Loiret. 367
- CHAP. VI. *De l'éperlan.* 370
- ART. I. *Des éperlans en général.* 371
Description de l'éperlan de la
Seine. 372
- CHAP. VII. *De plusieurs autres pois-
sons du genre des faumons.* 374
- ART. I. *Du thymale, ou themero, de
Belon.* ibid.
- ART. II. *Du lavaret.* 376
- ART. III. *Du carpio.* 378
- ART. IV. *De la truite d'Autriche, ap-
pellée huch.* ibid.
- ART. V. *Du faumon gris ou cendré.* 379
- ART. VI. *Du faumon nommé salmo
dorso fulvo, maculis luteis, cauda
bifurca.* 380
- ART. VII. *D'un petit poisson que Wal-
ton nomme gravel-last-spring.* ibid.
- CHAP. VIII. *Pêche des faumons,
des truites & des tocans.* 381

- Exposé sommaire des endroits où l'on trouve les faumons, les truites & les autres poissons de cette famille. page 381
- Des marques extérieures qui indiquent que les faumons & les truites sont de bonne qualité. 383
- Des tems fixés par l'ordonnance pour faire la pêche des faumons & des truites. 384
- ART. I. *Remarques générales sur la pêche des faumons & des truites.* 386
- De la pêche des faumons & des truites à la mer. 387
- De la pêche des faumons & des truites sur les plages qui se forment ordinairement à l'embouchure des rivières. ibid.
- Des pêches qui se font dans les ances, où il se rassemble beaucoup de faumons & de truites. 392
- De plusieurs petites pêches qui se pratiquent dans des endroits où il n'y a pas assez de faumons & de truites pour y établir de grandes pêcheries. 393
- ART. II. *Des pêcheries qu'on établit expressément pour prendre des faumons & des truites.* 396
- Vues générales qu'on doit avoir pour établir des pêcheries qu'on destine expressément à prendre des faumons & des truites. 397
- ART. III. *Des pêcheries des faumons & des truites dans le royaume.* 399
- Pêche dans la Moselle, avec quelques observations sur les poissons qu'on y prend. ibid.
- Pêche des truites & des faumons dans la Meuse. 402
- Pêcherie des faumons établie dans la Semoi. page 403
- Pêche du faumon & de la truite dans l'amirauté de Saint-Valery-sur-Somme. 409
- ART. IV. *De la pêche des faumons & des truites sur les côtes de Normandie.* 410
- A Fescamp. ibid.
- A Dieppe. 411
- A Caen. ibid.
- Pêches qui se pratiquent dans la baie du Mont-Saint-Michel, amirauté de Grandville, &c. 413
- ART. V. *De la pêche des faumons & des truites en Bretagne.* 414
- De plusieurs petites pêches qui se pratiquent en différens endroits. ibid.
- Des coffres à faumons. 415
- Manière d'ajuster des manches de filet aux digues. 417
- Autre disposition de pêcheries. 419
- Pêche des faumons & des truites dans la Loire, depuis son embouchure jusqu'en Forez. 420
- Pêcheries du Pont-du-Château sur l'Allier. 427
- ART. VI. *De la pêche des faumons & de la truite en Aunis & en Angoumois.* 429
- Pêche de la truite dans la rivière de la Touvre en Angoumois. 430
- ART. VII. *Pêche des faumons & des truites en Gascogne & le pays des Basques.* 431
- Des nasses de la Guienne. 435
- ART. VIII. *Pêche des truites à la fontaine de Vaucluse dans le comtat Venaissin.* 440
- ART. IX. *Des pêches des faumons & des truites qui se font dans plusieurs états voisins de la France.* 442.

Pêche du faumon & des truites en Hollande.	page 442	Quelques manieres d'apprêter les faumons frais.	page 465
Des truites en Hollande.	445	Maniere de conserver le faumon dans du beurre fondu.	467
Pêche du faumon en Irlande.	446	Du faumon mariné.	ibid.
Pêche du faumon en Ecoffe.	447	Du faumon fumé.	471
ART. X. <i>De la pêche du faumon dans le nord.</i>	450	Du faumon deséch.	473
De la pêche du faumon en Danemarck.	ibid.	Du faumon salé.	474
Pêche du faumon en Norwege, & dans la mer Baltique.	451	ART. II. <i>De la préparation des truites, des tocans & des ombres.</i>	477
Différentes manieres de pêcher les faumons dans la Bothnie occidentale, tirées d'une dissertation de M. Daniel Bonge, docteur en médecine.	453	ART. III. <i>Des différens barrillages & fûts, dans lesquels on renferme le faumon en Ecoffe, en Irlande, & au nord.</i>	478
De la pêche des faumons & des truites en Islande.	455	ART. IV. <i>Vente du faumon salé au marché, & les différentes façons de l'apprêter.</i>	479
Pêche du faumon en Russie sur le Volga.	456	ART. V. <i>Des bâtimens qu'on emploie pour le commerce des faumons.</i>	480
Maniere de pêcher les faumons avec des haims, ainsi qu'elle se pratique auprès de Bornholm & autour de l'isle de Christiansoe, ainsi que sur les côtes de la mer Baltique.	457	CHAP. XI. <i>Sur les insectes qui s'attachent aux poissons.</i>	481
ART. XI. <i>Pêche du faumon en Canada.</i>	459	ART. I. <i>Description d'un insecte qui s'attache aux faumons.</i>	482
CHAP. IX. <i>De la pêche des éperlans dans la Seine.</i>	460	De la pêche des faumons & des truites au Pont-de-Cé, pour servir de supplément à la pêche de ces poissons dans la Loire.	485
Apprêt des éperlans.	463	Explication de la figure par laquelle est représentée la pêche du faumon au Pont-de-Cé, sur la Loire, à une lieue d'Angers.	487
CHAP. X. <i>De l'usage qu'on fait du faumon, des truites & des autres poissons de cette famille, avec différens moyens pour les conserver.</i>	ibid.	Additions. Pêche du lac de Neuchâtel.	490
ART. I. <i>Du faumon.</i>	ibid.	Pêche du lac de Bienne.	494
Du faumon frais.	464	Pêche dans la Reuse.	495
Débit du faumon frais dans les marchés.	465	Pêche du faumon en Hollande.	501
		Pêche du lac de Zurich.	502
		Histoire de la pêche du faumon en basse-Bretagne.	508
		Explication des planches.	515

A D D I T I O N

Concernant la pêche dans le Volga.

ON vient de publier une collection abrégée des découvertes faites par plusieurs savans voyageurs, dans diverses contrées de la Russie & de la Perse, relativement à l'histoire civile & naturelle, à l'économie rurale, au commerce, &c. de ces pays-là. J'ai trouvé dans cet ouvrage des détails si curieux sur les pêches qui se font dans le Volga, que j'ai cru devoir en faire la matière d'une addition qui ne pourra, si je ne me trompe, qu'intéresser mes lecteurs, & elle servira de supplément au peu que M. Duhamel dit de ces pêches à la page 356 de la seconde section. On verra avec quelque surprise que des peuples beaucoup moins éclairés que bien d'autres, aient poussé plus loin qu'eux l'art de prendre les poissons. Voici l'extrait de ce que l'on trouve dans les voyages de M. Pallas, l'un des savans dont il s'agit.

IL n'y a peut-être, dit-il, à parler généralement, aucune contrée dans l'univers où l'on emploie autant de procédés ingénieux, & en partie inconnus ailleurs, pour prendre le poisson, ni une plus grande diversité de machines à cet usage, que le long du Volga. Indépendamment des filets ordinaires, tels que l'épervier, le traîneau, la nasse, la saine, on se sert d'une espèce de batardeaux qu'on arrange pour la pêche des gros poissons, qui est en usage auprès d'Astrakan, & dont d'autres voyageurs ont donné une fort bonne figure, & d'une manière de trappe à poissons, nommée *gorodba*, qui mérite d'être décrite avec quelque détail.

ON affirme pour cet effet certains endroits du Volga, & l'on choisit particulièrement ceux où l'on rencontre un fond uni, qui s'étende depuis le rivage jusqu'au milieu du fleuve. Là on enfonce en terre une rangée d'arbres où de gros pieux qui traversent une partie du lit du fleuve, soit en ligne droite, soit en formant un angle fort obtus, dont l'intérieur fait face vers la partie inférieure du courant; il faut que la tête de ces pieux déborde la surface de l'eau ou de la glace: ensuite on prend des claies d'osier, qui aient assez de largeur pour aller de la superficie de l'eau jusqu'au fond, où on les assujettit avec des pierres, de manière que le courant les poussant sur les pieux, elles s'y trouvent comme collées; ce qui forme une espèce de palissade ou de digue, qui oblige les poissons qui remontent le fleuve de ce côté-là, de se couler le long de cette digue, & de chercher un autre passage.

ON a laissé dans celles de ces digues qui forment un angle, une ouverture d'environ deux à trois toises, placée dans l'angle même, & qui sert d'entrée à une chambre carrée, fermée pareillement de trois côtés par des pieux,

& des clayonnages disposés comme ceux de la digue ; & c'est dans cette chambre ou caisse que se prennent les poissons. Lorsque la digue traverse obliquement une partie du fleuve , sans former d'angle , on établit vers la moitié de sa longueur une double chambre de la même construction que la précédente , mais placées l'une & l'autre contre le côté de la digue qui fait face à la partie inférieure du fleuve , de manière que leurs ouvertures soient vis-à-vis du rivage. Dans les deux cas l'on a soin d'entretenir continuellement la glace ouverte au-dessus de ces chambres , pendant tout l'hiver ; & l'on construit au-dessus de cette ouverture une hutte de paille assez spacieuse pour que les ouvriers puissent marcher librement autour du trou , & y entretenir un peu de feu.

On voit que dans l'un & l'autre cas le poisson qui suit la digue , cherchant un passage pour continuer à remonter le fleuve , est mis dans la nécessité d'entrer dans ces chambres. Voyons à présent comme elles sont disposées intérieurement , pour que les pêcheurs soient informés à l'instant de l'arrivée du poisson , & puissent s'en rendre maîtres. Le fond de l'eau est couvert d'un cadre composé de perches bien fortes , & garni soit d'un filet de cordelettes , soit d'un clayonnage. On emploie ce dernier en été. A chacun des quatre angles de cette espèce de grillage , qui occupe tout le fond de la caisse , est attachée une forte corde ; ces cordes sont fixées à deux manivelles placées au-dessus de l'ouverture pratiquée dans la glace , & au moyen desquelles on tire le cadre en-haut. On tient au-dessus de l'ouverture de la chambre , soit une grille tombante faite avec des perches & garnie de clayonnage , dont on ne se sert aussi qu'en été , soit d'un filet tendu sur une perche , laquelle sert de traverse , de manière que le filet ferme l'ouverture lorsqu'on fait descendre la traverse jusqu'au fond , par le moyen de deux autres perches perpendiculaires. Outre cela , pour que les pêcheurs puissent être avertis sur-le-champ de l'entrée d'un poisson dans la chambre , afin d'être à portée d'en fermer aussitôt l'ouverture , ils placent au-devant de cette même ouverture quantité de ficelles qui tiennent par un bout à une courte traverse flottante d'où elles partent comme autant de rayons qui vont aboutir au fond de l'eau contre le cadre dont nous avons parlé. Elles sont disposées de façon qu'aucun gros poisson ne saurait entrer dans la chambre , sans en toucher quelqu'une , & sans donner par conséquent des secousses sensibles à la perche flottante. A l'instant que ces secousses sont aperçues , on laisse tomber la grille ou le filet , & la chambre ainsi fermée , on fait monter le cadre par le moyen des manivelles , & en même tems tout le poisson est renfermé dans la chambre ; on retire ce poisson avec des crochets ; on fait redescendre le cadre , & l'on démasque l'ouverture de la chambre pour une nouvelle capture ; tout ce travail peut être opéré par trois ouvriers.

MAIS afin que ces bonnes gens ne fussent pas dans la nécessité de veiller toute la nuit, on a imaginé un autre moyen, très-simple dans le fond, par lequel le poisson se prend de lui-même comme dans une trappe, & annonce en même tems son infortune aux ouvriers. On attache pour cet effet, soit à la grille tombante, soit à la perche servant de traverse au filet qui fait le même office, quelques pierres, pour qu'elles puissent aller d'elles-mêmes au fond, lorsqu'elles sont abandonnées à leur propre poids; on adapte ensuite à une poutre posée en travers du trou fait dans la glace, sur laquelle poutre les ouvriers se tiennent lorsqu'ils virent les manivelles, un quatre de chiffres semblable à ceux dont on se sert pour détruire les rats & les souris; c'est une des quatre buchettes qui le composent, qui sert de levier pour soutenir ou la grille ou la perche du filet, une autre est attachée vers le haut des ficelles tendues devant l'entrée de la chambre; & comme ces buchettes tiennent l'une à l'autre par des entailles, & que tout l'appareil est tendu très-subtilement, pour peu qu'un gros poisson touche à une desdites ficelles, l'appareil se détend, & la grille ou la perche du filet va tout au fond, ferme l'entrée, & tire en même tems une autre ficelle qui répond à une clochette dont le bruit réveille les ouvriers qui amènent le poisson en-haut, & dressent de nouveau le trébuchet.

CETTE ingénieuse machine s'établit en été dès que les eaux sont tombées à leur niveau ordinaire, & l'on y prend jusqu'à l'arrivée des glaces de grands esturgeons ichtyocoles, des esturgeons proprement dits, & d'autres poissons qui remontent le fleuve. Lorsqu'il commence à charier des glaçons, on enlève le tout, & l'on ne rétablit point la machine en hiver avant les premiers jours de janvier, que le saumon blanc commence à remonter en grand nombre, & c'est même presque le seul poisson que l'on prend jusqu'au printemps, que la débacle des glaces oblige à défaire de nouveau l'appareil.

MAIS de tous ces appareils de pêche, le plus curieux, & qui se construit particulièrement pour la pêche des grands poissons, est celui qui se nomme la *faboïka*. On enfonce d'abord en travers du fleuve de gros pieux à la distance d'une demi-aune l'un de l'autre. Lorsque le courant de l'eau est rapide, la ligne que décrit la *faboïka* va en serpentant; mais lorsque ce courant est moins sensible, l'on donne à cette ligne une direction droite. Cela fait, on construit contre le courant, pareillement avec de gros pieux joints ensemble, des chambres à peu près en forme de cœur, dans le milieu desquelles on pratique plusieurs cellules, en observant d'enfoncer beaucoup moins solidement les pieux qui sont près de l'ouverture qui forme l'entrée, afin que lorsqu'un poisson de plus grande taille se précipite dans le piège, ces pieux puissent en se prêtant lui ouvrir un passage proportionné à son volume. On construit plus ou moins de chambres, selon que le bras du fleuve a plus ou moins de

largeur, & l'on donne à celle du milieu, entre toutes les autres, le nom de *materaja*, parce que c'est sur elle que se dirige le fort du courant, & qu'on y prend communément les beluges ou gros esturgeons. Les intervalles de tous les pieux qui composent cette espèce de digue, sont remplis par une chaîne continue de gros rondins de bois, joints ensemble par le travers au moyen de trois ou quatre grosses cordes d'osier. Lors donc que les poissons remontent le fleuve, & qu'ils pénètrent dans les chambres par les ouvertures qui leur servent d'entrée, & qu'ils parviennent, soit de droite, soit de gauche, dans les angles, ils s'y trouvent trop resserrés pour pouvoir se retourner sur eux-mêmes, & reprendre le chemin par lequel ils sont venus, & sont forcés au contraire de rester dans la position où la configuration des côtés & des angles de la chambre les tient emprisonnés, du moins quant aux grands poissons; car pour les petits, tels que les sewruges & les esturgeons de la moyenne espèce, ils pourraient à tous égards revenir sur leurs pas; mais alors ils trouvent un autre empêchement dans la rapidité du courant, auquel il faut qu'ils se laissent aller, & qui est considérablement augmentée par l'espèce de digue que forme la ligne de pieux qui traverse le bras du fleuve. De sorte qu'ils deviennent également la proie des pêcheurs. On construit les saboïkes de préférence dans des bras du Volga qui ont une certaine profondeur, & qui communiquent avec la mer par leur propre embouchure. On prend par leur moyen une si énorme quantité de poissons, qu'il n'est pas possible de trouver assez de monde pour retirer de cette pêche tout le profit dont elle est susceptible.

Il se prend aussi dans ces contrées quantité de poissons à l'hameçon, & l'on emploie entr'autres pour ce genre de pêche le *snast*. Voici la manière de le construire. On prend une corde de chanvre de la grosseur du doigt & de sept à huit toises de long, à laquelle on noue des ficelles de la grosseur d'une plume d'oie, sur un peu moins de deux pans de longueur & à un pan & demi de distance l'une de l'autre. A leur extrémité on fixe avec du fil un peu fin des hameçons de fer, au milieu de la courbure desquels on attache une ficelle de crin. A l'autre extrémité de cette ficelle se trouve un bouchon d'écorce de faule ou de peuplier noir. On noue ordinairement soixante hameçons à la grosse corde, qu'on place en travers dans l'eau; & afin que ces hameçons ne soient pas entraînés par la force du courant, on charge les deux extrémités de la corde d'un tas de pierres; & pour indiquer qu'il y a un snast à cet endroit, on fait monter du fond vers la surface de l'eau, deux cordes qui sont maintenues par deux perches flottantes sur cette surface. — Lors donc que les poissons qui vont & viennent vers le fond, agitent l'eau par leurs mouvements circulaires, il arrive que les bouchons légers & spongieux de leur nature, en suivant les vibrations irrégulières de l'eau, approchent l'hameçon

du corps du poisson, qui se sentant blessé, s'agite encore davantage, & cherche à atteindre le fond, ce qui met les hameçons voisins pareillement en mouvement au moyen de leurs bouchons, & multiplie les blessures du poisson. Ce ne sont pour la majeure partie que des esturgeons de différentes espèces qu'on prend avec des snasts, parce que ces poissons sont de taille, qu'ils ont la peau très-tendre, & qu'ils s'agitent dans l'eau d'une manière extraordinaire; aussi s'embarrassent-ils bien vite dans les hameçons.

IL est une autre manière de prendre du poisson à l'hameçon, dont on ne fait usage qu'en hiver, & qui est particulièrement appropriée à la pêche du saumon blanc. (*Delphinus Leucas Pall.*) On creuse d'abord dans la glace, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à la superficie de l'eau courante, un trou peu spacieux, à travers lequel on puisse retirer le poisson qu'on doit prendre. On place tout auprès de ce trou un arc fait de branches d'osier, dont les deux extrémités sont fixées dans la glace; cet arc est d'une épaisseur médiocre, & n'est pas considérablement élevé au-dessus de sa base; on pose derrière cet arc trois perches d'environ une toise de long, dont les extrémités inférieures sont écartées de façon qu'elles puissent se tenir aisément debout, étant liées ensemble par le haut avec une corde, & cela de manière que leurs pointes dépassent le point de leur réunion. Après quoi l'on fixe à ces perches une petite corde avec laquelle on attache au travers de la tête du faisceau formé par les perches, un levier d'environ deux toises de long, qui se dirige, lorsqu'on l'abaisse, vers le trou & vers l'arc, tandis que son autre extrémité est chargée d'un poids; le bout qui aboutit au trou porte une grosse ficelle longue de deux toises, à laquelle pend un hameçon recouvert d'écailles de poissons, & muni sur le devant d'un petit plat d'étain battu. On fixe après la ficelle, tout au-dessus de l'hameçon un morceau de plomb, afin que la force du courant n'éloigne pas ledit hameçon de l'ouverture. On attache encore à cette même extrémité de la perche qui sert de levier une ficelle fort courte, à laquelle tient un coin, & à la ficelle de l'hameçon une autre ficelle un peu plus longue, fixée à deux ou trois pans de l'extrémité du grand levier, & au bout de cette dernière ficelle un disque de bois placé en travers. Alors on abaisse le grand levier avec l'hameçon dans le trou, & l'on fait passer le coin suspendu à l'autre extrémité de ce levier au travers de l'arc, on en use de même à l'égard du disque qu'on place dans l'arc, de manière que les deux extrémités de l'arc touchent à la circonférence du disque; le petit coin dont nous avons parlé, obtient dans l'arc une position perpendiculaire, tenant par l'une de ses extrémités à la partie supérieure de l'arc, & de l'autre au disque; moyennant quoi le coin ne saurait glisser hors de l'arc, & il maintient l'extrémité du levier qu'on a baissée de force vers le trou dans cet état. Ainsi dès qu'un saumon blanc a saisi l'hameçon, il fait aussitôt sortir le disque de l'arc, le levier s'élève brus-

quement, tire le poisson en-haut, & le jette sur la glace. Quelques pêcheurs mettent à l'hameçon un véritable poisson vivant pour appât, d'autres se contentent d'une plaque d'étain à laquelle on donne la figure d'un poisson.

Nous supprimons la description d'un grand nombre d'autres manières de prendre le poisson, usitées dans ces environs, & nous ferons seulement encore mention d'une espèce de filet qu'on nomme *achan*, bien moins remarquable par la nature de l'instrument, que par l'appareil fastueux qui accompagne la pêche, pour laquelle on le met en usage. L'*achan* n'est proprement qu'un filet en forme de sac, de deux toises de long, sur deux aunes seulement de large; il est tissu de cordes de la grosseur du ponce, faites d'écorce de tilleul. L'ouverture de l'*achan* est garnie de deux grosses cordes d'une bonne longueur, au moyen desquelles deux nacelles qui voguent à peu de distance l'une de l'autre, soutiennent le filet qu'on a fait descendre au fond de l'eau chargé de poids. Les pêcheurs qui tiennent dans les mains ces deux cordes tendues, s'aperçoivent-ils qu'un poisson se soit embarrassé dans le filet? ils tirent aussi-tôt les cordes à eux, & amènent hors de l'eau leur capture qui se trouve enfermée dans le sac. On ne fait usage de ce filet que dans de certains tems, en certains lieux, & seulement pour prendre les *beluges* ou *esturgeons*, lorsque ces animaux se rendent, à l'approche du froid, dans leurs creux, ou qu'ils s'y sont déjà retirés.

LORS donc que le froid commence à se faire sentir, le commandant du comptoir expédie ses ordres à tous les inspecteurs des *utshugs* (*), pour qu'ils défendent à tous les pêcheurs d'exercer leur profession dans tous les endroits où l'on s'aperçoit qu'il y a des fosses de *beluges*, & pour qu'ils recommandent à tous les bâtimens qui naviguent sur le fleuve, de ne point faire de bruit, & sur toutes choses de bien se garder de tirer des coups d'armes à feu, afin que les poissons qui se sont couchés dans leurs trous, pour y hiverner, ne soient point inquiétés. Le grand jour pour cette chasse aux poissons se fixe lorsqu'on s'est aperçu que le poisson s'est élevé plusieurs fois vers la surface

(*) On appelle *Wataga*, un port sur le Volga, où tous les poissons pris par les pêcheurs, sont remis au propriétaire de la pêche, où on les sale, où l'on prépare le kaviar & la colle de poisson, & où se font tous les travaux relatifs à la salaison. Un *utshug* est un lieu plus considérable, où l'on a établi de ces grandes digues du genre de celles qui ont été décrites plus haut sous le nom de *subotka*. Ces *utshugs* sont tous bâtis sur une élévation au bord d'un des bras du Volga; chacun a son église, & est

habité par cinquante ouvriers, qui ne travaillent pas comme journaliers ainsi que les pêcheurs de *Watages*, mais jouissent d'un traitement fixe, comme des gens en service réglé. Les droits que les *Watages* paient à la couronne, se reglent sur la quantité de kaviar & de colle de poisson qu'on y prépare. La caisse publique retire cinq roubles par ponde de colle de poisson, & deux roubles quatre-vingt copeques par ponde de kaviar.

de l'eau, & s'est ensuite laissé aller vers le fond, ce qui, pour l'ordinaire, a lieu vers le commencement du mois de novembre. Lors donc que le tems favorable est arrivé, on notifie à tous les pêcheurs de se rendre avec tous les instrumens nécessaires, à une certaine heure à tel ou tel *utschug*. Le commandant invite pour son compte dès la veille un grand nombre de personnes, avec lesquelles il se rend aux *utschugs*, où il a soin de les régaler somptueusement, & de faire distribuer de l'eau-de-vie aux pêcheurs. Le lendemain de très-grand matin l'on se rend aux endroits où il y a des trous de beluges, & l'on impose un silence universel. Après qu'on a mis les achans en état & rangé les nacelles, un coup de fusil donne le signal du départ. A ce signal, les nacelles, qui sont pour l'ordinaire au nombre de trois cents, partent toutes à la fois. A peine les filets sont-ils jetés & tous les passages fermés, qu'au silence qui avait régné jusqu'alors, succède un bruit épouvantable de cris & de hurlemens, poussés par les pêcheurs. Les poissons effrayés cherchent à s'échapper par toutes sortes de moyens, les uns gagnent la surface de l'eau, d'autres n'osant se hasarder si haut, restent entre deux eaux, d'autres tâchent de se dérober au péril qui les menace par les mouvemens les plus irréguliers; mais tous manquent leur but, & sont environnés d'une foule de pêcheurs, uniquement occupés à leur fermer toutes les issues par lesquelles ils pourraient s'échapper. Alors on voit d'énormes poissons tantôt faire des culebutes sur la surface de l'onde, tantôt renverser les nacelles. Ici l'on apperçoit des pêcheurs trempés depuis les pieds jusqu'à la tête, faire un vacarme d'autant plus affreux, que la plupart sont ivres; là on entend de violentes disputes, & les injures qu'ils vomissent les uns contre les autres lorsque deux nacelles se sont heurtées. Souvent aussi l'on apperçoit les effets de la jalousie, lorsque la fortune a été plus favorable aux uns, en leur procurant des poissons plus gros ou en plus grand nombre qu'aux autres. Lorsqu'enfin les esturgeons ont été suffisamment inquiétés, les pêcheurs jettent les achans de côté, & s'arment de la *poganoi*, (autre espèce de filet sans sac, qui embrasse cent vingt toises en largeur, & quatre en profondeur) & s'emparent du poisson qui cherche à s'échapper à la faveur du courant. Tout ordre cesse de nouveau dans ce moment, chacun rame où il peut, de là naissent encore mille nouvelles disputes, lorsque les nacelles s'approchent de trop près, ou que leurs filets s'embarrassent les uns dans les autres.

Les grands esturgeons, *ichtyocollie*, qui dans toute autre saison de l'année sont si forts que dix hommes ont de la peine à se rendre maîtres d'un seul, sont alors tellement affoiblis, que deux pêcheurs en viennent aisément à bout. Ce n'est pas sans fondement qu'on allègue pour raison de cette molle résistance de la part du grand esturgeon au commencement de l'hiver, cette enveloppe épaisse & visqueuse, dont la peau de cet animal se couvre à cette époque,

& qui ne le quitte point pendant toute cette saison. Or l'esturgeon ne veut point, dit-on, à quelque prix que ce soit, perdre cette espece d'habillement composé de ses propres fucs, & dont la nature l'a pourvu, pour le garantir de la rigueur du froid. (*)

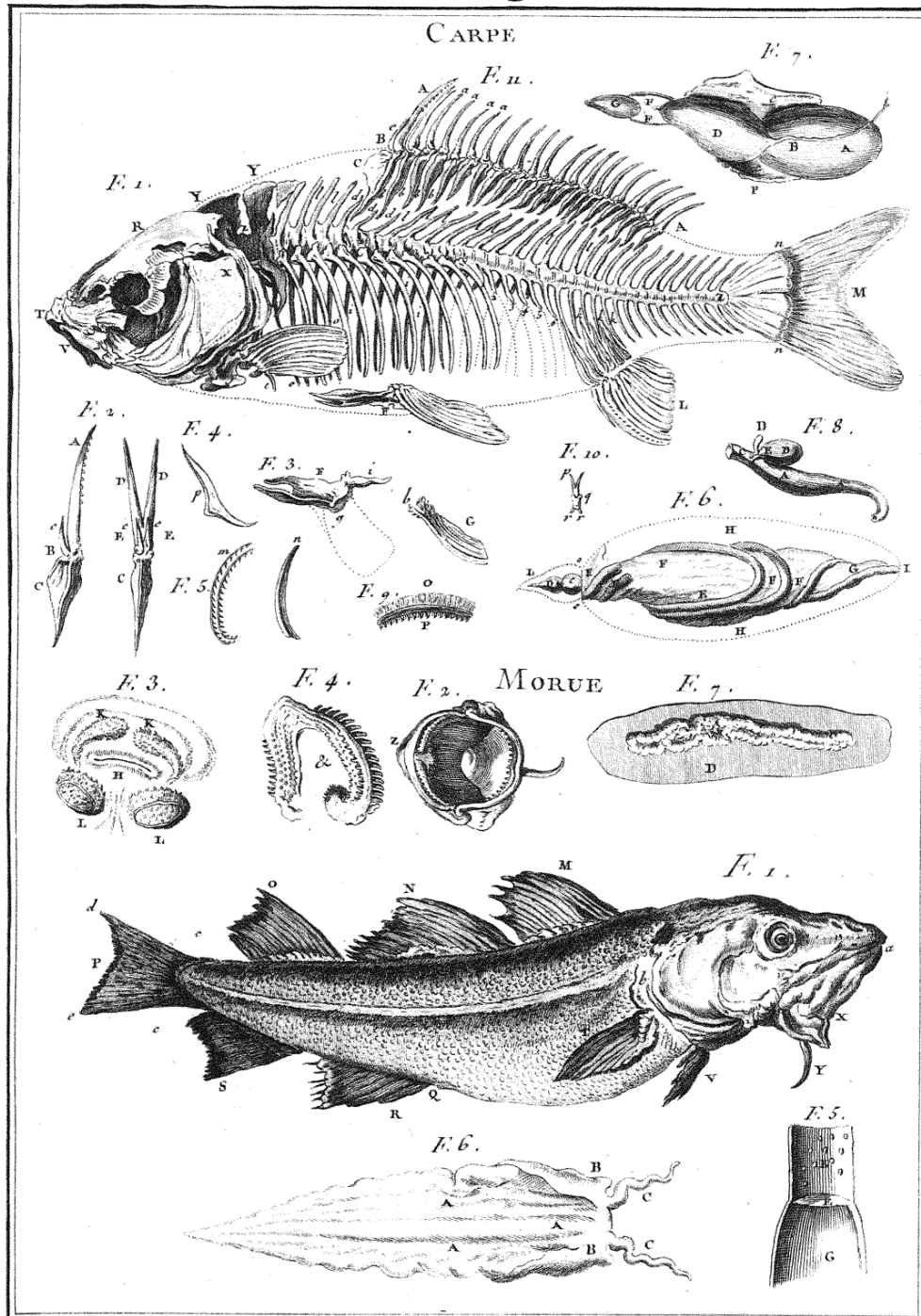
CETTE pêche dure pour l'ordinaire environ deux heures, & lorsqu'elle est terminée, tous les pêcheurs se rendent vers le pistan ou entrepôt, y débarquent leur prise en présence de l'inspecteur, & reçoivent le salaire qu'ils ont mérité : ce qui fournit encore de nouveaux sujets de jalousies & de querelles, & occasionne derechef un tapage effroyable. Chaque société tâche d'obtenir que sa prise soit reçue la première ; & s'il arrive que l'un s'efforce à devancer l'autre, ou que dans cette espece de joute il y ait une nacelle qui en heurte une autre, celui qui se croit lésé fond sur son camarade, comme il tomberait sur l'ennemi le plus furieux ; on se porte des coups, les rames se brisent, les barques sont fracassées, & souvent une partie des combattans est précipitée dans les flots.

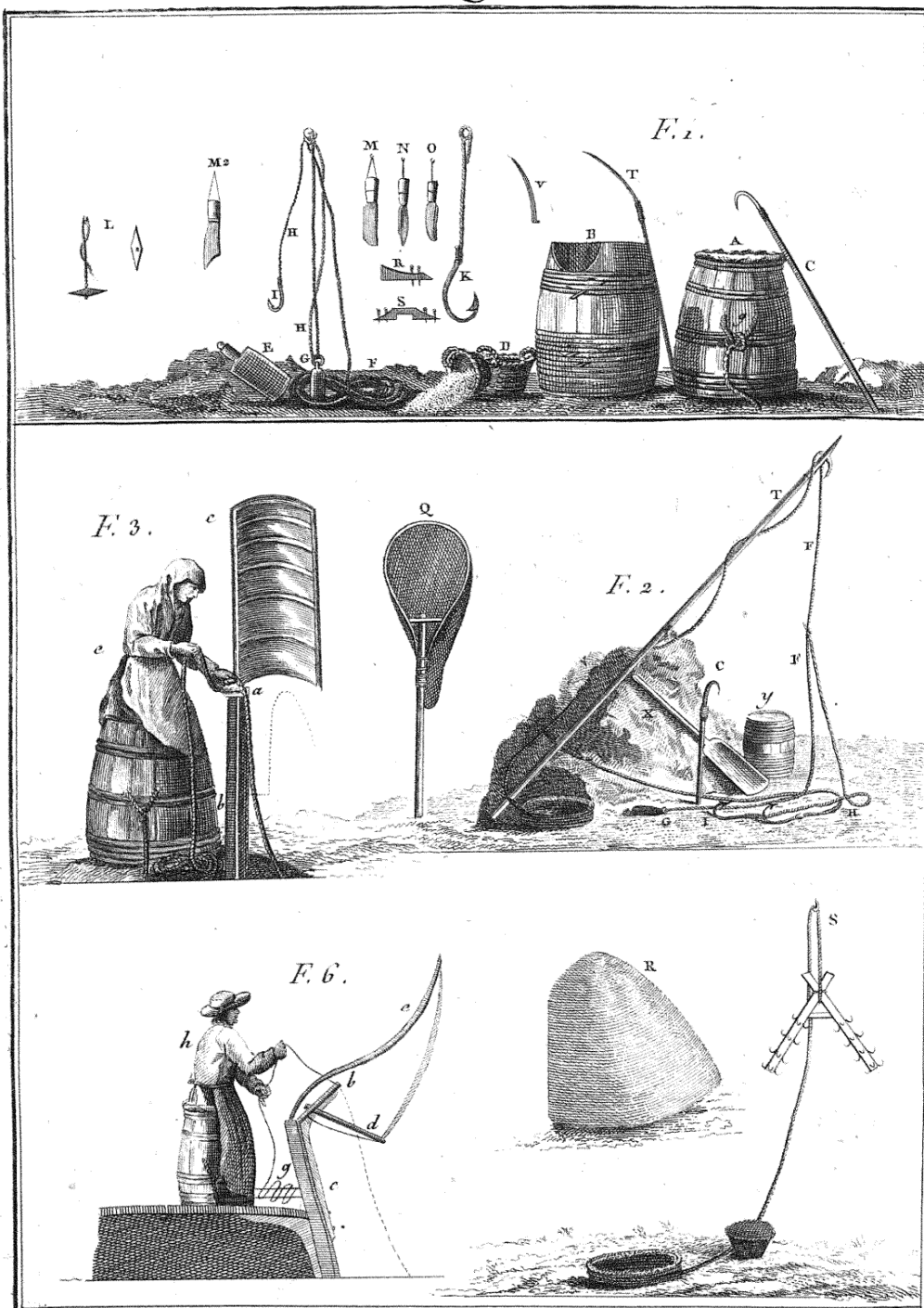
LORSQUE tous les creux ont été visités, & que tous les poissons qui s'y trouvaient en ont été retirés, il se rassemble de nouveau des gardes aux environs de ces creux ; & si au bout de quelques jours ces gardes viennent rendre compte qu'ils ont vu des poissons nouvellement arrivés, qui commençaient à s'agiter dans ces endroits-là, on ordonne la seconde pêche, qui se réitere quelquefois aux mêmes lieux jusqu'à la troisième & à la quatrième reprise ; ce qui n'arrive cependant que lorsqu'on a lieu de présumer qu'il se trouve une grande abondance de poissons, & suivant les observations des pêcheurs d'Astrakan, la chose a lieu tous les quatre ans : hors ces cas-là on se contente de la seconde pêche. M. Gmelin assista le 3 de novembre 1769 à une de ces pêches, & il assure qu'on y prit en moins de deux heures passé cinq cents beluges de différente taille, mais la plupart de quarante à cinquante, & quelques-uns de soixante & dix poudes (**); c'est-à-dire, de treize à seize, & jusqu'à vingt-trois quintaux. Il ajoute qu'il ne se trouva dans tout ce nombre qu'un seul sewruge ou esturgeon ordinaire.

(*) Ne serait-il pas plus simple d'attribuer cet état de faiblesse qu'on observe alors chez les esturgeons, à l'épuisement que la perte de ces mêmes fucs qui composent cette enveloppe, a naturellement dû lui occasionner ? Un certain degré de froid ne pourrait-il pas aussi produire dans ce poisson

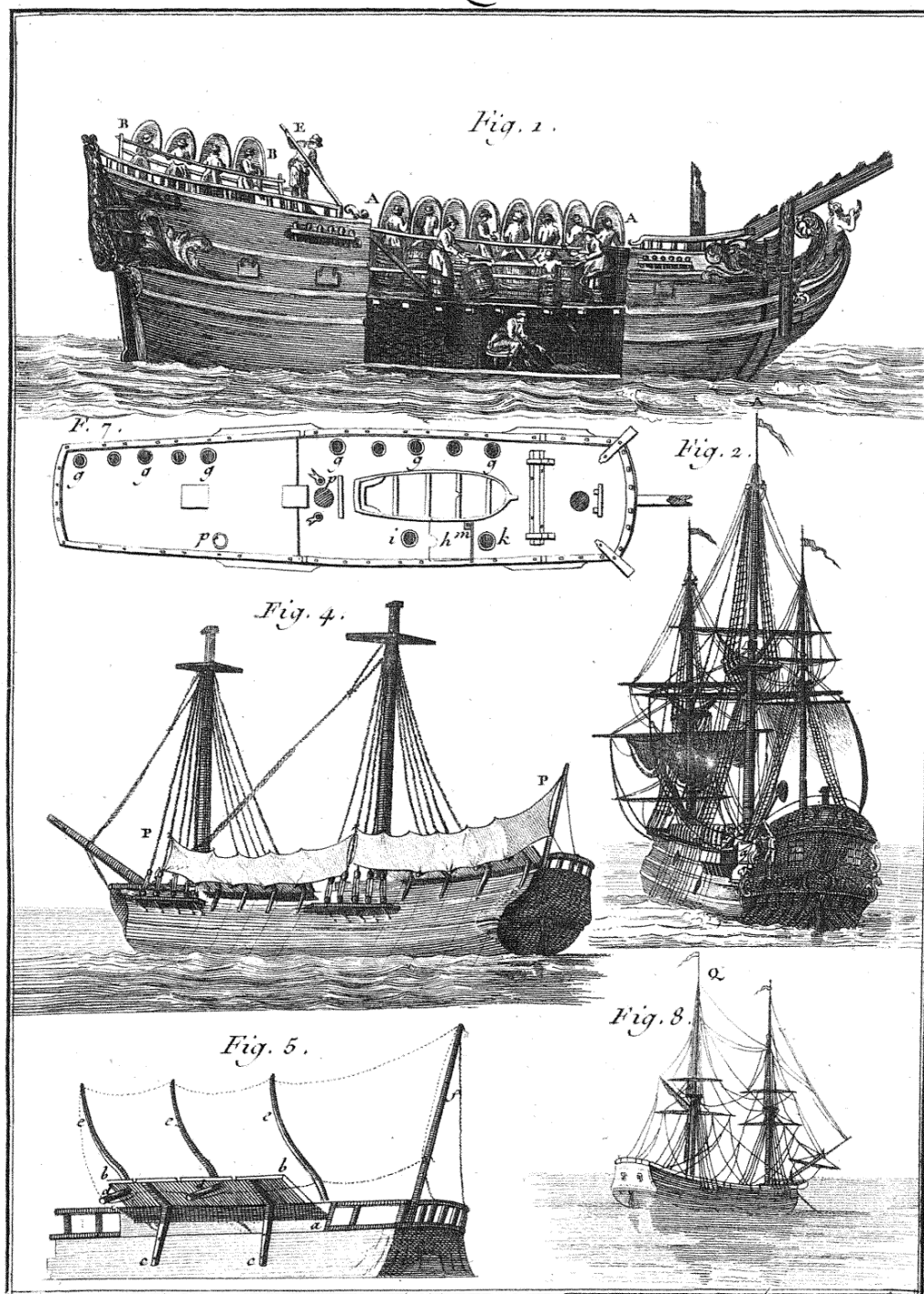
une altération, un épaissement dans les humeurs, un engourdissement, qui le rendent moins actif, moins propre à se défendre dans cette saison que dans le reste de l'année ?

(**) Le ponde de Russie vaut 33 livres de France, poids de marc.

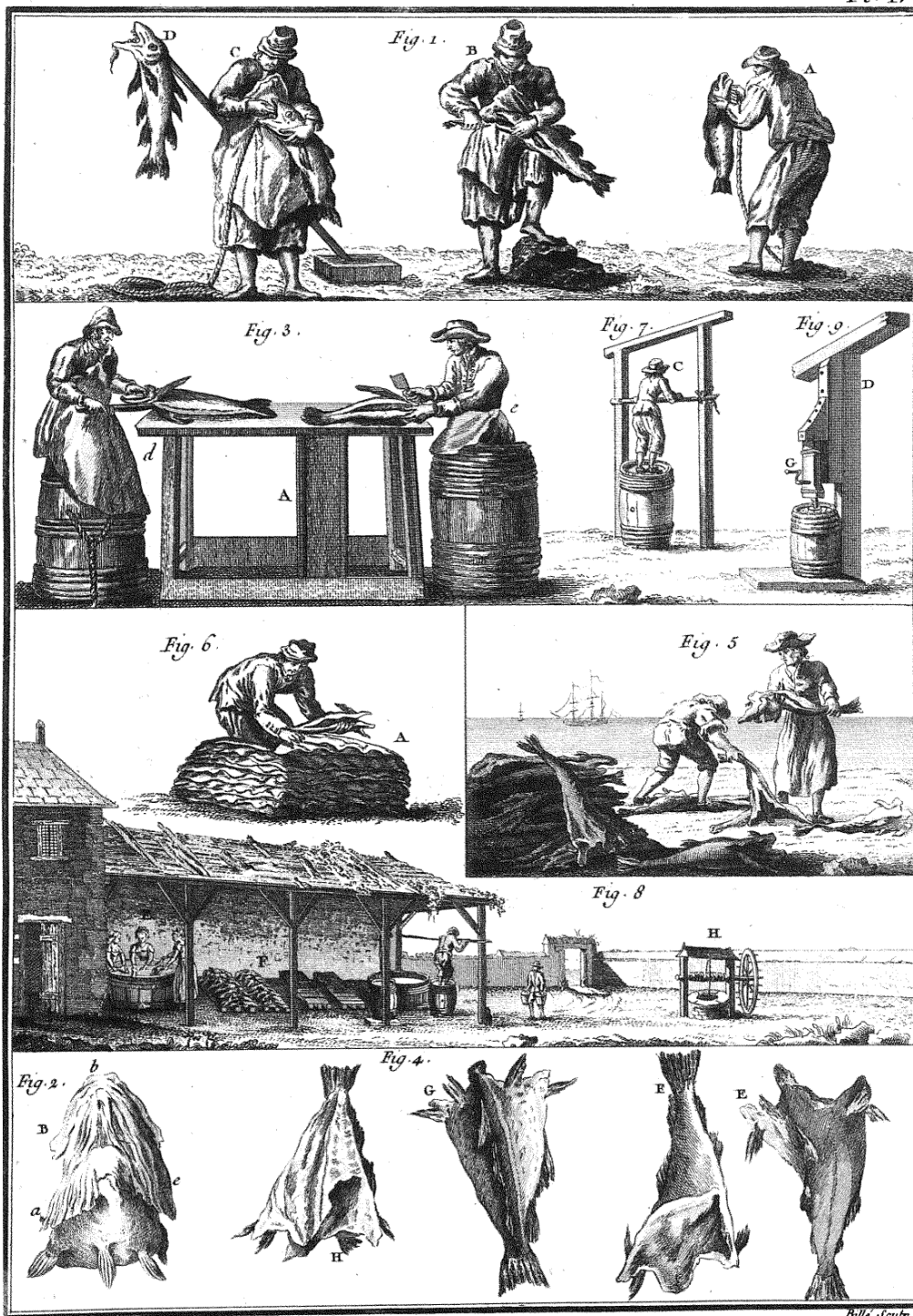




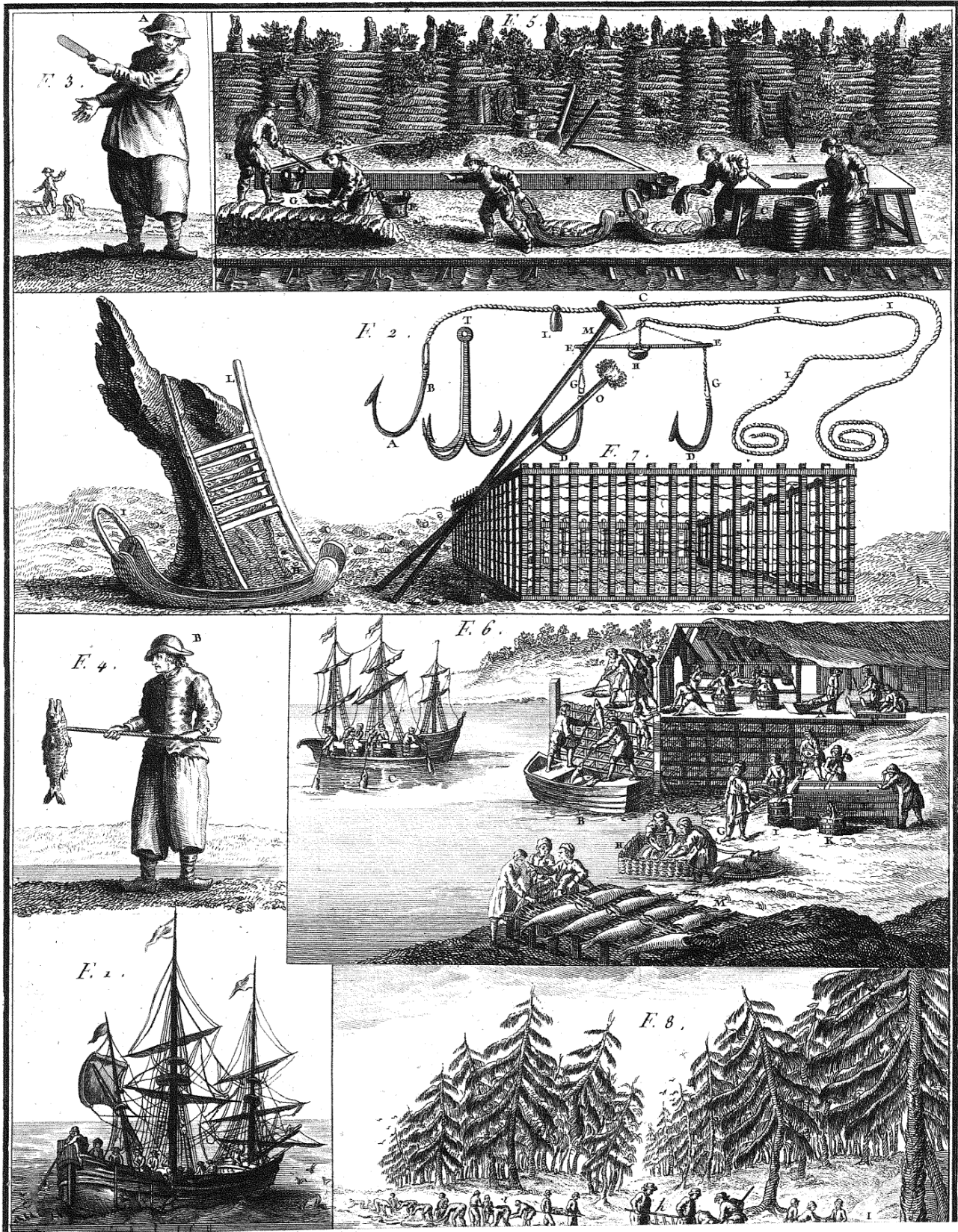
Bille sculpt. 1779.

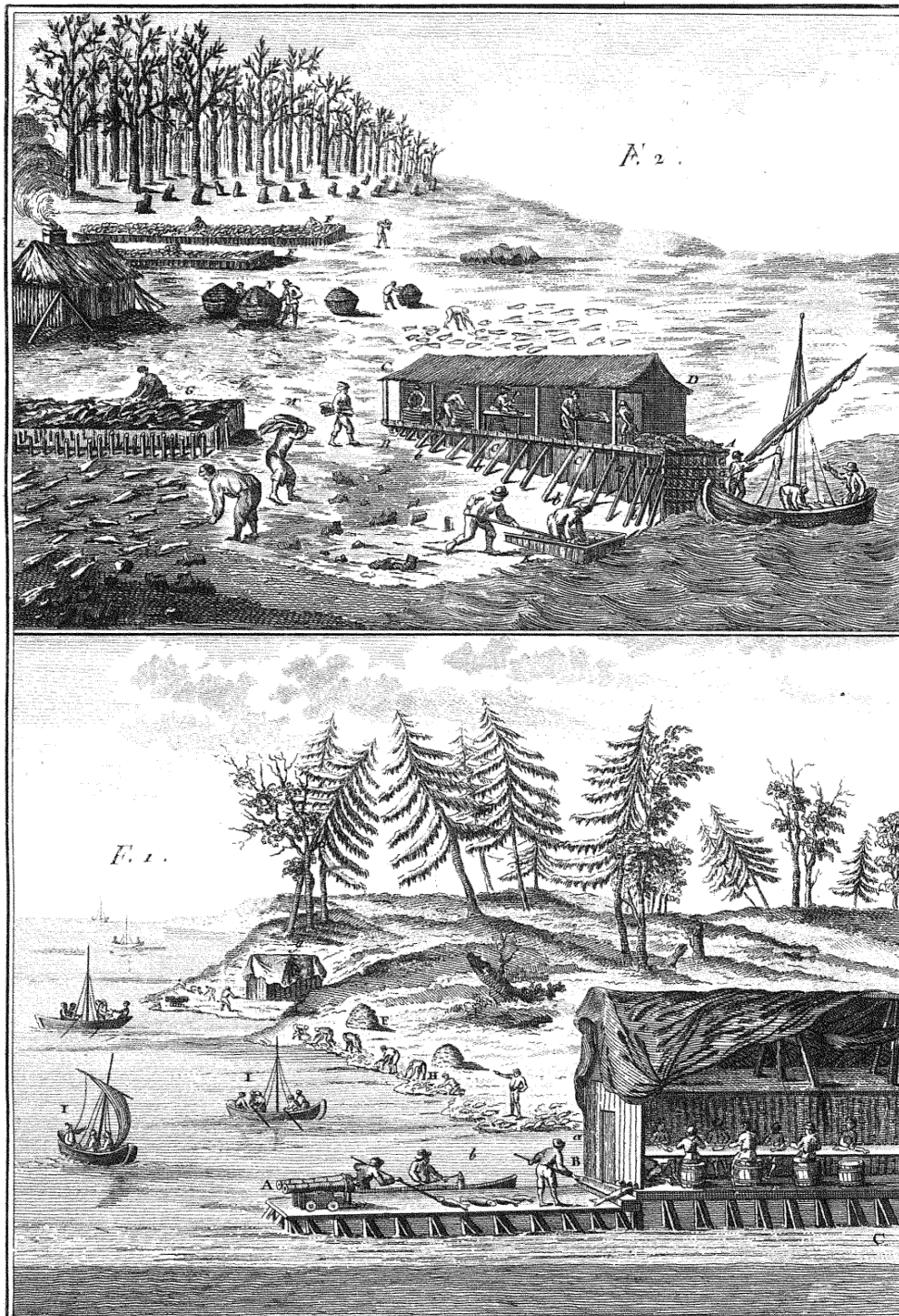


c Billé Sculp. 1779.

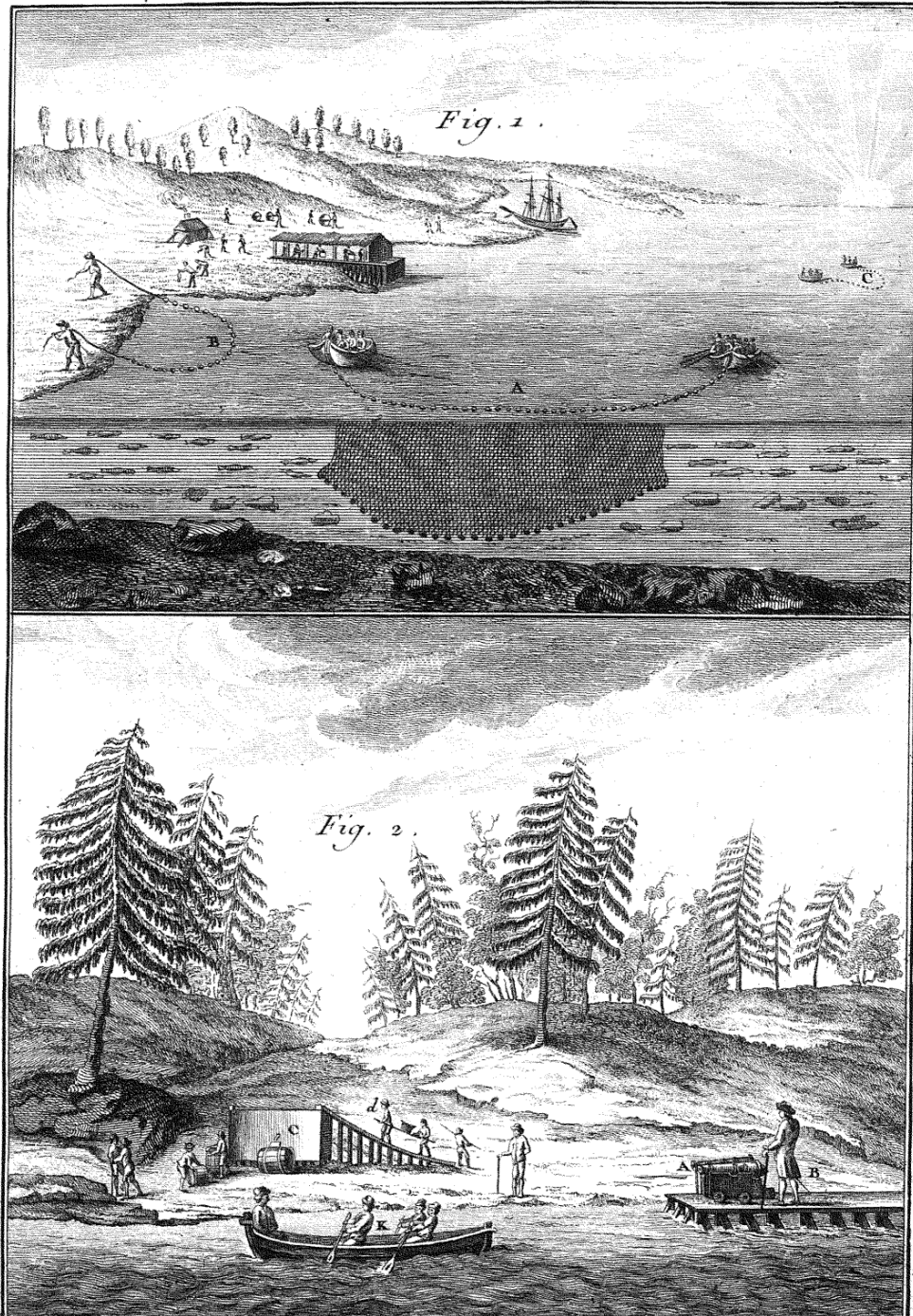


Bille Sculp.

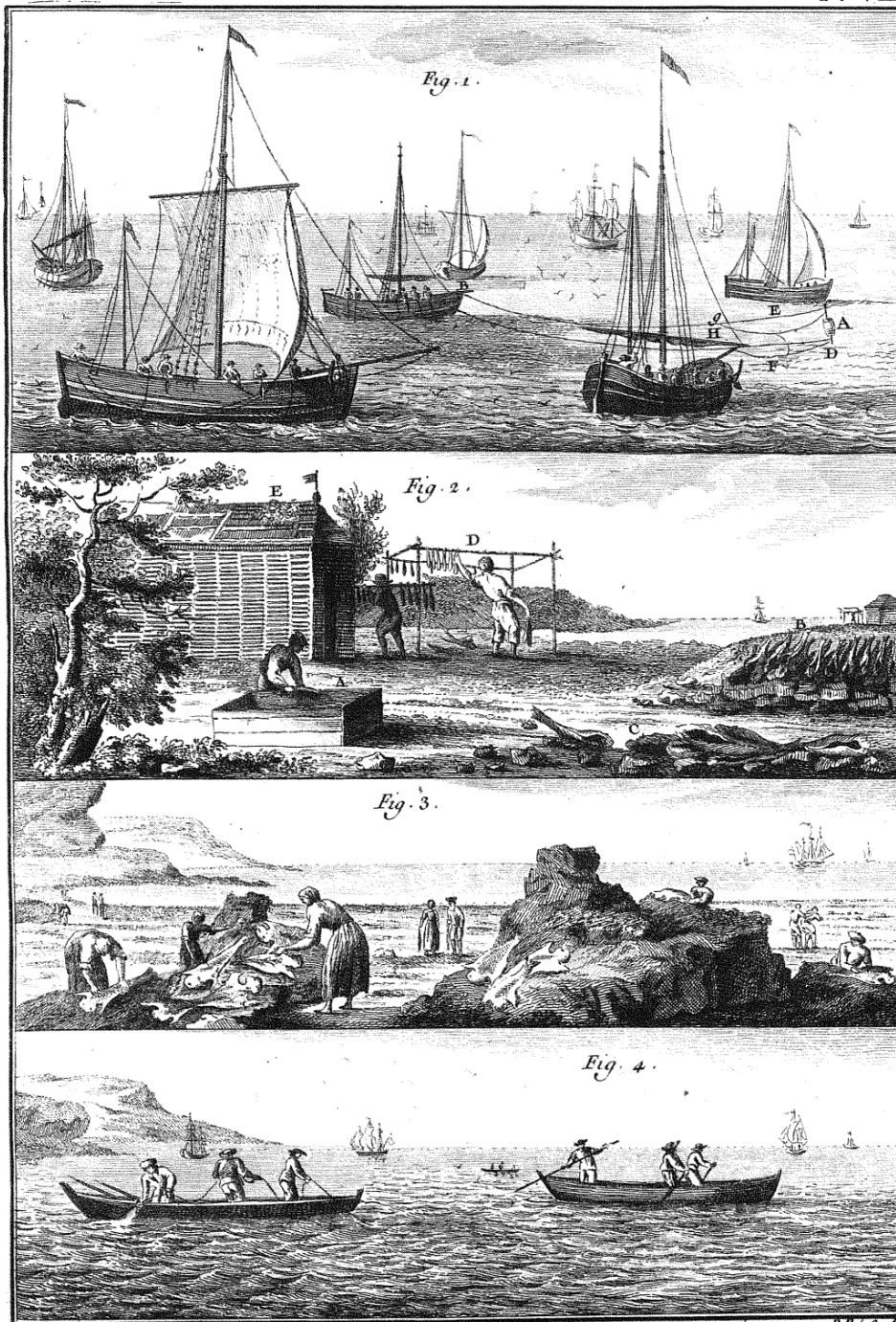




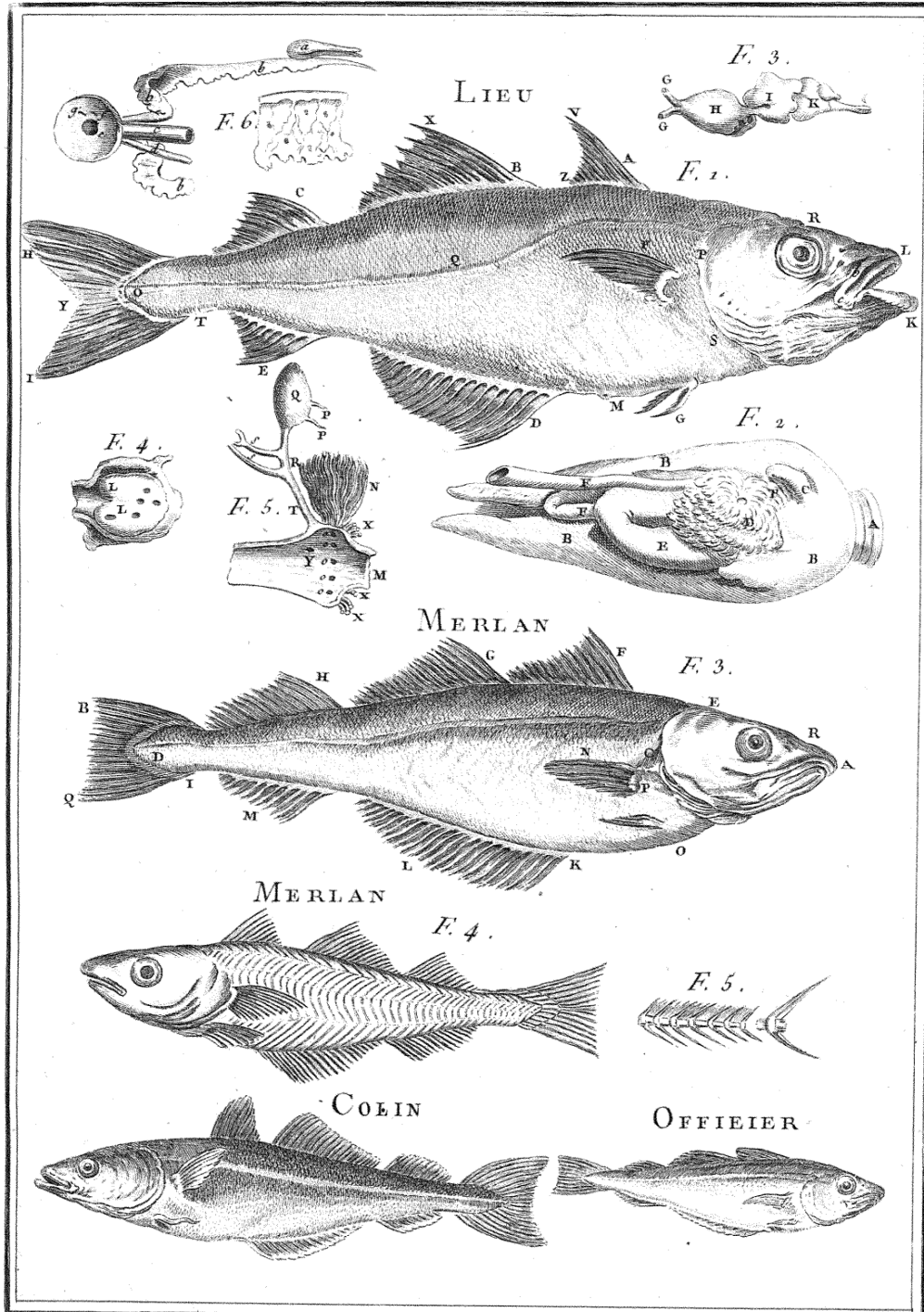
Bille: Sculp. 1779.

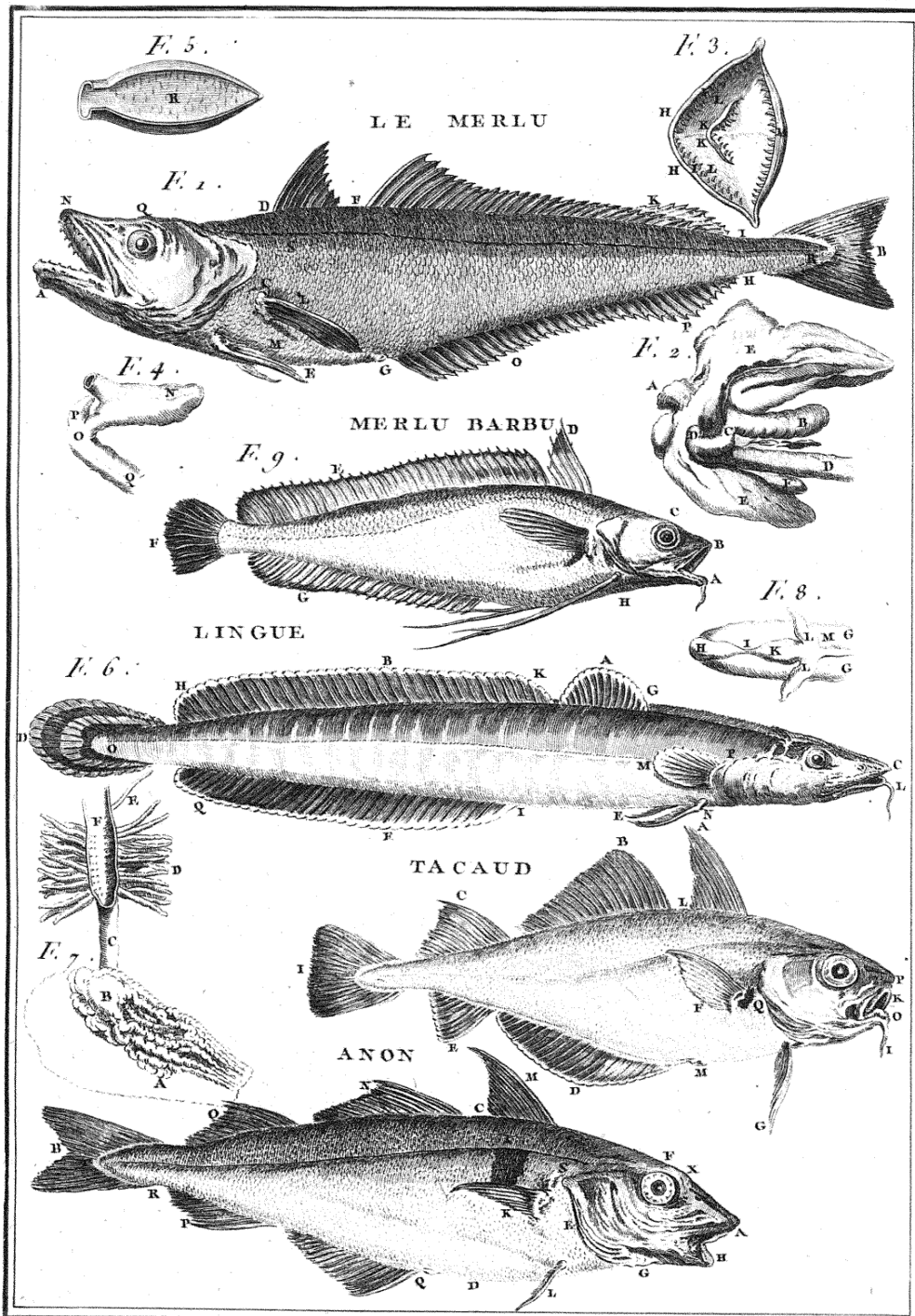


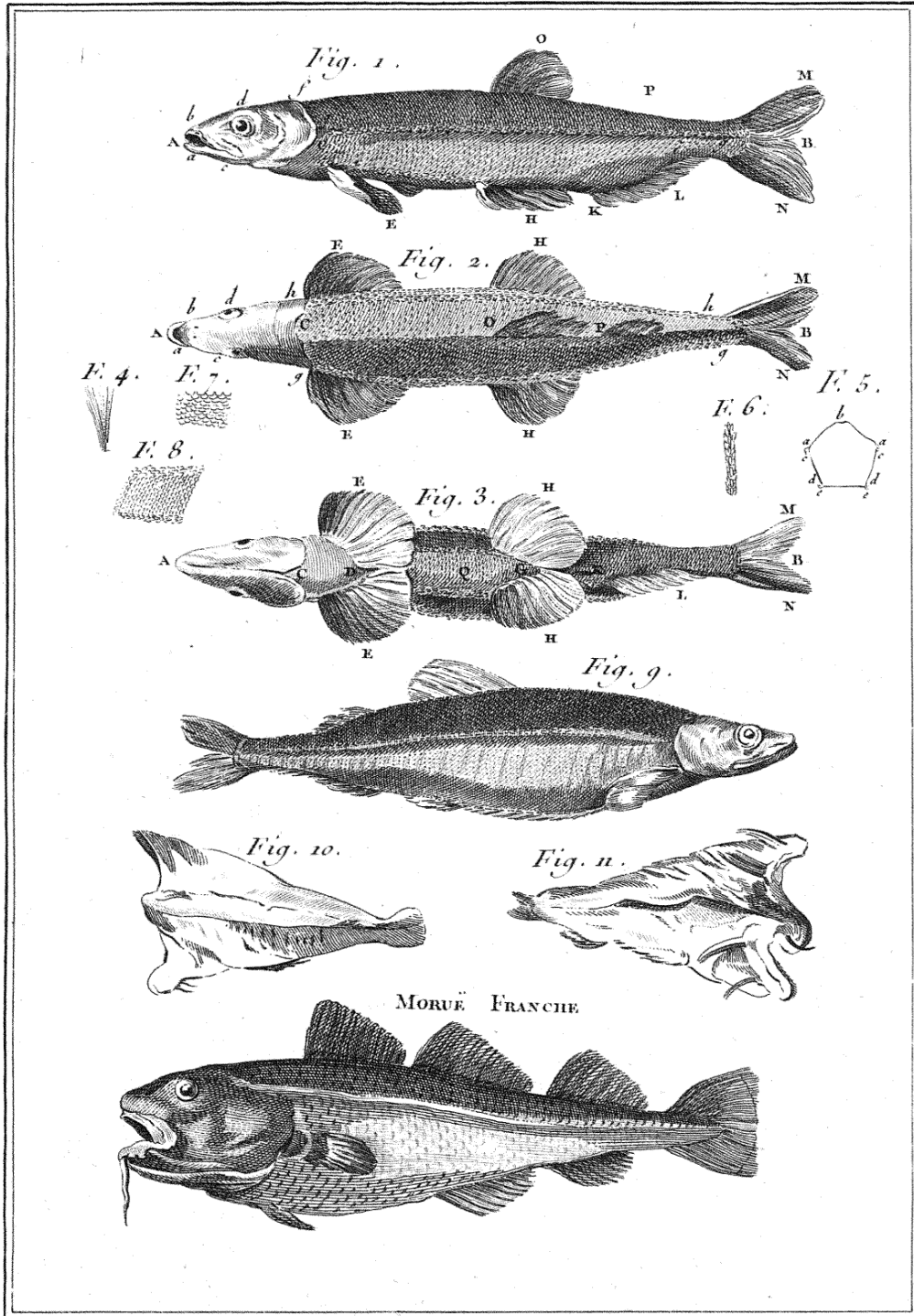
Bille, sculp. 1779.



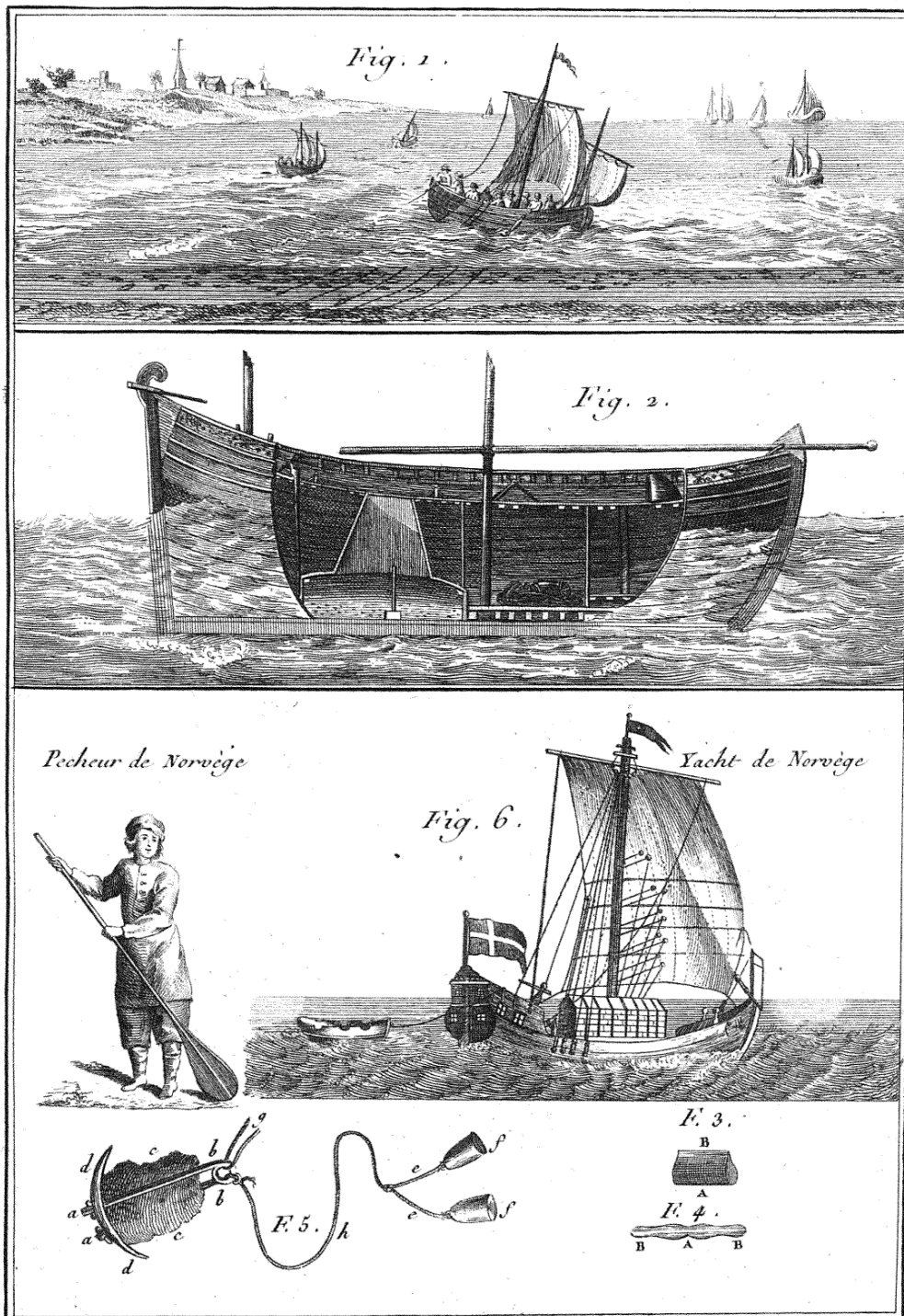
Bille d'culp



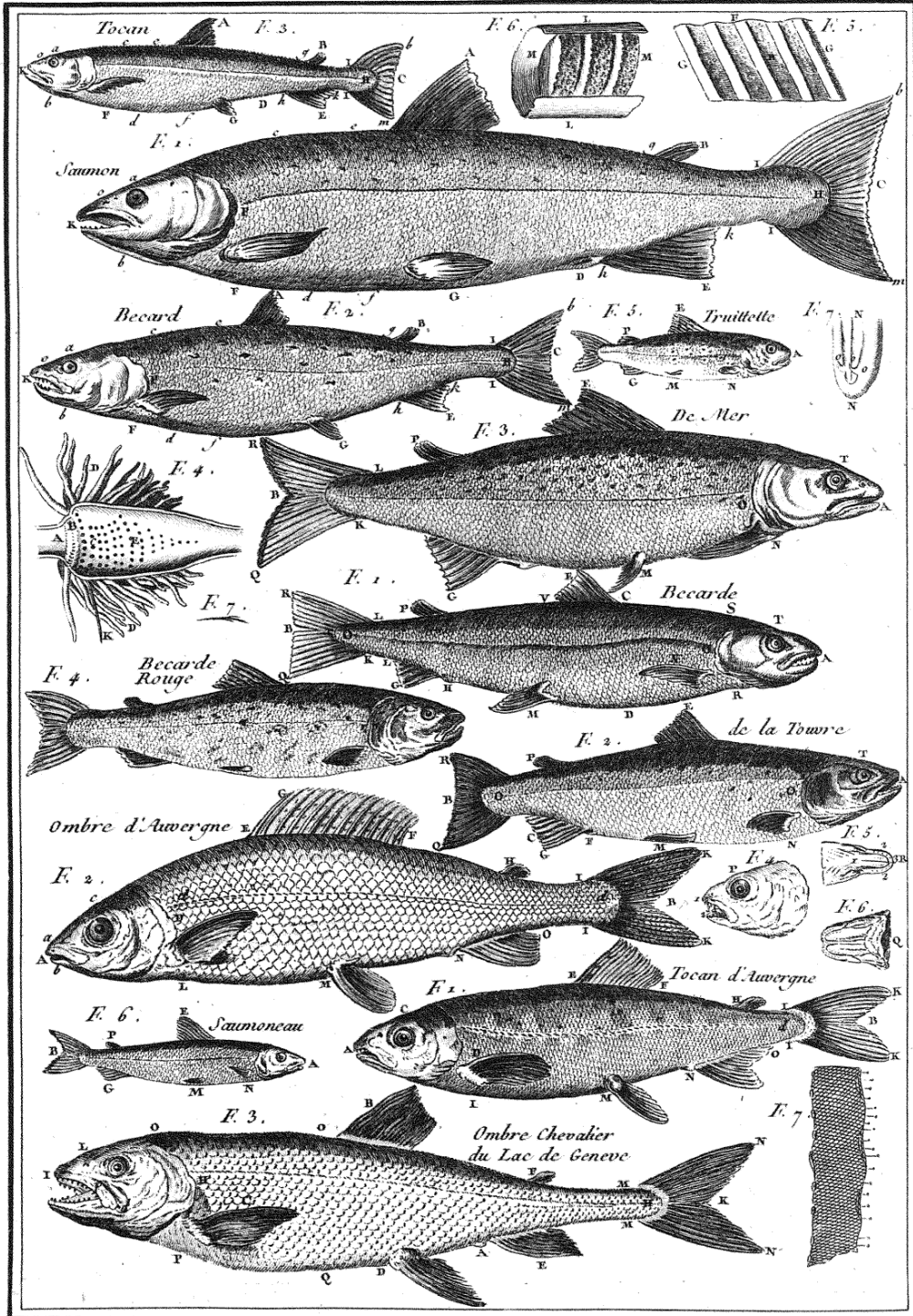




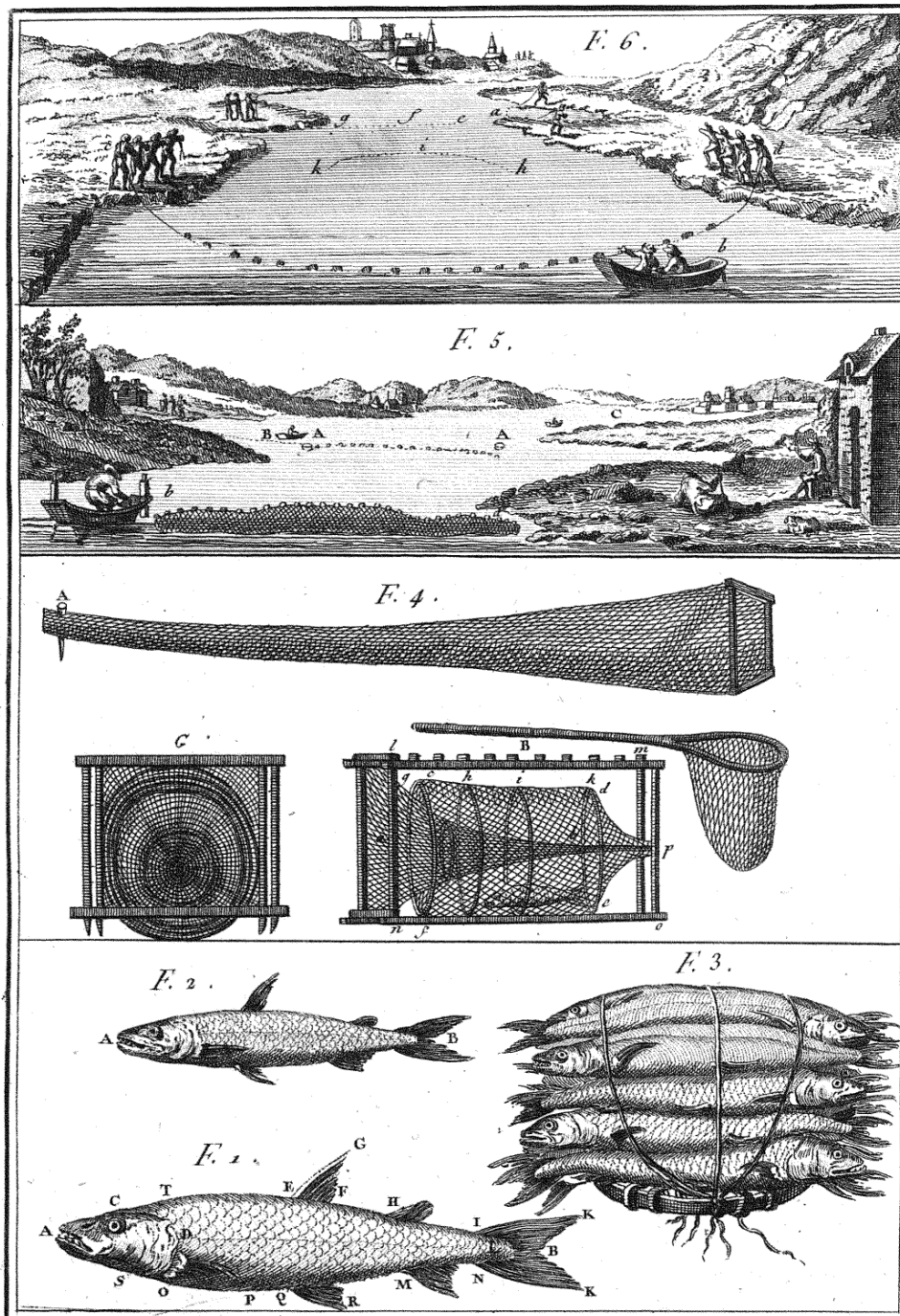
Bille's Sculp. 1779.



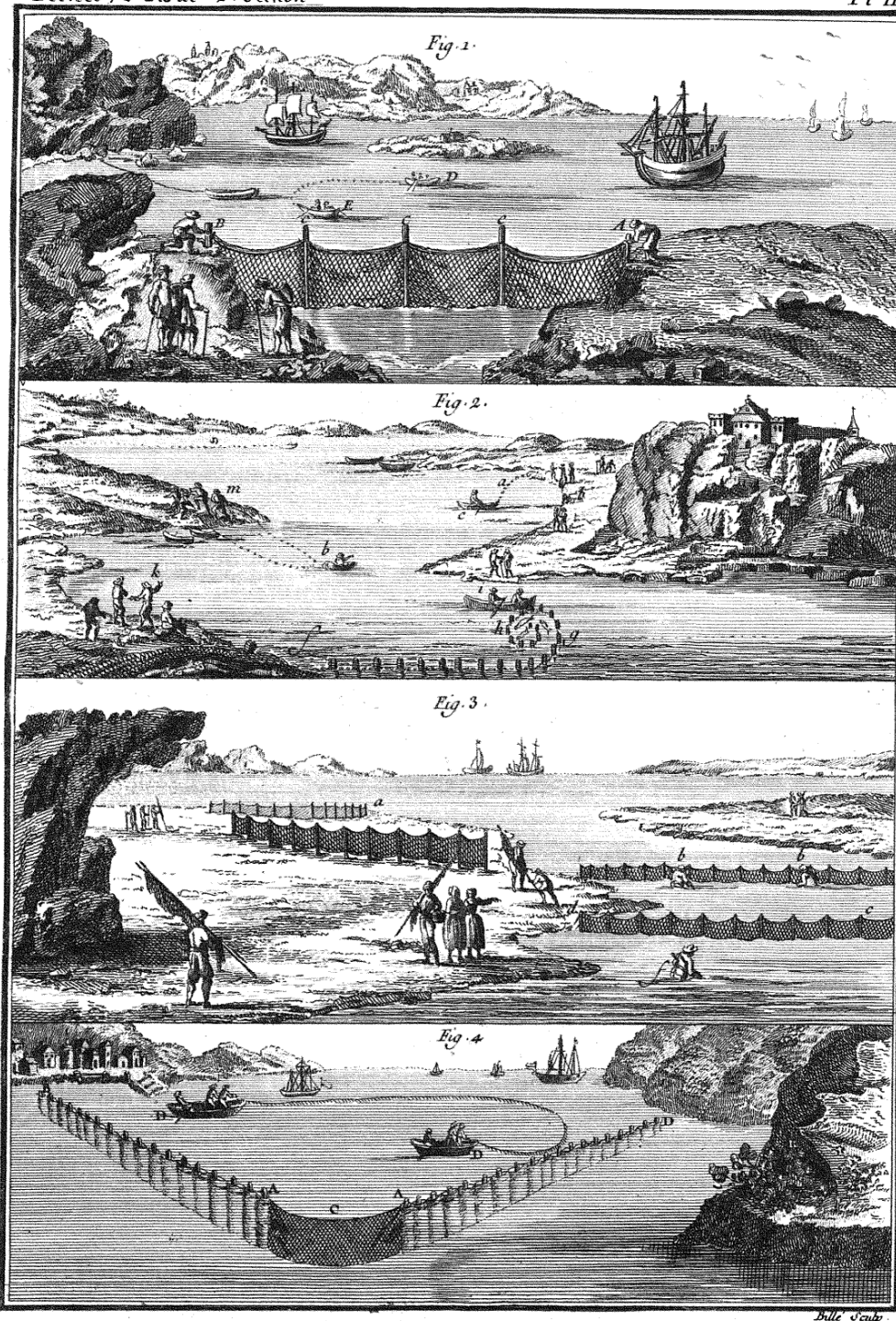
Billé, Sculp. 1779.

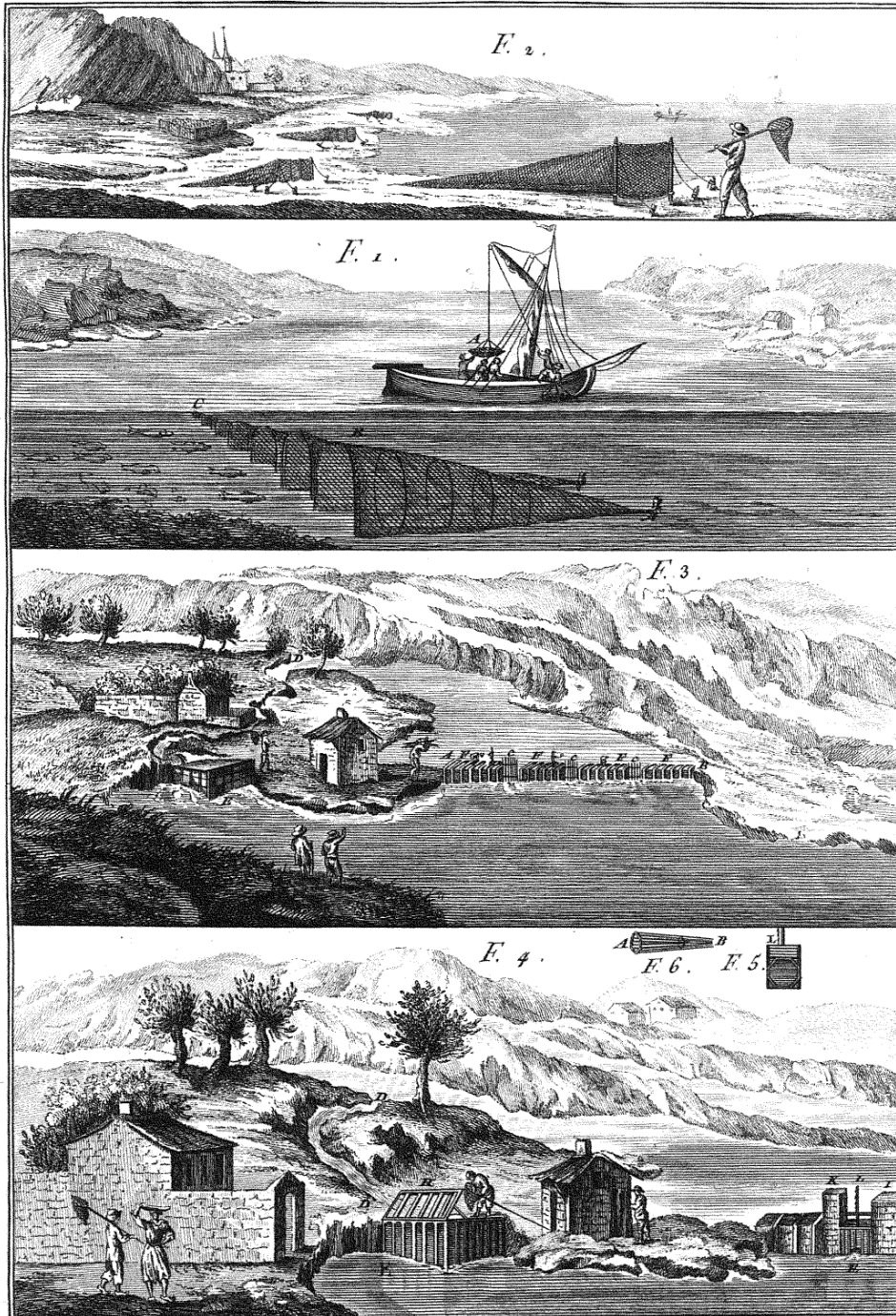


Bille, sculp. 1770.

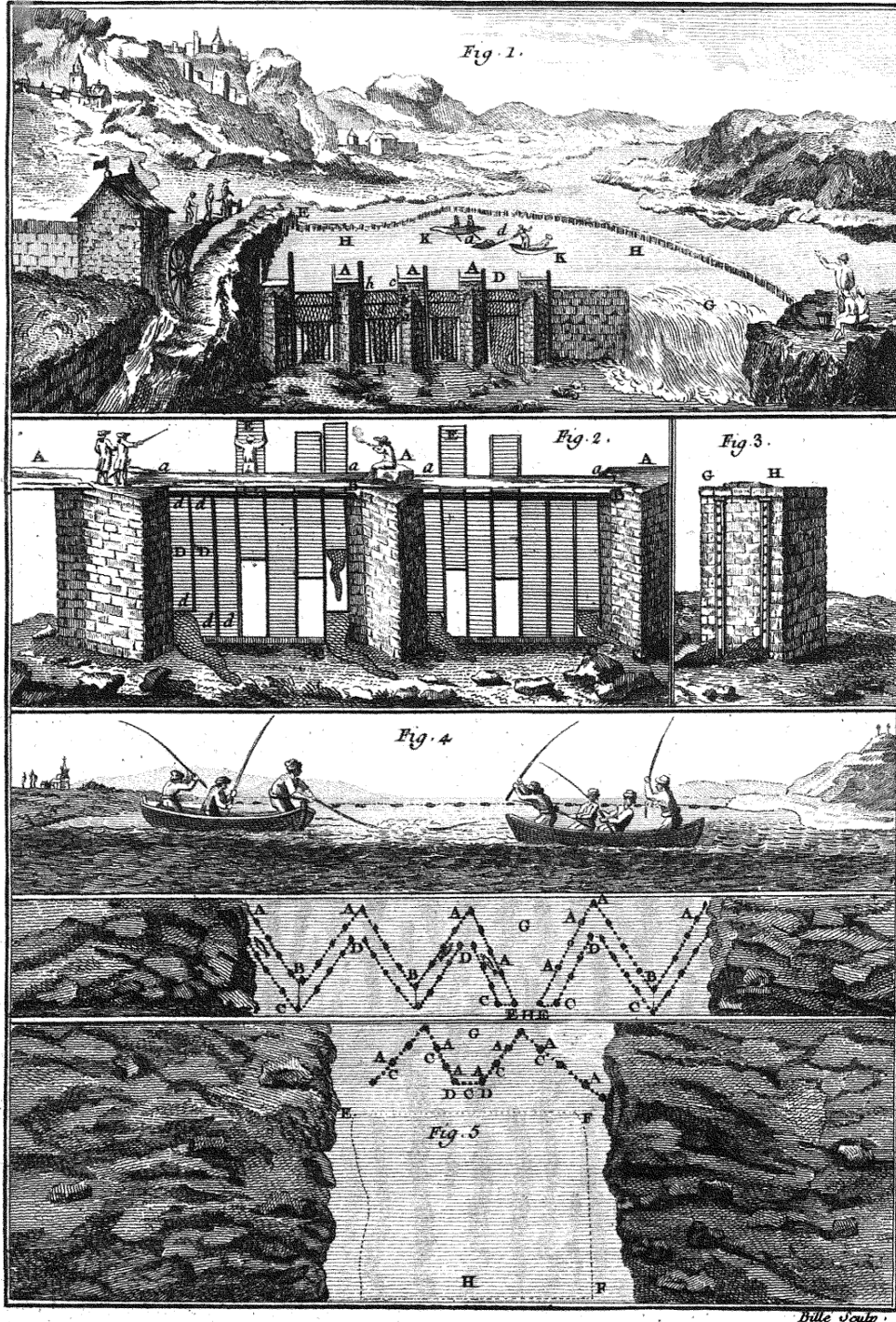


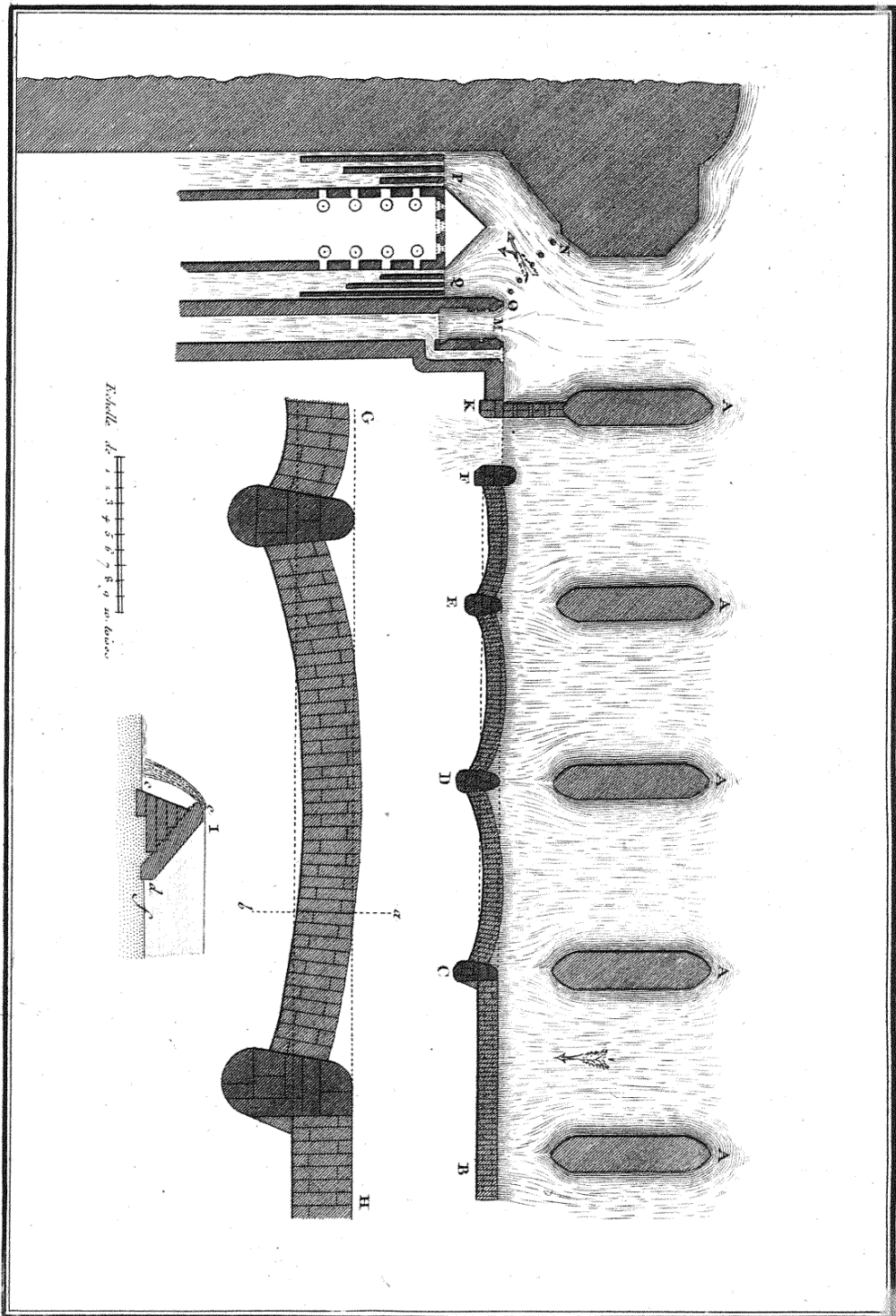
Bille. Sculp. 1779.



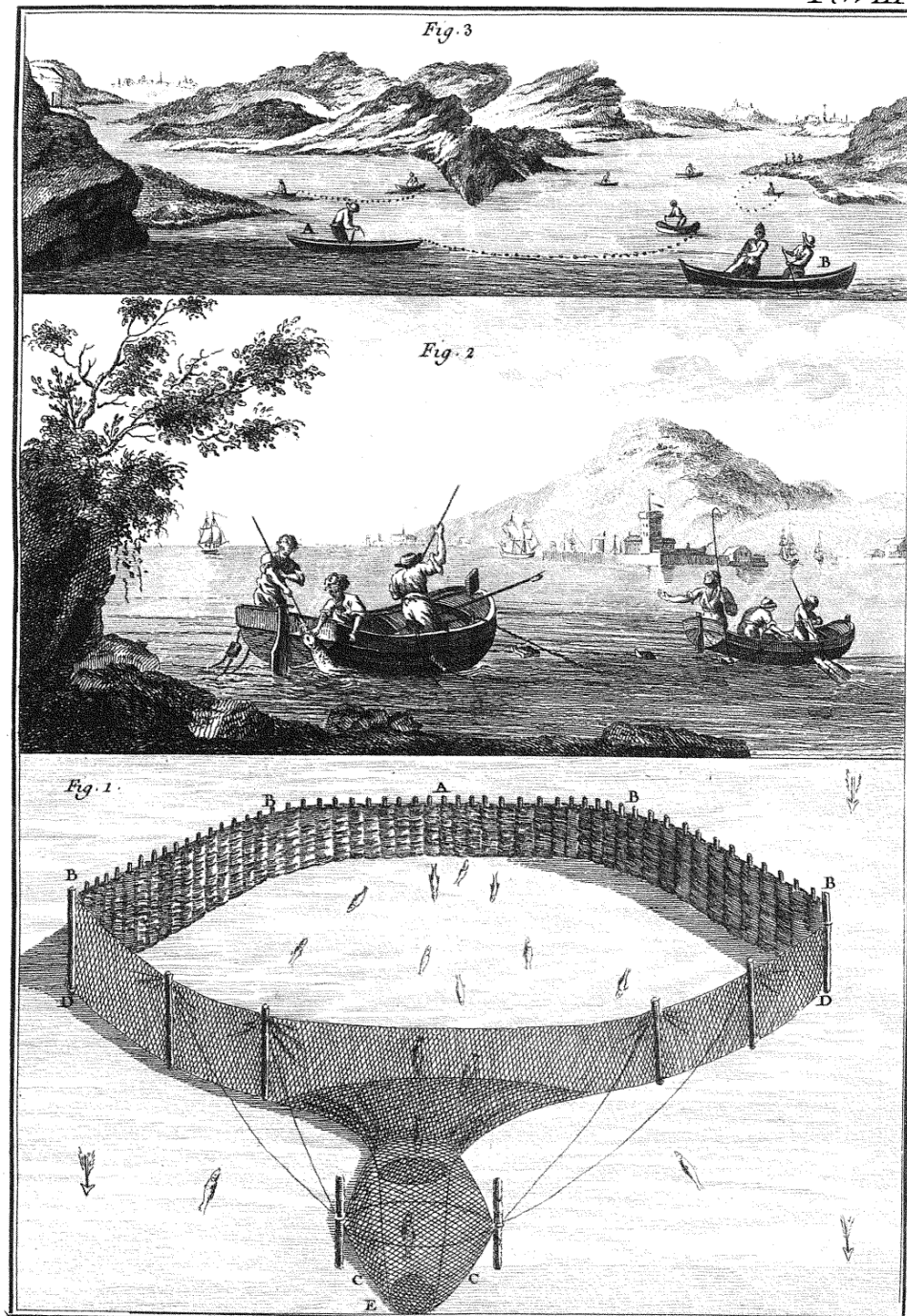


Billé's sculp. 1779.

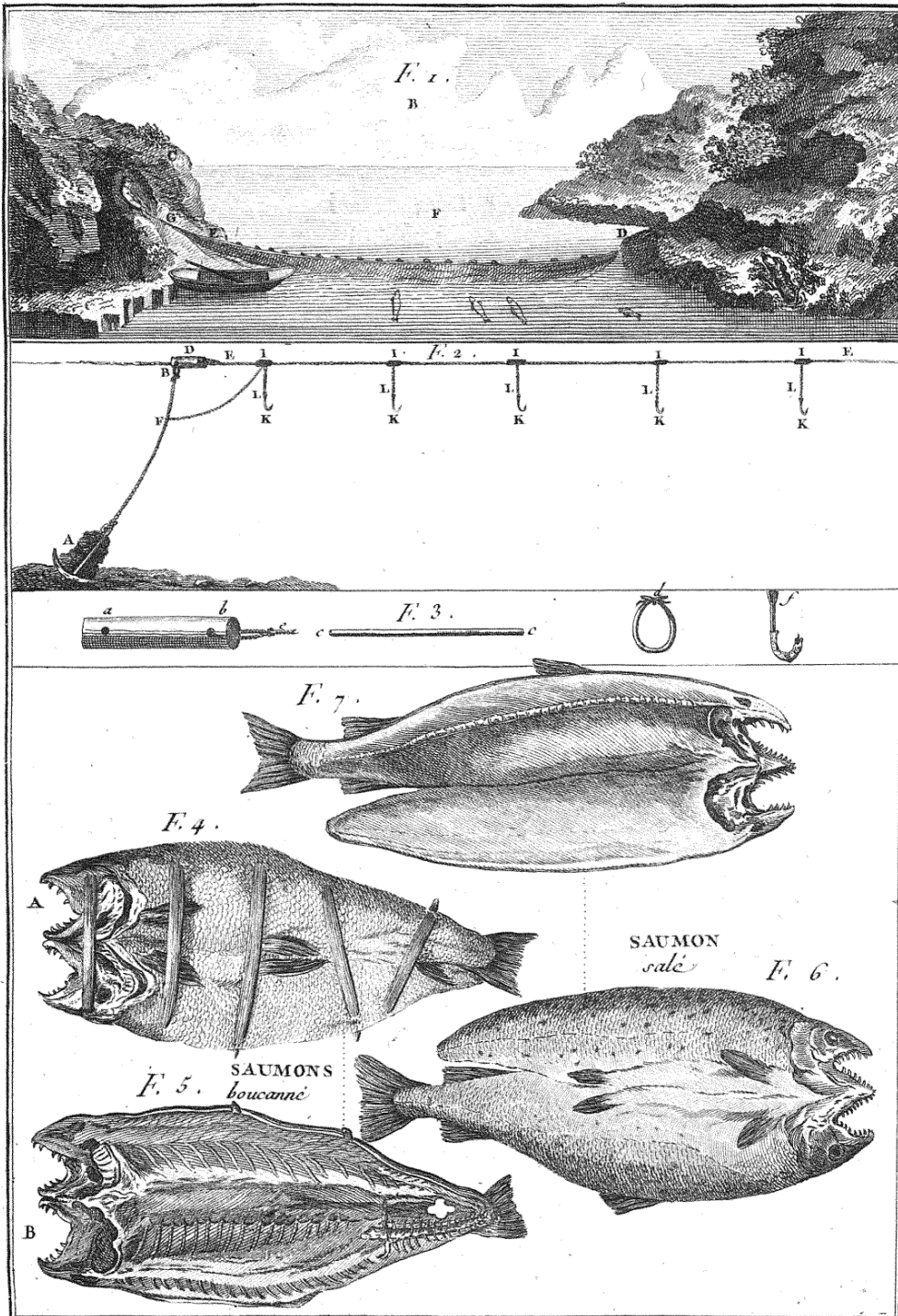




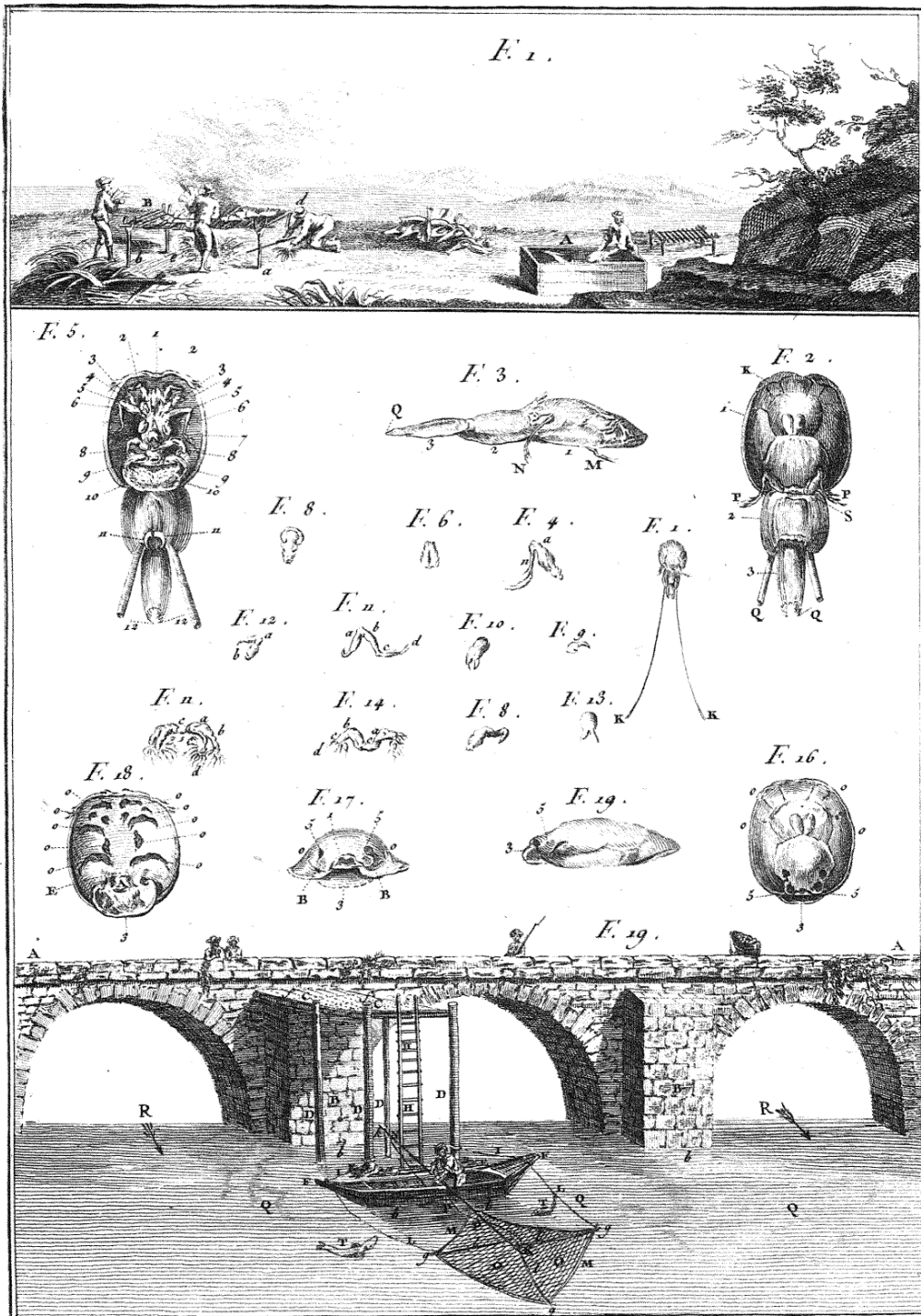
Gille, sculpt. 1779.



Bille Sculp.



Bille sculpt. 1779.



Bille' sculpt. 1779.